

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.

"22" февраля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

"22" февраля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОРГАНИЗАЦИ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

ФГОС СПО

по специальности «19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Курс 1-3

Семестр 1-5

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *Техник-технолог*

Срок освоения ОПОП *2г.10 м.*

Составители: Мельникова Екатерина Валерьевна, преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (№ 341 от 18.05.2022).

Программа обсуждена на заседании кафедры ТХК и МП протокол № 6 «19» января 2024 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» января 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедры по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», направленность программы «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Содержание

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. Внешние и внутренние требования.....	4
1.2 Место дисциплины в учебном процессе	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Структура дисциплины.....	6
4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	7
4.3. Содержание модулей дисциплины	7
4.4. Содержание лекционного курса.....	8
4.5. Практические занятия	10
4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	12
4.6.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	12
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
6.1. Основная литература.....	12
6.2. Дополнительная литература	13
6.3. Программное обеспечение.....	13
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	15
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	15
9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины	16
10. Образовательные технологии.....	16
- <i>Изменения</i>	17

Аннотация

Дисциплина «*Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий*» является частью профессионального модуля дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.11. Технология продуктов из растительного сырья. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология хлебопекарного кондитерского и макаронного производств».

Дисциплина нацелена на формирование общих (ОК 1, ОК-9) и профессиональных (ПК-2.1, ПК- 2.2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты выполнения практических работ и промежуточный контроль в форме зачета и экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 312 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекции (66 часов) практические (234 часов) и (6 часов) самостоятельной работы студента, 4 часа экзамен.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «*Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий*» включена в ОПОП, в профессиональный цикл дисциплин.

Реализация в дисциплине «*Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий*» требований ФГБOS СПО и Учебного плана по специальности 19.02.11 «Технология продуктов из растительного сырья». Дисциплина должна формировать следующие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.2 Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «*Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий*» являются «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты».

Дисциплина «*Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий*» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Производственно-технологический контроль» и подготовки дипломной работы (проекта).

Особенностью дисциплины являются с технологическими процессами преобразования исходного сырья растительного происхождения в пищевые продукты; с вопросами организации этапов технологического производства сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов; с санитарным состоянием помещений, оборудования, тары и личной гигиены работающих.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью дисциплины «*Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий*» является освоение студентами теоретических и

практических знаний и приобретение умений и навыков в организации технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Задачи изучения дисциплины: структура и организация производственного контроля на предприятии; понятие «качества продукции»; комплексная оценка и управление качеством продуктов отрасли; система стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции; нормативные документы; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий.

В результате изучения дисциплины студент должен **иметь практический опыт** расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Обучающийся должен **уметь** анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

Знать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества

выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 312 часов, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоёмкость					
	час.	по семестрам				
		№ 1	№2	№ 3	№ 4	№ 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	312	68	36	80	90	38
Аудиторные занятия , в том числе:	300	64	36	80	90	30
Теоретическое обучение (ТО) (лекции)	66	16	-	32	18	-
Практические занятия (ПЗ)	234	48	36	48	72	30
Консультации	2	-	-	-	-	2
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	6	4	-	-	-	2
Подготовка к экзамену	4	-	-	-	-	4
Вид контроля:		зачет	зачет	зачет	зачет	экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Тематический план

Таблица 2

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ТО	ПЗ	
Модуль 1. Производственный процесс на предприятии и его организация	104	16	84	4
Модуль 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	80	32	48	-
Модуль 3. Издержки, прибыль и финансы	122	18	102	2
Консультации	2	-	-	-
Экзамен	4	-	-	-
ИТОГО	312	66	234	6

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ТО	ПЗ	
Модуль 1. Производственный процесс на предприятии и его организация	104	16	84	4
Модульная единица 1.1 Организация основного производства и материально-технического обслуживания	68	16	48	4
Итого за 1 семестр, зачет	68	16	48	4
Модульная единица 1.1 Организация производства макаронных изделий	12	-	12	-
Модульная единица 1.2 Организация производства хлебобулочных изделий	12	-	12	-
Модульная единица 1.3 Организация производства кондитерских изделий	12	-	12	-
Итого за 2 семестр, зачет	36	-	36	-
Модуль 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	80	32	48	-
Модульная единица 2.1 Научная организация труда и техническое нормирование труда	52	22	30	-
Модульная единица 2.2. Организация заработной платы	8	2	6	-
Модульная единица 2.3. Повышение эффективности производства	20	8	12	-
Итого за 3 семестр	80	32	48	-
Модуль 3. Издержки, прибыль и финансы	128	18	102	2
Модульная единица 3.1 производство и реализация продукции	30	6	24	-
Модульная единица 3.2 Труд и заработная плата	10	2	8	-
Модульная единица 3.3 Издержки, прибыль и финансы	50	10	40	-
Итого за 4 семестр	90	18	72	-
Модульная единица 3.4 Организация управлением предприятия	32	-	30	2
Консультация	2	-	-	-
Экзамен	4	-	-	-
Итого за 5 семестр	38	-	30	2
ИТОГО	312	66	234	6

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль. Производственный процесс на предприятии и его организация.

Модульная единица 1.1 Организация основного производства и материально-технического обслуживания. Структура производственного процесса. Длительность производственного цикла. Анализ структуры производственного процесса. Расчёт длительности производственного цикла. Организация ремонта оборудования. Организация складского хозяйства. Организация внутризаводского транспорта. Организация энергетического хозяйства

Модульная единица 1.2 Организация производства макаронных изделий. Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке макаронных изделий.

Модульная единица 1.3. Организация производства хлебобулочных изделий. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий. Задачи по определению

производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий.

Модульная единица 1.4 Организация производства кондитерских изделий. Задачи по определению производственной мощности кондитерских предприятий и коэффициентов её использования. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности на примере кондитерских предприятий

Модуль 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы

Модульная единица 2.1 Научная организация труда и техническое нормирование труда. Производственная мощность и коэффициент её использования. Анализ и выявление резервов производственной мощности. Разделение и кооперация труда. Выявление передовых приёмов и методов труда. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад. Изучение затрат рабочего времени. Установление норм выработки и норм обслуживания.

Модульная единица 2.2. Организация заработной платы. Определение группы оплаты труда. Определение сдельных расценок и тарифных ставок

Модульная единица 2.3. Повышение эффективности производства. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства.

Модуль 3. Издержки, прибыль и финансы

Модульная единица 3.1 Производство и реализация продукции. Производство и реализация продукции. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Рабочий период.

Модульная единица 3.2 Труд и заработная плата. Производительность труда и численность персонала. Фонд заработной платы.

Модульная единица 3.3 Издержки, прибыль и финансы. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции. Издержки обращения предприятий. Прибыль и рентабельность. Фонд экономического стимулирования.

Модульная единица 3.4 Организация управлением предприятия. Задачи ситуационного типа.

4.4. Содержание лекционного курса

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Производственный процесс на предприятии и его организация		Зачет	16
	Модульная единица 1.1 Организация основного производства и материально-технического обслуживания	Лекция № 1. Структура производственного процесса	Зачет	2
		Лекция № 2. Длительность производственного цикла		2
		Лекция № 3. Анализ структуры производственного процесса		2
		Лекция № 4. Расчёт длительности производственного цикла		2
		Лекция № 5. Организация ремонта оборудования		2
		Лекция № 6. Организация складского хозяйства		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Лекция № 7. Организация внутривозовского транспорта		2
		Лекция № 8. Организация энергетического хозяйства		2
	Модуль 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы		Зачет	32
2	Модульная единица 2.1 Научная организация труда и техническое нормирование труда	Лекция № 9-10. Производственная мощность и коэффициент её использования	Зачет	4
		Лекция № 11-12. Анализ и выявление резервов производственной мощности		4
		Лекция № 13-14. Разделение и кооперация труда		4
		Лекция № 15-16. Выявление передовых приёмов и методов труда		4
		Лекция № 17. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад		2
		Лекция № 18. Изучение затрат рабочего времени		2
		Лекция № 19. Установление норм выработки и норм обслуживания		2
		Модульная единица 2.2. Организация заработной платы		Лекция № 20. Определение группы оплаты труда. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
	Модульная единица 2.3. Повышение эффективности производства	Лекция № 21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала		2
		Лекция № 22. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции		2
		Лекция № 23. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции		2
		Лекция № 24. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства		2
	Модуль 3. Издержки, прибыль и финансы		Зачет	18
3	Модульная единица 3.1 Производство и реализация продукции	Лекция № 25 Производство и реализация продукции	Зачет	2
		Лекция № 26 Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий		2
		Лекция № 27. Рабочий период		2
	Модульная единица 3.2 Труд и заработная плата	Лекция № 28. Производительность труда и численность персонала. Фонд заработной платы		2
	Модульная единица 3.3 Издержки, прибыль	Лекция № 29. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных,		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	и финансы	кондитерских и макаронных предприятий.		
		Лекция № 30. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции.		2
		Лекция № 31. Издержки обращения предприятий.		2
		Лекция № 32-33. Прибыль и рентабельность. Фонд экономического стимулирования		4
	ИТОГО			66

4.5. Практические занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Производственный процесс на предприятии и его организация		Зачет	84
1.	Модульная единица 1.1 Организация основного производства и материально-технического обслуживания	Занятие № 1. Анализ структуры производственного процесса	Выполнение и защита	6
		Занятие № 2. Расчёт длительности производственного цикла	Выполнение и защита	6
		Занятие № 3. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	Выполнение и защита	6
		Занятие № 4. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	Выполнение и защита	6
		Занятие № 5. Задачи по организации ремонта оборудования	Выполнение и защита	6
		Занятие № 6. Задачи по организации складского хозяйства	Выполнение и защита	6
		Занятие № 7. Задачи по организации внутризаводского транспорта	Выполнение и защита	6
		Занятие № 8. Задачи по организации энергетического хозяйства	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.2 Организация производства макаронных изделий	Занятие № 9-10. Анализ структуры производственного процесса на примере предприятий по выработке макаронных изделий	Выполнение и защита	12
	Модульная единица 1.3. Организация производства хлебобулочных изделий	Занятие № 11. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий	Выполнение и защита	4
		Занятие № 12. Задачи по определению производственной мощности хлебопекарных предприятий и коэффициентов её использования	Выполнение и защита	4
		Занятие № 13. Расчёт длительности производственного цикла хлебобулочных изделий	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 1.4 Организация производства кондитерских изделий	Занятие № 14. Задачи по определению производственной мощности кондитерских предприятий и коэффициентов её использования	Выполнение и защита	4
		Занятие № 15-16. Задачи по анализу и	Выполнение и защита	8

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		выявлению резервов производственной мощности на примере кондитерских предприятий		
	Модуль 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы		Зачет	48
2	Модульная единица 2.1 Научная организация труда и техническое нормирование труда	Занятие № 17. Задачи по разделению и кооперации труда	Выполнение и защита	6
		Занятие № 18. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	Выполнение и защита	6
		Занятие № 19. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	Выполнение и защита	6
		Занятие № 20. Задачи по изучению затрат рабочего времени	Выполнение и защита	6
		Занятие № 21. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 2.2. Организация заработной платы	Занятие № 22. Расчёт премий. Определение заработной платы	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 2.3. Повышение эффективности производства	Занятие № 23. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	Выполнение и защита	6
Занятие № 24. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции		Выполнение и защита	6	
	Модуль 3. Издержки, прибыль и финансы		зачет, экзамен	102
3	Модульная единица 3.1 Производство и реализация продукции	Занятие № 25. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	Выполнение и защита	8
		Занятие № 26-27. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Определение рабочего периода.	Выполнение и защита	16
	Модульная единица 3.2 Труд и заработная плата	Занятие № 28. Определение производительности труда и численности персонала. Расчёт фонда заработной платы.	Выполнение и защита	8
	Модульная единица 3.3 Издержки, прибыль и финансы	Занятие № 29. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Выполнение и защита	8
		Занятие № 30. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	Выполнение и защита	8
		Занятие № 31-32. Расчёт издержек обращения предприятий. Определение прибыли и рентабельности	Выполнение и защита	16
		Занятие № 33. Определение фондов экономического стимулирования	Выполнение и защита	8
Модульная единица 3.4 Организация управлением предприятия	Занятие № 34. Задачи ситуационного типа	Выполнение и защита	30	
ИТОГО				234

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Предполагается работа над теоретическим материалом, подготовка к занятиям, текущему контролю знаний.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;

4.6.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Производственный процесс на предприятии и его организация			4
1	Модульная единица 1.1	Организация основного производства и материально-технического обслуживания	4
Модуль 3. Издержки, прибыль и финансы			2
2	Модульная единица 3.4	Организация управлением предприятия	2
ВСЕГО			6

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекционного материала, практических занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ЛЗ	ПЗ	Вид контроля
ОК - 01	+	+	Зачет
ОК -0 9	+	+	Зачет
ПК - 2.1	+	+	Зачет
ПК -2.2	+	+	Экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с.

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с.

6.3. Программное обеспечение

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № СЕ0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
- Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра *Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств*Специальность 19.02.11 *Технология продуктов из растительного сырья*Дисциплина «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Л, ЛЗ,	. Технология производства сахарных кондитерских изделий	З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева	Санкт-Петербург : Лань, 2021	2021		+				Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652
Л, ЛЗ,	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность :	Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского.	Москва : ИНФРА-М,	2021						электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631
Л, ЛЗ,	Технология хлебобулочных изделий. Практикум	Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина.	Санкт-Петербург : Лань	2023		+				Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446 .
Л, ЛЗ,	Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие	Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова..	— Воронеж : ВГУИТ	2020		+				Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171029

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины со студентами в течение семестров проводятся лекции, практические занятия. Зачеты и экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 8). В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале: **100 – 87 балла - 5 (отлично); 86 – 73 - 4 (хорошо); 72 – 60 - 3 (удовлетворительно).**

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает экзамен по расписанию зачетной сессии. Оценка на экзамене 40 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

Таблица 8 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение занятий	20
Самоподготовка к практическим занятиям, текущему контролю знаний	20
Работа с информационными ресурсами, конспектирование	20
Зачеты и Экзамен	40
Всего	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита практического занятия;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета экзамена с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии их оценивания знаний представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Таблица 9

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Виды занятий	Аудиторный фонд
Лекции, практические занятия	660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 33,8 кв. м., помещение 10 Учебная аудитория для проведения занятий: Рабочее место преподавателя (стол + ПК с подключением к сети «Интернет», стул офисный); Рабочие места обучающихся: столы ученические – 15 шт., стулья – 30 шт.; Трибуна– 1 шт., маркерная доска– 1 шт., Комплект мультимедийного оборудования: проектор NEC V281WG

	DLP/1280x800/ 3000ANSI/2800:1/ 2.5кг/ 3D/HDTV, кронштейн Kromax – 1 шт, компьютер– 1 шт.; Учебно-наглядные пособия.
Самостоятельная работа	660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 34,2 кв. м., помещение 6 Помещение для самостоятельной работы: Рабочее место преподавателя (стол, стул офисный) Рабочие места обучающихся: столы компьютерные ученические – 14 шт., стулья – 14 шт.; Доска меловая – 1 шт., АРМ с подключением к сети «Интернет» – 11 шт: Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung и др. внешними периферийными устройствами.

9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Студентам необходимо ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой, критериями оценки. Рекомендуется подготовка к предстоящему занятию с помощью составления краткого конспекта. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических занятий. Необходимо запоминать специальную терминологию, приветствуется ведение словарика. Студенты, не имеющие текущей задолженности, допускаются до промежуточного контроля.

10. Образовательные технологии

При изучении теоретического курса используются методы ИТ (использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет; консультирование студентов с использованием электронной почты и социальных сетей; применение справочных систем «Гарант», «Консультант +»). Материалы представляются в интерактивной и устной форме, с использованием электронных презентаций и видеофильмов. Реализуется технология самообучения студентов с использованием ЭОС Moodle. Применяется модульно-рейтинговая система аттестации.

Таблица 10 – Образовательные технологии по разделам дисциплины

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1. Производственный процесс на предприятии и его организация	104	Модульно-рейтинговая аттестация, консультации	104
Модуль 2. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	80	Модульно-рейтинговая аттестация, консультации	80
Модуль 3. Издержки, прибыль и финансы	128	Модульно-рейтинговая аттестация, консультации	128
Итого:			312



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярхлеб»
Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32
ИНН 2462055664 КПП 246201001
Филиал "НОВОСИБИРСКИЙ" АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774
к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий»

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий.

Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на контактную работу и самостоятельную работу студентов.

Материал курса изучается в одном семестре. Содержание и трудоемкость лекционного материала, лабораторных занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов складывается из самоподготовки к занятиям способствующих углубленному изучению материала дисциплины.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.



технолог ООО «Ярхлеб»

Ветрова О.М.