Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 25.11.2024 11:02:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
_____ /Попова О.М/
«18» мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.О. декана факультета
_____ / Попова О.М/
«21» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	**ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ РЫНКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**Заочная**

Разработчик(и): доцент, Белова М.В.

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» является формирование у обучающихся навыков в работе с нормативными документами, регулирующими деятельность по производству и организации выпуска продукции на предприятиях отрасли.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся после изучения следующих дисциплин:

- Русский язык в деловой и научной коммуникации;
- Управление проектами в пищевой промышленности;
- Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Дисциплина «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» является базовой для прохождения преддипломной практики и государственной аттестации.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: и профессиональной компетенции представленных в таблице 1.

Таблица 1.

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	Обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-6	Способен устанавливать требования к документообороту на предприятии	ПК-6.1 – обеспечивает реализацию технологического процесса на основе технического регламента.	систему документооборота предприятий отрасли, роль документированной информации, законодательное и нормативно-методическое	самостоятельно заполнять, оформлять и разрабатывать отдельные виды документации по профилю работы	практическими навыками по составлению и оформлению производственной документации с использованием информационных

				регулирование документационного обеспечения и особенности подготовки и оформления отдельных видов документации в профессиональной деятельности		технологий

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов***						
	Всего	*в т.ч. по годам*					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	4,1		4,1				
аудиторная работа:							
лекции	х		х				
лабораторные	х		х				
практические	4,0		4,0				
промежуточная аттестация	0,1		0,1				
контроль	х		х				
Самостоятельная работа	67,9		67,9				
Форма итогового контроля	з		з				
Курсовой проект (работа)	х		х				

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 год								
1.	**Разработка технической документации на новые пищевые продукты с пролонгированным сроком хранения.** Разработка технический условий (ТУ). Разработка стандартов организации (СТО). Сертификация и декларирование пищевой продукции.		ПЗ	М	2	32,9	ТК	ПО Д
2.	**Документооборот и нормирование производственных процессов.** Документирование первичного учета производства продукции на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, брака и отходов. Оформление производственных журналов.		ПЗ	В	2	35	ТК	УО
13	Выходной контроль				0,1		Вых.К	З
Итого:					4,1	67,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – занятие-визуализация, Т –занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, Д – доклад, СЗ – ситуационная задача, З – зачет, и др.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» проводится по видам учебной работы: практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных

форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью практических занятий является выработка практических навыков нормирования и документооборота с целью обеспечения технологической дисциплины на предприятии и организации работ по повышению качества продукции. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических работ, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, моделирование, визуализация.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться правильной организации исследовательских и проектных работ. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих, анализ конкретных ситуаций, выполнение расчетов и их графическое оформление, подготовку презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля (2 год обучения).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Делопроизводство [Электронный ресурс] : справочное пособие: https://e.lanbook.com/book/105543	И.Н. Кузнецов.	Москва : Дашков и К, 2017.	Документирование управленческой деятельности и разработка нормативной документации на новую продукцию
2.	Управленческий учет в АПК: методы принятия оптимальных (ключевых) решений : учебник: https://e.lanbook.com/book/134567	Г. Я. Остаев, Б. Н. Хосиев, А. Х. Каллагова	Владикавказ : Горский ГАУ, 2018	Документооборот и нормирование производственных процессов
3.	Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: https://e.lanbook.com/book/133046	Н. И. Демченко	Брянск : Брянский ГАУ, 2018	Документирование управленческой деятельности и разработка нормативной документации на новую продукцию.

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие для высшего профессионального образования http://oreluniver.ru/file/chair/thkimp/study/Koryachkina_nauch_osnovy.pdf	С.Я. Корячкина, О.М. Пригарина.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011.	Документооборот и нормирование производственных процессов
2.	Конфиденциальное делопроизводство и защита коммерческой тайны: курс лекций: учебное https://e.lanbook.com/book/97698. — Загл. с экрана.	А.Н. Криштальюк.	Орел: , 2014.	Документирование управленческой деятельности и разработка нормативной документации на новую продукцию
3.	Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие	Магомедов, Г.О.	Воронеж : ВГУИТ, 2010	Документооборот и нормирование производственных процессов
4.	Технохимический контроль производства овощных консервов [Электронный ресурс]: https://e.lanbook.com/book/60193.	Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер, Е.А. Вечтомова.	Кемерово : КемГУ,214	Документооборот и нормирование производственных процессов

5.	Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие: https://e.lanbook.com/book/71666	Н.Г. Кульнева	Воронеж : ВГУИТ, 2015	Документооборот и нормирование производственных процессов
6.	Делопроизводство (документационное обеспечение управления) [Электронный ресурс] : учебное пособие: https://e.lanbook.com/book/44261	Л.М. Чернецкая	Томск : ТГУ, 2013	Документирование управленческой деятельности и разработка нормативной документации на новую продукцию

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- http://www.fcior.edu.ru/ Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;
- http://www.sgau.ru/ - официальный сайт университета
- http://moodle.sgau.ru/ -ЭИОС университета

г) периодические издания

Научный журнал Уральского института - филиала Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации "Вопросы управления" http://journal-management.com/

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета http://read.sgau.ru/biblioteka/

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» http://e.lanbook.com.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» http://www.biblioclub.ru.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После

регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». http://window.edu.ru.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» http://www.biblio-online.ru.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Электронно-библиотечная система Znanium.com. https://znanium.com/.

Современный подход к образовательному процессу в едином виртуальном пространстве библиотекам, студентам, профессорско-преподавательскому составу. Круглосуточный доступ к ЭБС из любой точки при наличии подключения к интернету. Соответствие ФГОС ВПО 3-го поколения

8. Электронно-библиотечная система IPRbooks. http://www.iprbookshop.ru/

Научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования. ЭБС IPRbooks в полном объеме соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования.

ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин — учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами.

9. Библиотека нормативно-технической литературы http//www.tehlit.ru/
10. Электронная библиотека нормативно-технической документации https://www.technormativ.ru/
11. Патентные базы данных http://www.rupto.ru/ ,
12. Патентные базы данных http://www.1fips.ru/
13. Поисковая система Google. Режим доступа: https://www.google.ru/
14. Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: https://mail.ru/
15. Поисковая система Рамблер. Режим доступа: https://www.rambler.ru/
16. Поисковая система Яндекс. Режим доступа: https://www.yandex.ru/

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

Использование информационных технологий при изучении дисциплины «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» предусмотрено.

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины ( )	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	*2*	*3*	*4*
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office **Реквизиты подтверждающего документа:**Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security **Реквизиты подтверждающего документа:** Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью**.** Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий по дисциплине «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» на кафедре «Технологии продуктов питания» имеются аудитории №№ 206-С и 03, оснащенные необходимым оборудованием и в которых имеется техническая возможность демонстрации медиа-ресурсов.

Для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовой работы, текущего контроля, контроля самостоятельной работы и промежуточной аттестации имеются аудитории №№ 206-С и 03.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (ауд. 206-С, 332 и читальный зал библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования имеется помещение № 153-С.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания».

Методические указания по изучению дисциплины «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» включают в себя:

1. Методические указания по выполнению практических работ.

Методические указания по выполнению практических работ оформляются в соответствии с приложением 4.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «18» мая 2021 года (протокол №9).