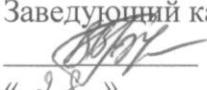




МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
 /Бутырин В.В./
« 28 » 08 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
_____ /Дудникова Е.Б./
« _____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА
ПРЕДПРИЯТИИ (ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ)**

Дисциплина

Направление подготовки **080200.62 Менеджмент**

Профиль подготовки / **Производственный менеджмент (пищевой промышленности)**

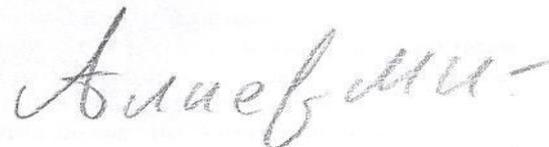
Квалификация
(степень) **Бакалавр**

выпускника
Нормативный срок
обучения **4 года**

Форма обучения **Очная**

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5			5					
Общее количество часов	180			180					
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	72			72					
лекции	36			36					
лабораторные									
практические	36			36					
Самостоятельная работа	108			108					
Количество рубежных контролей	3			3					
Форма итогового контроля	Э			Э					
Курсовой проект (работа)	КП			КП					

Разработчик: Доцент, Алиев М.И.



Саратов 2013

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)» является формирование у студентов навыков применения рациональных методов организации производственных и управленческих процессов на предприятиях пищевой промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 080200.62 Менеджмент дисциплина «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)» относится к вариативной (профильной) части профессионального цикла.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов после изучения предметов «Экономическая теория», «Основы менеджмента», «Технология производства и переработки продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства».

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: основные вопросы экономической теории; основы и принципы организации и управления деятельностью; технологию переработки продукции растениеводства и животноводства.

- уметь: анализировать микроэкономическую среду предприятия; разрабатывать направления для совершенствования деятельности организации; основываясь на организационно-управленческих принципах и способах выбирать ресурсы для решения производственных ситуаций.

Дисциплина «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Планирование и прогнозирование на предприятии (пищевой промышленности)», «Организация, нормирование и оплата труда на предприятии (пищевой промышленности)», «Моделирование производственно-экономических процессов на предприятиях (пищевой промышленности)», «Бизнес-планирование на предприятии (пищевой промышленности)».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)»

Дисциплина «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)» направлена на формирование у студентов профессиональной компетенции: «Знанием современных концепций организации операционной деятельности и готовность к их применению» (ПК-22).

В результате освоения дисциплины студент должен:

- *Знать:* основные понятия концепции организации организационной деятельности предприятия, ее цели, пути и средства их достижения, обоснование размеров организационной и производственной структуры, организации земельной территории, формирование трудовых и материально-технических ресурсов, формирование параметров использования ресурсов предприятия, перспективного направления практических действий для получения оптимальных результатов.

- *Уметь:* осуществлять системный анализ деятельности предприятий, поиск информации, выбор способа её обработки, выработать научные положения и практические рекомендации по рациональному построению предприятий, обосновывать направления практических рекомендаций по эффективной организации производства на предприятии.

- *Владеть:* методами обоснования и принятия предпринимательских решений, критериев выбора стратегии и тактики; методами определения степени риска.

4. Структура и содержание дисциплины «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, из них аудиторная работа – 72 ч., самостоятельная работа – 108 ч.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3 семестр									
1.	<p>Особенности организации производства на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>Характеристика пищевой промышленности и ее место в системе национальной экономики.</p> <p>Предмет, задачи и метод науки «Организация производства на предприятиях пищевой промышленности».</p> <p>Сущность и содержание организации производства, основные элементы.</p>	1	Л	В	2		ВК	ПО	5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Особенности организации производства на предприятиях пищевой промышленности. Закономерности и принципы организации производства. Особенности организации производства в современных условиях.	1	ПЗ	Т	2		ТК	КЛ	
3.	Системный подход в организации производства. Понятие «экономическая система». Промышленное предприятие как система. Цели деятельности предприятия. Особенности предприятия как системы.	2	Л	Т	2		ТК	КЛ	
4.	Основы науки «организация производства». Операционные ресурсы предприятия: определение «входа» и «выхода» производственного процесса. Определение кадрового состава предприятия, участвующего в организации производства.	2	ПЗ	Т	2	8	ТК	ПО, Р	
5.	Организационная структура пищевого предприятия. Организационная структура предприятия и факторы ее развития. Виды организационных структур предприятия.	3	Л	В	2		ТК	КЛ	
6.	Факторы, влияющие на выбор организационной структуры предприятия. Внутренняя и внешняя среда предприятия. Подготовка и анализ различных организационных структур предприятий. История становления и развития науки «Организация производства». Изучение объекта как системы. Системный подход. Цели деятельности предприятия. Эволюция подходов к изучению роли предприятия в экономике. Примеры факторов внутренней и внешней среды прямого и косвенного воздействия, влияющие на деятельность предприятия в современных условиях.	3	ПЗ	МШ	2	4	ТК	УО, Р	
7.	Организация производственного процесса на пищевых предприятиях. Характеристика производственного процесса, его составные элементы Виды производственных процессов. Структура производственного процесса. Принципы организации производственных процессов.	4	Л	Т	2		ТК	КЛ	
8.	Расчет оптимальных способов организации производства на предприятиях пищевой промышленности. Повышение пропорциональности производственных процессов. Расчет и оценка ритмичности производственных процессов. Организация труда как элемент организации производства. Классификация сырья в пищевой	4	ПЗ	Т	2	4	РК	ПО, Р	8

	<p>промышленности.</p> <p>Ученые и практики, сделавшие значительный вклад в развитие науки «Организация производства». Факторы, обуславливающие специализацию пищевых предприятий региона.</p> <p>1 Факторы внешней среды напрямую и косвенно влияющие на предприятие.</p> <p>Иерархическая и органическая структуры управления предприятием.</p>								
9.	<p>Организация производственного процесса на пищевых предприятиях.</p> <p>Типы производства и их технико-экономическая характеристика.</p> <p>Единичное, серийное и поточное производство.</p>	5	Л	Т	2		ТК	КЛ	
10.	<p>Определение оптимального типа производства.</p> <p>Сравнительная характеристика типов производства. Сущность понятий: предмет и орудие труда, живой труд, производственное пространство.</p> <p>Прикладные пути рационализации организации производственных процессов на пищевых предприятиях.</p> <p>Примеры пищевых предприятий с серийным, массовым и единичным типом производства.</p> <p>Сравнительная характеристика типов производства для предприятий хлебопекарной, молочной и мясной промышленности.</p>	5	ПЗ	М	2	4	ТК	ПО, Р	
11.	<p>Организация производственного процесса в пространстве.</p> <p>Особенности организации производственного процесса в пространстве. Производственная структура предприятия. Виды производственных структур предприятия.</p>	6	Л	Т	2		ТК	КЛ	
12.	<p>Построение оптимальной производственной структуры предприятия.</p> <p>Построение производственной структуры конкретных пищевых предприятий из готового набора служб и подразделений.</p>	6	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО, Р	
13.	<p>Организация производственного процесса в пространстве.</p> <p>Внутрицеховая производственная структура предприятия.</p>	7	Л	П	2		ТК	КЛ	
14.	<p>Производственная структура предприятия.</p> <p>Самостоятельная подготовка производственных структур модельных предприятий. Оценка полученных результатов.</p>	7	ПЗ	М	2	4	ТК	ПО, Р	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15.	Организация производственного процесса во времени. Понятие и структура производственного цикла.	8	Л	Т	2		ТК	КЛ	
16	Определение структуры производственного цикла. Выявление факторов, влияющих на структуру производственного цикла. 5. Отличие производственной и организационной структуры предприятия. Параллельный и последовательный вид движения предмета труда на предприятиях хлебопекарной, молочной и мясной промышленности. Пути сокращения длительности производственного цикла на предприятиях хлебопекарной, молочной и мясной промышленности. Показатели оценки эффекта от внедрения поточных методов производства.	8	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО, Р	
17.	Организация производственного процесса во времени. Расчет длительности производственного цикла. Пути сокращения длительности производственного цикла.	9	Л	Т	2		ТК	КЛ, Р	
18.	Определение, расчет и оптимизация длительности производственного цикла. Составление графиков движения предметов труда. Расчет и оптимизация длительности производственного технологического цикла на пищевых предприятиях.	9	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО, Р	
19.	Организация поточного производства на предприятии. Общие положения организации поточных методов производства. Основные виды и формы поточных линий. Показатели оценки поточных линий.	10	Л	Т	2		ТК	КЛ	
20.	Расчет показателей оценки поточных линий. Расчет такта поточной линии. Расчет потребности и пропускной способности оборудования. Определение периода различных типов конвейеров.	10	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО	
21.	Организация поточного производства на предприятии. Оценка экономической эффективности внедрения поточного производства.	11	Л	В	2		ТК	КЛ	
22.	Расчет показателей оценки поточных линий. Определение показателей поточных линий для многопредметных линий.	11	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО	
23.	Организация ремонтного хозяйства на пищевом предприятии. Задачи и значение ремонтной службы. Структура ремонтного хозяйства предприятия. Система планово-предупредительных ремонтов. Показатели деятельности ремонтного хозяйства.	12	Л	Т	2		ТК	КЛ	

	Повышение эффективности деятельности ремонтного хозяйства.								
24.	Расчет показателей деятельности ремонтного хозяйства.	12	ПЗ	М	2	4	ТК	ПО	
25.	Организация инструментального хозяйства. Задачи и значение инструментального хозяйства. Структура инструментального хозяйства. Планирование потребности в инструмента.	13	Л	В	2		ТК	КЛ	
26.	Круглый стол: «Определение оптимального состава вспомогательных и обслуживающих служб и производств на пищевых предприятиях»	13	ПЗ	КС	2	4	ТК	УО	
27.	Организация энергетического хозяйства. Задачи, структура и значение энергетического хозяйства. Планирование потребности предприятия в энергоресурсах. Пути повышения эффективности работы энергетического хозяйства. Пути повышения эффективности ремонтных работ.	14	Л	Т	2		ТК	КЛ	
28.	Расчет потребности и показателей использования инструмента. Расчет и анализ эффективности работы энергетического хозяйства.	14	ПЗ	Т	2	4	РК		8
29.	Организация складского хозяйства на пищевых предприятиях. Задачи и структура складского хозяйства. Организация и порядок выполнения работ складского хозяйства. Основные технико-экономические показатели работы складов.	15	Л	Т	2		ТК	КЛ	
30.	Расчет технико-экономических показателей работы складов. Классификация и индексация инструмента. Энергобаланс предприятия. Управление складским хозяйством. Структура затрат складского хозяйства.	15	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО	
31.	Организация транспортного хозяйства на предприятии. Задачи, структура и значение транспортного хозяйства. Основные показатели оценки деятельности транспортного хозяйства. Организация и планирование работы транспортного хозяйства.	16	Л	П	2		ТК	КЛ	
32.	Расчет показателей оценки эффективности работы транспортного хозяйства на пищевых предприятиях.	16	ПЗ	М	2	4	ТК	ПО	
33.	Производственная мощность предприятия. Понятие и виды производственной мощности. Основные этапы расчета производственной мощности. Особенности расчета производственной мощности в различных отраслях пищевой промышленности. Показатели использования	17	Л	В	2		ТК	КЛ	

	производственной мощности.								
34.	Расчет производственной мощности пищевых предприятий и основных показателей ее использования. Организация и внедрение НИОКР на пищевых предприятиях. Организация технологической подготовки производства. Технологическая и функциональная формы разделения труда на пищевом производстве. Бригадная организация труда. Многостаночное обслуживание и совмещение на пищевом производстве. Особенности кооперации труда основных и вспомогательных рабочих. Рациональное планирование рабочих мест. Требования, предъявляемые к рабочему месту. Проектирование организации и обслуживания рабочих мест.	17	ПЗ	ПК	2	4	ТК	УО Р	
35	Современные формы кооперации и интеграции в пищевой отрасли. Внедрение НИОКР на пищевых предприятиях. Социально-экономические последствия интеграционных процессов в отрасли.	18	Л	П	2		ТК	КЛ	
36.	Итоговое занятие по практическим вопросам организации производственных процессов на пищевых предприятиях.	18	ПЗ	Т	2	8	РК ТР	ПО, Р	8 6
37.	Курсовой проект «Организация производства на предприятии пищевой промышленности» на примере конкретного предприятия.					32		ЗП	22
38.	Выходной контроль						ВыхК	Э	15
Итого:					72	108			72

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм.**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен.**5. Образовательные технологии**

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Организация производства на предприятии (пищевой промышленности)» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-

визуализация, проблемная лекция, пресс-конференция, лабораторные работы профессиональной направленности, деловые игры, моделирование.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 42,0 % аудиторных занятий.

6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей

Вопросы входного контроля

1. Понятие экономической эффективности.
2. Дайте определение понятия менеджмент.
3. Назовите известные Вам пищевые и перерабатывающие предприятия из Вашего региона.
4. Дайте определение производительности труда и назовите чем она характеризуется.
5. Назовите постоянные и переменные издержки на производственном предприятии.
6. Что такое точка безубыточности функционирования предприятия?
7. Виды менеджмента.
8. Особенности профессии менеджера.
9. Задачи и функции менеджмента на предприятии.
10. Назовите макроэкономические факторы, влияющие на процесс функционирования предприятия.
11. Опишите микроэкономические факторы, влияющие на процесс функционирования предприятия.
12. Законы спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения.
13. Производственные факторы и их характеристика.
14. Совершенная и несовершенная конкуренция. Формы несовершенной конкуренции.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Сущность и содержание организации производства.
2. Задачи организации производства.
3. Закономерности и принципы организации производства.
4. Особенности организации производства в современных условиях.
5. Характеристика и состав отрасли пищевой промышленности и ее место в системе национальной экономики.
6. Классификация отраслей пищевой промышленности.
7. Виды организации производства и их взаимосвязь с факторами внутренней и внешней среды.
8. Особенности организации производства в современных условиях.
9. Промышленное предприятие как система. Особенности предприятия как системы.

10. Факторы, определяющие взаимодействие предприятия с внешней средой.
11. Организационная структура предприятия и факторы, определяющие ее развитие.
12. Виды организационных структур предприятия.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. История становления и развития науки «Организация производства».
2. Организация труда как элемент организации производства.
3. Классификация сырья в пищевой промышленности.
4. Ученые и практики, сделавшие значительный вклад в развитие науки «Организация производства».
5. Изучение объекта как системы. Системный подход.
6. Цели деятельности предприятия.
7. Эволюция подходов к изучению роли предприятия в экономике.
8. Примеры факторов внутренней и внешней среды прямого и косвенного воздействия, влияющие на деятельность предприятия в современных условиях.
9. Факторы, обуславливающие специализацию пищевых предприятий региона.
10. Факторы внешней среды напрямую и косвенно влияющие на предприятие.
11. Иерархическая и органическая структуры управления предприятием.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Характеристика производственного процесса, его основные элементы.
2. Виды производственных процессов.
3. Структура производственного процесса.
4. Основные принципы организации производственных процессов.
5. Расчет прямоточности, пропорциональности, непрерывности, параллельности и специализации производственного процесса.
6. Типы производства, их технико-экономическая характеристика.
7. Особенности организации производственного процесса в пространстве.
8. Производственная структура предприятия. Цех, виды цехов.
9. Основные, вспомогательные и обслуживающие подразделения предприятия.
10. Виды производственных структур предприятия. Технологическая и предметная структура предприятия.
11. Производственная структура цеха предприятия.
12. Понятие и структура производственного цикла.
13. Элементы длительности производственного цикла.

14. Параллельный и последовательный виды движения предмета труда.
15. Расчет длительности производственного цикла.
16. Пути сокращения длительности производственного цикла.
17. Поточное производство. Принципы организации поточного производства.
18. Основные виды и формы поточных линий.
19. Показатели оценки поточных линий и их расчет.
20. Оценка экономической эффективности поточного производства.
21. Задачи и значение ремонтной службы предприятия.
22. Структура ремонтного хозяйства предприятия.
23. Сущность системы планово-предупредительных ремонтов.
24. Показатели деятельности ремонтного хозяйства.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Сущность понятий: предмет и орудие труда, живой труд, производственное пространство.
2. Прикладные пути рационализации организации производственных процессов на пищевых предприятиях.
3. Примеры пищевых предприятий с серийным, массовым и единичным типом производства.
4. Сравнительная характеристика типов производства для предприятий хлебопекарной, молочной и мясной промышленности.
5. Отличие производственной и организационной структуры предприятия.
6. Параллельный и последовательный вид движения предмета труда на предприятиях хлебопекарной, молочной и мясной промышленности.
7. Пути сокращения длительности производственного цикла на предприятиях хлебопекарной, молочной и мясной промышленности.
8. Показатели оценки эффекта от внедрения поточных методов производства.
9. Пути повышения эффективности ремонтных работ.

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Значение и задачи инструментального хозяйства.
2. Структура инструментального хозяйства.
3. Планирование потребности в инструменте.
4. Задачи, структура и значение энергетического хозяйства.
5. Планирование потребности предприятия в энергоресурсах.
6. Пути повышения эффективности работы энергетического хозяйства.
7. Задачи и структура складского хозяйства пищевого предприятия.
8. Организация и порядок выполнения работ складского хозяйства.
9. Основные технико-экономические показатели работы складов.
10. Задачи, структура и значение транспортного хозяйства.

11. Основные показатели оценки работы транспортного хозяйства.
12. Организация и планирование работы транспортного хозяйства.
13. Понятие производственной мощности.
14. Виды производственной мощности.
15. Основные этапы расчета производственной мощности.
16. Показатели использования производственной мощности.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Классификация и индексация инструмента.
2. Энергобаланс предприятия.
3. Управление складским хозяйством.
4. Структура затрат складского хозяйства.
5. Организация и внедрение НИОКР на пищевых предприятиях.
6. Организация технологической подготовки производства.
7. Технологическая и функциональная формы разделения труда на пищевом производстве.
8. Бригадная организация труда. Многостаночное обслуживание и совмещение на пищевом производстве.
9. Особенности кооперации труда основных и вспомогательных рабочих.
10. Рациональное планирование рабочих мест.
11. Требования, предъявляемые к рабочему месту.
12. Проектирование организации и обслуживания рабочих мест.

Вопросы выходного контроля (экзамена)

1. Предмет, задачи и метод науки "Организация производства".
2. Закономерности и принципы организации производства.
3. Особенности процесса организации производства в современных условиях.
4. Характеристика и состав отрасли пищевой промышленности и ее место в системе национальной экономики.
5. Элементы организационной структуры предприятия.
6. Основные проблемы и перспективы развития отрасли пищевой промышленности России.
7. Предприятие как единая экономическая система.
8. Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на процесс организации производства пищевых предприятий.
9. Классификация сырья и материалов, используемых в производственном процессе на пищевых предприятиях.
10. Предприятие как целостная организационная система. Цели функционирования предприятия и мероприятия для их достижения.
11. Организационная структура предприятия. Виды организационных структур предприятия.
12. Факторы, определяющие вид и сложность организационной структуры предприятия.

13. Особенности организационных структур пищевых предприятий относительно других отраслей экономики.
14. Обеспечение пищевых предприятий сырьем и материалами.
15. Методика расчета потребности пищевых предприятий в сырье и материалах.
16. Оптимизация прямоочности производственных процессов.
17. Специализация целостных предприятий и отдельных производственных участков. Коэффициент специализации.
18. Факторы, обуславливающие специализацию пищевых предприятий региона.
19. Принципы непрерывности, параллельности и ритмичности производственных процессов.
20. Проектирование производственного процесса. Задачи и этапы.
21. Производственная структура на уровне предприятия. Ее отличие от организационной структуры.
22. Цех как основная структурная единица предприятия. Виды цехов и их характеристика.
23. Факторы, определяющие выбор варианта производственной структуры предприятия.
24. Технологическая производственная структура предприятия. Ее преимущества и недостатки.
25. Предметная производственная структура предприятия. Ее преимущества и недостатки.
26. Предметно-технологическая производственная структура предприятия. Ее преимущества и недостатки.
27. Элементы производственной структуры предприятия.
28. Производственный цикл. Его длительность. Элементы длительности производственного цикла.
29. Факторы, определяющие длительность производственного цикла. Пути сокращения длительности производственного цикла.
30. Влияние длительности производственного цикла на экономические показатели функционирования пищевого предприятия. Экономическое значение сокращения длительности цикла.
31. Последовательный вид движения предметов труда. Способ расчета его длительности. Преимущества и недостатки.
32. Параллельный вид движения предметов труда. Способ расчета его длительности. Преимущества и недостатки.
33. Параллельно-последовательный вид движения предметов труда. Способ расчета его длительности. Преимущества и недостатки.
34. Понятие поточного производства, признаки его характеризующие.
35. Поточная линия. Ее элементы. Классификация поточных линий.
36. Оценка поточных линий. Показатели.
37. Экономическая эффективность поточного производства. Факторы, влияющие на повышение эффективности поточного производства.
38. Ремонтное хозяйство предприятия. Его цели и задачи.

39. Виды работ ремонтного хозяйства. Факторы, определяющие объем работ по каждому блоку ремонтных работ.
40. Элементы структуры ремонтного хозяйства предприятия.
41. Система плано-предупредительного ремонта (ППР), основные виды работ при системе. Разновидности системы ППР.
42. Показатели оценки деятельности ремонтного хозяйства.
43. Структура ремонтного цикла. Его элементы. Определение объема ремонтных работ за период, год.
44. Направления совершенствования деятельности ремонтного хозяйства.
45. Основные цели и задачи деятельности инструментального хозяйства. Классификация инструмента.
46. Элементы структуры инструментального хозяйства и их основные функции.
47. Методы определения расходного фонда инструментов предприятия. Определение нормы расхода инструмента в зависимости от типа производства.
48. Расчет запасов и плановой потребности в инструменте. Виды запасов инструмента.
49. Состав и задачи энергетического хозяйства предприятия. Виды основных энергоресурсов. Классификация энергетических балансов.
50. Основные показатели работы энергетического хозяйства. Направления совершенствования деятельности энергетического хозяйства.
51. Назначение, задачи и классификация складского хозяйства предприятия.
52. Рациональная организация работы складского хозяйства. Организация управления складским хозяйством.
53. Показатели объема работ, эффективности и скорости оборота работы складов. Структура затрат складского хозяйства.
54. Цели, задачи, функции и назначение транспортного хозяйства.
55. Классификация транспортных средств и структура транспортного хозяйства предприятия.
56. Показатели работы транспортного хозяйства. Пути повышения эффективности работы транспорта.
57. Техничко-экономическое и оперативно-календарное планирование деятельности транспортного хозяйства.
58. Диспетчеризация и оперативный учет работы транспортного хозяйства.
59. Понятие и виды производственной мощности и методы ее измерения.
60. Исходные данные и этапы расчета производственной мощности.
61. Ведущие цеха, участки, ведущее оборудование предприятия.
62. Анализ использования производственной мощности. Показатели использования производственной мощности предприятия.
63. Экстенсивный и интенсивный пути увеличения производственной мощности предприятия.

64. Организация и внедрение НИОКР на предприятиях пищевой промышленности. Организация и планирование инновационной деятельности.
65. Технологическая подготовка производства. Задачи и этапы.
66. Оценка экономичности технологического процесса.
67. Сущность, значение, виды и формы разделения труда.
68. Технологическая, функциональная и квалификационная формы разделения труда. Преимущества и недостатки. Границы разделения труда.
69. Бригадная организация труда, особенности и преимущества.
70. Совмещение профессий и многостаночное обслуживание. Преимущества и недостатки.
71. Формы и виды кооперации труда на предприятии. Особенности кооперации труда основных и вспомогательных рабочих.
72. Рациональная планировка рабочих мест. Система обслуживания рабочих мест.
73. Средства оснащения рабочих мест. Требования к оснащению рабочего места.
74. Организация вертикальных и горизонтальных форм интеграции пищевых предприятий.
75. Состояние и перспективы развития предприятий пищевой промышленности региона.

Темы рефератов

1. Ученые, сделавшие значительный вклад в становление и развитие науки «организация производства».
2. Характерные черты организации производства в России.
3. Системный подход в экономике. Пищевое предприятие как целостная экономическая система.
4. Организационная структура крупных предприятий пищевой промышленности моего региона.
5. Типы производства на пищевых предприятиях моего региона. Критерии выбора типа производства.
6. Взаимосвязь и отличия производственной и управленческой структуры предприятия.
7. Организационные мероприятия, направленные на сокращение длительности производственного цикла, на предприятии ... (отрасли по выбору) пищевой промышленности.
8. Поточные методы производства. Значение и последствия внедрения поточных методов производства в пищевой промышленности.
9. Особенности организации вспомогательных и обслуживающих производств и подразделений на предприятиях различных отраслей (по выбору) пищевой промышленности.
10. Холдинговые и многопрофильные корпоративные структуры в пищевой промышленности моего региона. Особенности организационной структуры продуктовых холдингов.

11. Инновационные разработки последних десятилетий, обеспечившие оптимизацию организации производства на пищевых предприятиях.

Темы курсовых работ.

1. Модельное проектирование организации производства на предприятии молочной промышленности.
2. Модельное проектирование организации производства на предприятии мясной промышленности.
3. Модельное проектирование организации производства на предприятии хлебопекарной промышленности.
4. Модельное проектирование организации производства на предприятии пищевой промышленности.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Панфилов, А. В.** Организация производства на предприятиях АПК : курс лекций / А. В. Панфилов, А. И. Филатов, Л. А. Пимонова ; ФГОУ ВПО СГАУ. - Саратов : Наука, 2011. - 338 с. - ISBN 978-5-9999-0904-6

б) дополнительная литература

1. **Дубинина, Н.А.** Организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учеб. пособ. / Н.А. Дубинина. – Ростов н/Д : Феникс, 2009. – 541 с.

2. **Дубровин, И.А.** Организация и планирование производства на предприятиях : учебник / И.А. Дубровин. – М. : КолосС, 2008. – 359 с.

3. **Дубровин, И.А.** Экономика и организация пищевых производств : учеб. пособ. / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова ; Общ.ред. И. А. Дубровин. – 4-е изд., доп. и перераб. – М. : Дашков и К°, 2013. – 228 с.

4. **Кагановская, О.Н.** Организация и управление производством : учебное пособие / ред. : О.Н. Кагановская. - М. : КолосС, 2005. - 464 с.

5. **Магомедов, М.Д.** Экономика и организация производства. Пищевая промышленность : учебное пособие / М.Д. Магомедов, Е.Ю. Куломзина, И.И. Чайкина. - СПб. : РАПП, 2008. - 312 с.

6. Организация и управление производством : сборник научных работ, посвященных 70-летию Л.М. Игнатъева / ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов : Наука, 2008. – 200 с.

7. **Смирнова, И.Р.** Организация производства на предприятиях общественного питания : Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

8. **Усов, В.В.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В.В. Усов. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. - 415 с.

9. **Фатхутдинов, Р.А.** Организация производства : практикум / Р.А. Фатхутдинов. - М. : Инфра-М, 2001. - 155 с

10. **Шакиров, Ф.К.** Организация производства на предприятиях

АПК : учебное пособие / ред. : Ф. К. Шакиров. - М. : КолосС, 2007. - 520 с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. **Постовалов, М.А.** Организация производства на предприятиях отрасли: Курс лекций / М.А. Постовалов, Н.Л. Грязнова [Электронный ресурс]. URL: <http://e-lib.kemtipp.ru/uploads/36/eiy122.pdf>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

- Комплект мультимедийного оборудования;
- интерактивная доска;

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 080200.62 Менеджмент.