

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пекаревский Борис Владимирович  
Должность: Проректор по учебной и методической работе  
Дата подписания: 23.11.2023 13:42:21  
Уникальный программный ключ:  
3b89716a1076b80b2c167df0f27c09d01782ba84



**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный технологический институт  
(технический университет)»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной  
и методической работе  
\_\_\_\_\_ Б.В.Пекаревский  
«16» февраля 2021 г.

**Рабочая программа дисциплины**  
**УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки

**19.04.05** **Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Направленность программы магистратуры

**Биотехнология пищевых продуктов функционального назначения**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная**

Факультет **Химической и биотехнологии**

Кафедра **Технологии микробиологического синтеза**

Санкт-Петербург

2021

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Должность разработчика	Подпись	Ученое звание, фамилия, инициалы
Доцент		М.А. Пушкарев

Рабочая программа дисциплины «Управление производством пищевых продуктов»  
обсуждена на заседании кафедры технологии микробиологического синтеза  
протокол от «03» февраля 2021 № 10  
Заведующий кафедрой

М.М.Шамцян

Одобрено учебно-методической комиссией факультета химической и биотехнологии  
протокол от «12» февраля 2021 № 7

Председатель

М.В.Рутто

## СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления подготовки «Биотехнология»		Т.Б.Лисицкая
Директор библиотеки		Т.Н.Старостенко
Начальник методического отдела учебно-методического управления		Т.И.Богданова
Начальник учебно-методического управления		С.Н.Денисенко

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	04
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	06
3. Объем дисциплины .....	06
4. Содержание дисциплины	
4.1. Разделы дисциплины и виды занятий.....	07
4.2. Занятия лекционного типа.....	08
4.3. Занятия семинарского типа.....	09
4.3.1. Семинары, практические занятия .....	09
4.4. Самостоятельная работа.....	10
4.5 Темы РГР и индивидуального задания.....	12
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	12
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....	12
7. Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины .....	13
8. Перечень электронных образовательных ресурсов, необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	14
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	
10.1. Информационные технологии.....	14
10.2. Программное обеспечение.....	14
10.3. Базы данных и информационные справочные системы.....	14
11. Материально-техническое обеспечение освоения дисциплины в ходе реализации образовательной программы .....	14
12. Особенности освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья .....	15
Приложения: 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации....	16

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате освоения образовательной программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (дескрипторы)
<p><b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия</p>	<p><b>ОПК-1.2</b> Планирует стратегию развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p><b>Знать:</b> принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности <b>Уметь:</b> разрабатывать проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности <b>Владеть:</b> навыками применения методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
<p><b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p><b>ОПК-3.2</b> Реализует систему менеджмента качества биотехнологической продукции</p>	<p><b>Знать:</b> требования российских и международных стандартов качества биотехнологической продукции <b>Уметь:</b> оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности <b>Владеть:</b> принципами менеджмента качества</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (дескрипторы)
<p><b>ОПК-7</b> Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований</p>	<p><b>ОПК-7.1</b> Разрабатывает обучающие программы повышения квалификации специалистов производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p><b>Знать:</b> принципы управления человеческими ресурсами;</p> <p><b>Уметь:</b> определять качественную потребность организации в человеческих ресурсах, осуществлять анализ содержания работы и проектирование рабочих мест, разрабатывать методическое обеспечение программ УЧР по набору, отбору и найму персонала, формированию и эффективному использованию человеческого потенциала организации</p> <p><b>Владеть:</b> технологиями мотивации поведения персонала в процессе трудовой деятельности; профессиональной и организационной адаптации персонала; диагностики и формирования организационной культуры; управления конфликтами в коллективе; деловой оценки персонала.</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p><b>ПК-2.3</b> Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива</p>	<p><b>Знать:</b> технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p><b>Уметь:</b> определять состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.09) и изучается на 1 курсе во 2 семестре.

В методическом плане дисциплина опирается на элементы компетенций, сформированные при изучении дисциплин «Организация научного проекта», «Психология и социальные коммуникации», «Теоретические и экспериментальные методы исследования в биотехнологии» и «Пищевая микробиология». Полученные в процессе изучения дисциплины «Управление производством пищевых продуктов» знания, умения и навыки могут быть использованы при изучении дисциплин «Гигиенический дизайн пищевых производств», при прохождении производственной практики, а также при выполнении выпускной квалификационной работы

## 3. Объем дисциплины.

Вид учебной работы	Всего, ЗЕ/академ. часов
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b> (зачетных единиц/ академических часов)	<b>4/ 144</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>80</b>
занятия лекционного типа	18
занятия семинарского типа, в т.ч.	36
семинары, практические занятия	36 (32)
лабораторные работы	-
курсовое проектирование (КР или КП)	-
КСР	26
другие виды контактной работы	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>64</b>
<b>Форма текущего контроля</b> (Кр, реферат, РГР, эссе)	РГР
<b>Форма промежуточной аттестации</b> (КР, КП, зачет, экзамен)	<b>Зачет</b>

#### 4. Содержание дисциплины.

##### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Занятия лекционного типа, академ. часы	Занятия семинарского типа, академ. часы		Самостоятельная работа, академ. часы	Формируемые компетенции	Формируемые индикаторы
			Семинары и/или практические занятия	Лабораторные работы			
1.	Организация и управление производством пищевых продуктов	12	18		28	<b>ОПК-1 ПК-2</b>	<b>ОПК-1.2 ПК-2.3</b>
2.	Управление персоналом на предприятии пищевой промышленности	4	12		20	<b>ОПК-7 ПК-2</b>	<b>ОПК-7.1 ПК-2.3</b>
3.	Менеджмент качества в пищевой промышленности	2	6		16	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-3.2</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>18</b>	<b>36</b>		<b>64</b>	<b>ОПК-1 ОПК-3 ОПК-7 ПК-2</b>	<b>ОПК-1.2 ОПК-3.2 ОПК-7.1 ПК-2.3</b>

#### 4.2. Занятия лекционного типа.

№ раздела дисциплины	Наименование темы и краткое содержание занятия	Объем, акад. часы	Инновационная форма
1	Развитие научного подхода к организации труда и управлению	1	ЛВ
1	Характеристика производства пищевых продуктов как объекта управления организационной системы	1	ЛВ
1	Основные производственные фонды и оборотные средства предприятия	2	ЛВ
1	Себестоимость продукции предприятия	2	ЛВ
1	Цена и ценообразование	2	ЛВ
1	Финансовая деятельность предприятия	2	ЛВ
1	Инновационная деятельность предприятия	2	ЛВ
2	Источники и методы привлечения персонала. Принципы и методы отбора персонала	2	ЛВ
2	Современные методики обучения персонала. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала	2	ЛВ
3	Менеджмент качества в пищевой промышленности	1	ЛВ
3	Концепция бережливого производства	1	ЛВ



### 4.3. Занятия семинарского типа.

#### 4.3.1. Семинары, практические занятия.

№ раздела дисциплины	Наименование темы и краткое содержание занятия	Объем, акад. часы	Инновационная форма
1	Основы экономического анализа и диагностики производственной деятельности предприятия	2	РГР
1	Стратегический анализ в системе маркетинга	4	РГР
1	Анализ и диагностика в управлении производственной деятельностью предприятия	2	РГР
1	Анализ эффективности использования основных ресурсов производства	2	РГР
1	Анализ себестоимости продукции. Принятие управленческих решений на основе маржинального анализа	2	РГР
1	Анализ прибыли и рентабельности производства	2	РГР
1	Анализ в управлении эффективностью инвестиций	4	РГР
2	Планирование численности работников	2	КрСт, ДИ
2	Набор персонала в организации. Принципы и методы отбора персонала	2	КрСт, ДИ
2	Мотивация и стимулирование труда	2	КрСт, ДИ
2	Виды трудовых коллективов и особенности управления ими	2	КрСт, ДИ
2	Особенности управления внутриорганизационными конфликтами	2	КрСт, ДИ
2	Кадровая политика на предприятии: роль и виды	2	КрСт, ДИ
3	Обзор инструментов бережливого производства, наиболее востребованные инструменты. Защита от ошибок (Рока-Уока). Организация рабочего пространства (5S). Быстрая переналадка оборудования (SMED). Всеобщее обслуживание оборудования (TPM). Канбан (KANBAN).	2	КрСт
3	Принципы НАССР	2	КрСт
3	Обзор стандартов менеджмента качества в пищевой промышленности	2	КрСт

#### 4.4. Самостоятельная работа обучающихся.

№ раздела дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения	Объем, акад. часы	Форма контроля
1	Изучение приемов экспертной оценки, методы обработки экспертных оценок, анализ полученных результатов.	4	РГР №1
1	SWOT–анализ предприятия пищевой промышленности. Индексные методы анализа влияния изменения цены и спроса на выручку от реализации продукции. Анализ продуктовой стратегии организации. Анализ эластичности спроса по цене. Финансовые последствия снижения цены продукции для увеличения объема продаж.	4	РГР №2
1	Анализ выполнения плановых обязательств по объему производства и реализации, ассортименту и качеству продукции.	4	РГР №3
1	Анализ эффективности использования основных ресурсов. Анализ причин изменения уровня фондоотдачи. Анализ использования предметов труда, персонала предприятия, фонда рабочего времени и фонда заработной платы. Анализ производительности труда.	4	РГР №4
1	Анализ себестоимости продукции. Принятие управленческих решений на основе маржинального анализа.	4	РГР №5
1	Анализ прибыли и рентабельности деятельности организации.	4	РГР №6
1	Анализ объемов инвестиционной деятельности. Методы оценки эффективности инвестиций. Абсолютная и сравнительная эффективность инвестиций. Учет рисков в оценке эффективности инвестиций	4	РГР №7
2	Планирование численности работников	2	Устный опрос
2	Набор персонала в организации. Принципы и методы отбора персонала	2	Устный опрос
2	Мотивация и стимулирование труда	2	Устный опрос
2	Виды трудовых коллективов и особенности управления ими	2	Устный опрос
2	Особенности управления внутриорганизационными конфликтами	2	Устный опрос
2	Кадровая политика на предприятии: роль и виды	2	Устный опрос

№ раздела дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения	Объем, акад. часы	Форма контроля
2	Система адаптации персонала в организации. Сущность и виды адаптации персонала	2	Устный опрос
2	Сравнительная характеристика методов оценки персонала	2	Устный опрос
2	Роль кадровых служб в системе управления организацией	1	Устный опрос
2	Управление текучестью персонала на современных предприятиях	1	Устный опрос
2	Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала	1	Устный опрос
2	Работа с кадровыми резервами	1	Устный опрос
3	Защита от ошибок (Рока-Уока).	2	Устный опрос
3	Организация рабочего пространства (5S).	2	Устный опрос
3	Быстрая переналадка оборудования (SMED).	2	Устный опрос
3	Всеобщее обслуживание оборудования (TPM).	2	Устный опрос
3	Канбан (KANBAN).	2	Устный опрос
3	ГОСТ Р ИСО 22000:2019 - «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	2	Устный опрос
3	ГОСТ Р 53755:2009 - «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов»	1	Устный опрос
3	ГОСТ Р ИСО 22004:2017 - «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению стандарта ИСО 22000»	1	Устный опрос
3	ГОСТ Р ИСО 22005:2009 - «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы»	1	Устный опрос
3	ГОСТ Р 51705.1:2001 - «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	1	Устный опрос

#### **4.5 Темы РГР и индивидуального задания**

РГР №1: Изучение приемов экспертной оценки, методы обработки экспертных оценок, анализ полученных результатов.

РГР №2: SWOT–анализ предприятия пищевой промышленности. Индексные методы анализа влияния изменения цены и спроса на выручку от реализации продукции. Анализ продуктовой стратегии организации. Анализ эластичности спроса по цене. Финансовые последствия снижения цены продукции для увеличения объема продаж.

РГР №3: Анализ выполнения плановых обязательств по объему производства и реализации, ассортименту и качеству продукции.

РГР №4: Анализ эффективности использования основных ресурсов. Анализ причин изменения уровня фондоотдачи. Анализ использования предметов труда, персонала предприятия, фонда рабочего времени и фонда заработной платы. Анализ производительности труда.

РГР №5: Анализ себестоимости продукции. Принятие управленческих решений на основе маржинального анализа.

РГР №6: Анализ прибыли и рентабельности деятельности организации.

РГР №7: Анализ объемов инвестиционной деятельности. Методы оценки эффективности инвестиций. Абсолютная и сравнительная эффективность инвестиций. Учет рисков в оценке эффективности инвестиций

#### **5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.**

Методические указания для обучающихся по организации самостоятельной работы по дисциплине, включая перечень тем самостоятельной работы, формы текущего контроля по дисциплине и требования к их выполнению размещены в электронной информационно-образовательной среде СПбГТИ(ТУ) на сайте: <https://media.technolog.edu.ru>

#### **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачёта.

Зачёт предусматривают выборочную проверку освоения предусмотренных элементов компетенций и комплектуются вопросами (заданиями) двух видов: теоретический вопрос (для проверки знаний) и комплексная задача (для проверки умений и навыков).

При сдаче зачета, студент получает три вопроса из перечня вопросов, время подготовки студента к устному ответу - до 30 мин.

Пример варианта вопросов на зачёте:

##### **Вариант № 1**

1. Факторы, определяющие конкурентоспособность продукции. Влияние повышения конкурентоспособности продукции на финансовые результаты деятельности предприятия.
2. Критерии эффективности организации рыночного типа.
3. Как влияет на рентабельность производства показатель фондоотдачи основных производственных фондов и оборачиваемость оборотных производственных фондов?

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в Приложении № 1

Результаты освоения дисциплины считаются достигнутыми, если для всех элементов компетенций достигнут пороговый уровень освоения компетенции на данном этапе – оценка «зачёт».

## **7. Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины.**

### **а) печатные издания:**

Костюк, Л. В. Экономика и управление производством : учебное пособие / Л. В. Костюк ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), Кафедра экономики и организации производства. – СПб. : СПбГТИ (ТУ), 2009. – 322 с.

Овчинникова, Л. А. Управление предприятием : Учебное пособие / Л. А. Овчинникова, А. В. Александров, А. Н. Гродинская ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет). Кафедра менеджмента и маркетинга. – СПб. : СПбГТИ (ТУ), 2018. – 155 с.

### **б) электронные учебные издания:**

Няникова, Г.Г. Получение и исследование пробиотических продуктов : учебное пособие / Г.Г. Няникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), Кафедра технологии микробиологического синтеза. – Санкт-Петербург : СПбГТИ (ТУ), 2019. – 48 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.

Няникова, Г.Г. Биотехнология кисломолочных продуктов : методические указания к ла-бораторным работам / Г.Г. Няникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (техниче-ский университет), кафедра технологии микробиологического синтеза. – Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2013. – 28 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зареги-стрир. пользователей.

Няникова, Г.Г. Методы определения активности антибиотиков : методические указания к лабораторным работам / Г.Г. Няникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (техниче-ский университет), кафедра технологии микробиологического синтеза. – Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2014. – 39 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зареги-стрир. пользователей.

Няникова, Г.Г. Биотехнология продуктов брожения : методические указания к лабора-торным работам / Г.Г. Няникова ; Министерство образования и науки Российской Феде-рации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), кафедра технологии микробиологического синтеза. – Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2008. – 42 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зареги-стрир. пользователей.

Лисицкая, Т.Б. Методы изучения морфологии и цитологии микромицетов: методические указания к лабораторным работам / Т.Б.Лисицкая ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический инсти-тут (технический университет), Кафедра технологии микробиологического синтеза. - Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2012. - 69 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.

Лисицкая, Т. Б. Определение количества микроорганизмов в окружающей среде: учебное пособие / Т. Б. Лисицкая, Т. Д. Великова ; Министерство образования и науки

Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), Кафедра технологии микробиологического синтеза. - Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2015. - 87 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

Лисицкая, Т. Б. Методы изучения физиолого-биохимических свойств микроорганизмов: методические указания к лабораторным работам / Т. Б. Лисицкая ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), Кафедра технологии микробиологического синтеза. - Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2013. - 49 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

Лисицкая, Т. Б. Микология. Ч.1. Строение и способы размножения грибов □Текст□: учебное пособие / Т. Б. Лисицкая, Т. Д. Великова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), Кафедра технологии микробиологического синтеза. - Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2014. - 66 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

Лисицкая, Т. Б. Микология. Ч. 2. Основы систематики грибов : учебное пособие / Т. Б. Лисицкая, Т. Д. Великова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет), Кафедра технологии микробиологического синтеза. - Санкт-Петербург : СПбГТИ(ТУ), 2016. - 111 с. // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей

Нетрусов, А. И. Микробиология. Университетский курс: Учебник для вузов по направлению подготовки бакалавра "Биология" / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Academia, 2012. - 384 с. - ISBN 978-5-7695-7979-0 // СПбГТИ. Электронная библиотека. - URL: <https://technolog.bibliotech.ru> (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей

## **8. Перечень электронных образовательных ресурсов, необходимых для освоения дисциплины.**

учебный план, РПД и учебно-методические материалы: <http://media.technolog.edu.ru>  
электронно-библиотечные системы:

«Электронный читальный зал – БиблиоТех» <https://technolog.bibliotech.ru/>;

«Лань (Профессия)» <https://e.lanbook.com/books/>.

Scirus <http://www.scirus.com>

ScienDirect <http://www.sciencedirect.com>

PubMed, PubMedCentral, Biomedcentral <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>  
<http://www.pubmedcentral.nih.gov> <http://www.biomedcentral.com>

CAS <http://www.cas.org> <http://www.chemport.org> <http://www.chemistry.org>  
<http://www.pubs.acs.org>

CiteXplore <http://www.ebi.ac.uk/citexplore>

CSA <http://www.csa.com>

Сайты международных издательств научной литературы (ACS, RSC, J. Wiley IS, M. Dekker, Elsevier, Taylor & Francis Web site, CRC Press Web site).

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.**

Все виды занятий по дисциплине «Управление производством пищевых продуктов» проводятся в соответствии с требованиями следующих СТП:

СТП СПбГТИ 040-02. КС УКДВ. Виды учебных занятий. Лекция. Общие требования;

СТО СПбГТИ 018-2014. КС УКДВ. Виды учебных занятий. Семинары и практические занятия. Общие требования к организации и проведению.

СТП СПбГТИ 048-2009. КС УКДВ. Виды учебных занятий. Самостоятельная планируемая работа студентов. Общие требования к организации и проведению.

Планирование времени, необходимого на изучение данной дисциплины, лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала.

Основными условиями правильной организации учебного процесса для студентов является:

- плановость в организации учебной работы;
- серьезное отношение к изучению материала;
- постоянный самоконтроль.

На занятия студент должен приходить, имея знания по уже изученному материалу.

## **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.**

### **10.1. Информационные технологии.**

В учебном процессе по данной дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- чтение лекций с использованием слайд-презентаций;
- взаимодействие с обучающимися посредством ЭИОС.

### **10.2. Программное обеспечение.**

Microsoft Office (Microsoft Excel).

### **10.3. Базы данных и информационные справочные системы.**

Справочно-поисковая система «Консультант-Плюс»

## **11. Материально-техническое обеспечение освоения дисциплины в ходе реализации образовательной программы.**

Для ведения лекционных и практических занятий используется аудитория, оборудованная средствами мультимедийной и оргтехники.

## **12. Особенности освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями учебные процесс осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья СПбГТИ(ТУ), утвержденным ректором 28.08.2014.

**Фонд оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации по  
дисциплине «Управление производством пищевых продуктов»**

**1. Перечень компетенций и этапов их формирования.**

Индекс компетенции	Содержание	Этап формирования
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	Начальный
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	Начальный
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	Начальный
ПК-2	Способен управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Начальный





## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкала оценивания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели сформированности (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровни сформированности (описание выраженности дескрипторов)		
			«удовлетворительно» (пороговый)	«хорошо» (средний)	«отлично» (высокий)
ОПК-1.2 Планирует стратегию развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Знать: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Правильные ответы на вопросы №1-25	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>знание основных принципов стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует системный характер <b>знаний принципов стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>знание принципов стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции</b> , показывает взаимосвязь основных понятий
	Уметь: разрабатывать проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Правильные ответы на вопросы №26-50	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования модернизации производства</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования модернизации производства</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>умение разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования модернизации производства</b>
	Владеть: навыками применения методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технических и организационных решений	Правильное выполнение РГР	Студент в решении РГР демонстрирует <b>навыки применения методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент в решении РГР демонстрирует <b>навыки применения методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент в решении РГР наиболее полно демонстрирует <b>навыки применения методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции</b>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели сформированности (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровни сформированности (описание выраженности дескрипторов)		
			«удовлетворительно» (пороговый)	«хорошо» (средний)	«отлично» (высокий)
ОПК-3.2 Реализует систему менеджмента качества биотехнологической продукции	Знать: требования российских и международных стандартов качества биотехнологической продукции	Правильные ответы на вопросы №51-55	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>знание требований российских и международных стандартов качества биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует системный характер <b>знаний требований российских и международных стандартов качества биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>знание требований российских и международных стандартов качества биотехнологической продукции</b> , показывает взаимосвязь основных понятий
	Уметь: оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Правильные ответы на вопросы №56-60	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>умение оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов биотехнологической продукции</b>
	Владеть: принципами менеджмента качества	Правильные ответы на вопросы №61-65	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>навык применения принципов менеджмента качества</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует системный характер <b>навык применения принципов менеджмента качества</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>навык применения принципов менеджмента качества</b>
ИЗЛИСТОВПРОИЗВОДСТВА	Знать: принципы управления человеческими	Правильные ответы на	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>знание</b>	Студент при ответе на вопрос демонстрирует системный	Студент при ответе на вопрос наиболее полно

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели сформированности (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровни сформированности (описание выраженности дескрипторов)		
			«удовлетворительно» (пороговый)	«хорошо» (средний)	«отлично» (высокий)
	ресурсами	вопросы №66-75	<b>основных принципы управления человеческими ресурсами</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	характер <b>знаний принципов управления человеческими ресурсами</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	демонстрирует <b>знание принципов управления человеческими ресурсами</b> , показывает взаимосвязь основных понятий
	Уметь: определять качественную потребность организации в человеческих ресурсах, осуществлять анализ содержания работы и проектирование рабочих мест, разрабатывать методическое обеспечение программ УЧР по набору, отбору и найму персонала, формированию и эффективному использованию человеческого потенциала организации	Правильные ответы на вопросы №76-85	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение определять качественную потребность организации в человеческих ресурсах, осуществлять анализ содержания работы и проектирование рабочих мест, разрабатывать методическое обеспечение программ УЧР по набору, отбору и найму персонала</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение определять качественную потребность организации в человеческих ресурсах, осуществлять анализ содержания работы и проектирование рабочих мест, разрабатывать методическое обеспечение программ УЧР по набору, отбору и найму персонала</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>умение определять качественную потребность организации в человеческих ресурсах, осуществлять анализ содержания работы и проектирование рабочих мест, разрабатывать методическое обеспечение программ УЧР по набору, отбору и найму персонала</b>
	Владеть: технологиями мотивации поведения персонала в процессе трудовой деятельности; профессиональной и организационной адаптации персонала; диагностики и формирования организационной культуры; управления конфликтами в коллективе; деловой оценки персонала.	Правильные ответы на вопросы №86-95	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>навык владения технологиями мотивации поведения персонала</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует системный характер <b>навыка владения технологиями мотивации поведения персонала</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>навык владения технологиями мотивации поведения персонала</b>
ПК-2.3 Применяет способы организации производства и	Знать: технологии менеджмента и маркетинговых	Правильные ответы на вопросы	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>знание технологий менеджмента и</b>	Студент при ответе на вопрос демонстрирует системный характер <b>знаний технологий</b>	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>знание</b>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели сформированности (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровни сформированности (описание выраженности дескрипторов)		
			«удовлетворительно» (пороговый)	«хорошо» (средний)	«отлично» (высокий)
эффективной работы трудового коллектива	исследований рынка продукции и услуг в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	№96-105	<b>маркетинговых исследований рынка</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	<b>менеджмента и маркетинговых исследований рынка</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	<b>технологий менеджмента и маркетинговых исследований рынка</b> , показывает взаимосвязь основных понятий
	Уметь: определять состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Правильные ответы на вопросы №106-115	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение определять состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент при ответе на вопрос демонстрирует <b>умение определять состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент при ответе на вопрос наиболее полно демонстрирует <b>умение определять состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств</b>
	Владеть: методами организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Правильное выполнение РГР	Студент в решении РГР демонстрирует <b>навыки применения методов организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки в ответе и способен самостоятельно их исправить под руководством преподавателя	Студент в решении РГР демонстрирует <b>навыки применения методов организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов биотехнологической продукции</b> , но допускает ошибки не принципиального характера в ответе и способен самостоятельно их исправить	Студент в решении РГР наиболее полно демонстрирует <b>навыки применения методов организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов биотехнологической продукции</b>

**3. Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации**  
**а) Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, сформированных у студента по компетенции ОПК-1:**

1. Цель и задачи комплексного экономического анализа. Этапы анализа.
2. Назовите ориентировочные структурные блоки экономического анализа.
3. Перечислите общеэкономические или традиционные методы и приемы экономического анализа.
4. Статистические методы экономического анализа.
5. Экономико-математические методы экономического анализа.
6. Отличия между стохастическими и детерминированными методами факторного анализа.
7. Сущность факторного анализа, как метода диагностики состояния предмета исследования.
8. Качественные и количественные приемы методов экспертных оценок.
9. Как оценивается согласованность мнений экспертов?
10. Методы оценки альтернатив различных решений в условиях неопределенности.
11. Цель анализа элементов внешней и внутренней среды предприятия.
12. Комплексная оценка внутренней и внешней среды с использованием SWOT-анализа.
13. Анализ жизненного цикла продукции, жизненного цикла предприятия.
14. Дифференцированные стратегии развития предприятия по Ансоффу.
15. Уровни риска и степень вероятности успеха при различных сочетаниях «продукция-рынок».
16. Анализ рынков на основе факторов привлекательности отрасли и конкурентоспособности предприятия.
17. Сущность портфельного анализа с использованием матрицы БКГ.
18. Выбор портфельной стратегии развития предприятия на основе анализа денежных потоков различных продуктовых групп.
19. Прогнозирование объема продаж с использованием коэффициента эластичности спроса по цене.
20. Факторы, определяющие конкурентоспособность продукции. Влияние повышения конкурентоспособности продукции на финансовые результаты деятельности предприятия.
21. Дать общую характеристику производственной подсистемы организации.
22. Раскрыть смысл экономической категории «мощность организации». Максимальная, номинальная, плановая, проектная и другие виды показателя.
23. Цель анализа объемов производства и реализации продукции.
24. Оценка выполнения договорных обязательств или плановых заданий по ассортименту продукции.
25. Как влияет изменение структуры ассортимента на экономические результаты деятельности организации?
26. Определение влияния отдельных факторов на изменение объема реализации продукции.
27. Оценка ритмичности работы предприятия.
28. Оценка качества продукции.
29. Влияние повышения качества продукции на увеличение прибыли предприятия.
30. Управленческие решения, направленные на реализацию резервов повышения объемов производства и реализации продукции.
31. Какие показатели используются для оценки динамики основных фондов, текущего состояния и эффективности использования активной части фондов?
32. Какой экономический смысл имеет расчет показателей фондоотдачи и фондоемкости основных средств?

33. Опишите факторную модель фондоотдачи и объясните смысл показателей, формирующих ее. Анализ каких фондов имеет особое значение?
34. Перечислите составляющие фонда времени использования оборудования.
35. Как определяется обеспеченность предприятия сырьем и материалами?
36. Какие показатели характеризуют эффективность использования предметов труда?
37. Назовите одну из основных моделей факторного анализа, позволяющую выявить отклонение общей величины затрат предприятия от базовых значений.
38. На каких принципах строится управленческий анализ затрат предприятия?
39. Какие управленческие решения принимаются по результатам CVР-анализа?
40. Как определяется критический (безубыточный) объем производства (реализации) продукции?
41. Как влияет на величину критического объема продаж изменение цены реализации продукции, постоянных и переменных затрат?
42. Как определяются критические значения цены реализации продукции, переменных и постоянных затрат?
43. Последовательность принятия решения по оптимизации ассортимента с помощью маржинального анализа.
44. За счет чего увеличивается прибыль предприятия при увеличении объемов продаж?
45. Как определяется объем производства, при котором предприятию становится безразлично, производить полуфабрикат собственными силами или приобретать его на стороне?
46. На чем основана оптимизация ассортимента продукции при наличии лимитирующих производство факторов?
47. Какова методика анализа динамики прибыли от реализации продукции?
48. Перечислить основные показатели прибыли, представить порядок их расчета.
49. Перечислить факторы, влияющие на величину прибыли от реализации продукции.
50. Основные источники резервов увеличения прибыли.

**б) Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, сформированных у студента по компетенции ОПК-3:**

51. Как расшифровывается аббревиатура ХАССП?
52. Дайте определение понятия «риск».
53. Поясните сущность термина «критическая контрольная точка».
54. Перечислите принципы, на которых базируется система ХАССП.
55. Каковы функции координатора ХАССП и группы ХАССП?
56. Каковы преимущества системы ХАССП?
57. Для чего в системе ХАССП составляется блок-схема производственного процесса?
58. Какова процедура выявления критических контрольных точек?
59. Какая информация фиксируется в рабочем листе ХАССП?
60. Какова цель введения МС ИСО 22000?
61. Для чего в системе менеджмента безопасности пищевой продукции необходима система прослеживаемости?
62. Назовите элементы продуктовой цепочки, на которых обеспечивается прослеживаемость.
63. Назовите участников обмена информацией в цепи создания пищевой продукции.
64. Перечислите этапы создания СМБПП.
65. Укажите объекты документирования в СМБПП

**в) Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, сформированных у студента по компетенции ОПК-7:**

66. Увольнение является одним из инструментов ...
67. Должностные инструкции – это...

68. Инвестиционный период человеческого капитала составляет...
69. Функционирование человеческого капитала, степень отдачи от его использования обусловлены...
70. Планирование потребности в персонале – это ...
71. Базовая потребность организации в персонале определяется соотношением следующих показателей...
72. Норма управляемости – это ...
73. Основными показателями производительности труда в организации являются ...
74. Укажите причины, являющиеся основанием для проведения в организации процедуры «Анализ работ»?
75. Критерии эффективности организации рыночного типа.
76. Функция мотивирования – это ...?
77. Стимулирование – это ...?
78. Укажите авторов теорий мотивации, которые относятся к группе «содержательных» теорий.
79. Укажите авторов теорий мотивации, которые относятся к группе «процессуальных» теорий.
80. Укажите автора теории мотивации, в которой рассматривается «потребность во власти».
81. Согласно теории Ф.Герцберга, укажите факторы являющиеся мотивирующими.
82. Согласно теории В.Врума, как определяется валентность вознаграждения,
83. Содержание теории Дж.Ст.Адамса.
84. Укажите методы привлечения персонала из внутренних источников
85. Укажите методы привлечения персонала из внешних источников.
86. Подбор персонала – это ...
87. Ротация персонала – это ...
88. Деловая оценка персонала – это ...
89. Укажите виды процедуры деловой оценки персонала.
90. Основной целью проведения процедуры аттестации является ...
91. Укажите, на каком этапе процедуры отбора используется метод глубинных интервью?
92. Укажите виды деловой карьеры.
93. Перечислите классическими атрибутами бюрократии М.Вебера ...
94. Под категорией «социализация» следует понимать ...
95. Под категорией «адаптация» следует понимать ...

**г) Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, сформированных у студента по компетенции ПК-2:**

96. Каковы количественные и качественные характеристики трудовых ресурсов?
97. От чего зависят показатели производительности труда?
98. Каковы основные факторные модели заработной платы, производительности труда?
99. Какие факторы эффективности использования трудовых ресурсов влияют на прирост объема выпуска продукции?
100. Состав основных показателей рентабельности хозяйственной деятельности организации.
101. Какие факторы влияют на изменение рентабельности продукции?
102. Зависит ли показатель рентабельности продаж от структуры реализуемой продукции?
103. Как влияет на рентабельность производства показатель фондоотдачи основных производственных фондов и оборачиваемость оборотных производственных фондов?



104. Отличается ли факторный анализ прибыли от реализации продукции для многономенклатурного и единичного производства?
105. Как определяется рентабельность продукции в системе директ-костинг?
106. Основные принципы оценки эффективности инвестиционных проектов.
107. Перечислить методы оценки эффективности использования инвестиционных ресурсов.
108. Дать методику перспективной оценки инвестиционной деятельности организации.
109. Как и для чего производится дисконтирование денежных потоков?
110. Экономический смысл нормы дисконта.
111. Как определяется чистый дисконтированный доход?
112. Как наиболее точно определить срок окупаемости инвестиций?
113. Какова экономическая сущность критерия ВНД?
114. Определить уровень доходности облигации к погашению, если курс облигации при покупке был равен 500 руб., при погашении 1500 руб. Срок обращения облигации -3 года.
115. Наиболее распространенные приемы оценки чувствительности и устойчивости инвестиционных проектов.

При сдаче зачёта, студент получает три вопроса из перечня, приведенного выше.  
Время подготовки студента к устному ответу на вопросы - до 30 мин.

#### **4. Методические материалы для определения процедур оценивания знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в соответствии с требованиями СПб ГТИ(ТУ) 016-2015. КС УКДВ Порядок проведения зачетов и экзаменов.

По дисциплине промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.