

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.01.2021 10:35:26

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b9875b1de7093acbd09ac50a14314153b27a10ee37e75fa19

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра профессионального обучения и методики преподавания технологии

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 24.04.2017 г., №10

Рабочая программа дисциплины

Организация производства на предприятиях пищевой и легкой промышленности

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль подготовки: Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Квалификация: бакалавр

Индустиально-педагогический факультет

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 9

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		9 (5.1)		Итого	
	Неделя		11			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	24	24	22	22	46	46
Практические	24	24	22	22	46	46
В том числе инт.	12	12	10	10	22	22
Итого ауд.	48	48	44	44	92	92
Контактная работа	48	48	44	44	92	92
Сам. работа	6	6	46	46	52	52
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	54	54	126	126	180	180

Рабочая программа дисциплины Организация производства на предприятиях пищевой и легкой промышленности / сост. кандидат педагогических наук, доцент, Мокроусова Л.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2017. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09 февраля 2016 г. № 91 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (уровень бакалавриата)" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02 марта 2016 г. № 41305)

Рабочая программа дисциплины "Организация производства на предприятиях пищевой и легкой промышленности" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) профиль Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Составитель(и):

кандидат педагогических наук, доцент, Мокроусова Л.В.

© Курский государственный университет, 2017

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование системы знаний по организации производства на предприятиях пищевой и легкой промышленности, умений и навыков их применения в процессе преподавания технологии, как условия обеспечения качества учебно-воспитательного процесса и достижения метапредметных и предметных результатов обучения
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.9
--------------------	-----------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-4: способностью использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемых учебных предметов

Знать:

особенности организации производства на предприятиях пищевой и легкой промышленности

Уметь:

применять полученные знания по организации производства на предприятиях легкой и пищевой промышленности в процессе преподавания технологии для достижения метапредметных и предметных результатов обучения

Владеть:

навыками анализа, обобщения и применения современных данных в области организации производства на предприятиях пищевой и легкой промышленности в процессе преподавания технологии для обеспечения качества образовательного процесса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Теоретические основы организации производства на предприятиях пищевой и легкой промышленности	Раздел			
1.1	Классификация предприятий пищевой и легкой промышленности	Лек	8	2	0
1.2	Классификация предприятий пищевой и легкой промышленности	Пр	8	2	2
	Раздел 2. Легкая промышленность	Раздел			
2.1	Общие сведения о проектировании швейных предприятий	Лек	8	4	0
2.2	Общие сведения о проектировании швейных предприятий	Пр	8	4	2
2.3	Типы и мощности предприятий легкой промышленности	Лек	8	2	0
2.4	Типы и мощности предприятий легкой промышленности	Пр	8	2	2
2.5	Производственный состав предприятий легкой промышленности	Лек	8	2	0
2.6	Производственный состав предприятий легкой промышленности	Пр	8	2	2
2.7	Предварительный расчет технологических процессов и площадей производственных цехов	Лек	8	2	0
2.8	Предварительный расчет технологических процессов и площадей производственных цехов	Пр	8	2	2

2.9	Предварительный расчет технологических процессов и площадей производственных цехов	Ср	8	3	0
	Раздел 3. Проектирование технологических процессов цехов и производственных участков	Раздел			
3.1	Швейный цех	Лек	8	2	0
3.2	Швейный цех	Пр	8	2	2
3.3	Подготовительный и раскройный цеха	Лек	8	4	0
3.4	Подготовительный и раскройный цеха	Пр	8	4	0
3.5	Экспериментальный цех	Лек	8	2	0
3.6	Экспериментальный цех	Пр	8	2	0
3.7	Производственные участки	Лек	8	4	0
3.8	Производственные участки	Пр	8	4	0
3.9	Производственные участки	Ср	8	3	0
	Раздел 4. Пищевая промышленность России	Раздел			
4.1	Особенности размещения предприятий отрасли	Лек	9	2	0
4.2	Особенности размещения предприятий отрасли	Пр	9	2	2
4.3	Особенности размещения предприятий отрасли	Ср	9	4	0
4.4	Производственный процесс и его структура	Лек	9	2	0
4.5	Производственный процесс и его структура	Пр	9	2	2
4.6	Производственный процесс и его структура	Ср	9	4	0
4.7	Поточное производство	Лек	9	2	0
4.8	Поточное производство	Пр	9	2	2
4.9	Поточное производство	Ср	9	4	0
4.10	Организация материально-технического обслуживания производства	Лек	9	2	0
4.11	Организация материально-технического обслуживания производства	Пр	9	2	2
4.12	Организация материально-технического обслуживания производства	Ср	9	4	0
4.13	Производственная мощность предприятия и показатели ее использования	Лек	9	2	0
4.14	Производственная мощность предприятия и показатели ее использования	Пр	9	2	2
4.15	Производственная мощность предприятия и показатели ее использования	Ср	9	4	0
	Раздел 5. Особенности отдельных пищевых производств	Раздел			
5.1	Предприятия по производству хлеба.	Лек	9	2	0
5.2	Предприятия по производству хлеба.	Пр	9	2	0
5.3	Предприятия по производству хлеба.	Ср	9	4	0
5.4	Предприятия по производству молока и молочных продуктов.	Лек	9	2	0
5.5	Предприятия по производству молока и молочных продуктов.	Пр	9	2	0

5.6	Предприятия по производству молока и молочных продуктов.	Ср	9	4	0
5.7	Предприятия по производству рыбных продуктов.	Лек	9	2	0
5.8	Предприятия по производству рыбных продуктов.	Пр	9	2	0
5.9	Предприятия по производству рыбных продуктов.	Ср	9	4	0
5.10	Предприятия по переработке мясных продуктов.	Лек	9	2	0
5.11	Предприятия по переработке мясных продуктов.	Пр	9	2	0
5.12	Предприятия по переработке мясных продуктов.	Ср	9	4	0
5.13	Предприятия по производству консервов.	Лек	9	2	0
5.14	Предприятия по производству консервов.	Пр	9	2	0
5.15	Предприятия по производству консервов.	Ср	9	4	0
5.16	Кондитерские фабрики.	Лек	9	2	0
5.17	Кондитерские фабрики.	Пр	9	2	0
5.18	Кондитерские фабрики.	Ср	9	6	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы утверждены на заседании кафедры методики, педагогики и психологии профессионального образования от 27 марта 2017г. протокол №7 и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы утверждены на заседании кафедры методики, педагогики и психологии профессионального образования от 27 марта 2017г. протокол №7 и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Бодрякова Л. Н., Старовойтова А. А. - Технология изделий легкой промышленности: Учебное пособие - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2013.	http://www.iprbookshop.ru/18263	1
Л1.2	Саликов Ю. А., Самойлов В. М., Смачкова Л. В., Саликова Е. Ю. - Организация производства на предприятиях пищевых отраслей: Учебное пособие - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.	http://www.iprbookshop.ru/27328	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Труханова А.Т., Сакулина О.В., Амирова Э.К., Сакулин Б.С. - Технология швейных изделий: учеб. пособие для сред. проф. образования, доп. МО РФ - М.: Академия, 2011.		8
Л2.2	Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В. - Управление качеством в отраслях пищевой промышленности - Москва: Дашков и Ко, 2012.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114172	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	1. Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817
7.3.1.2	2. Microsoft Office Professional 2007 Open License: 43982166
7.3.1.3	3. 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL
7.3.1.4	4. Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение
7.3.1.5	5. Google Chrome Свободная лицензия BSD

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная лаборатория по кулинарии, для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. 29; 170 ауд.Кухонный гарнитур - 1 шт.
7.2	Вытяжка - 2 шт.
7.3	Варочная панель - 2 шт.
7.4	Стол большой - 2 шт.
7.5	Стол ученический - 1 шт.
7.6	Стол с тумбой - 1 шт.
7.7	Шкаф комбинированный - 2 шт.
7.8	Вешалка - 1 шт.
7.9	Стул - 16 шт.
7.10	Зеркало - 1 шт.
7.11	Перегородка - 1 шт.
7.12	Мобильный ПК Acer Travel Mate 4150/Model NO:DL-00 - 1 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы, с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками, имеющимися на кафедре.	