# МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

| УТ         | ГВЕРЖ,          | ДАЮ     |       |      |
|------------|-----------------|---------|-------|------|
| Заве       | едующи          | й кафед | рой ′ | ГТПП |
|            |                 | В.Г.    | Попо  | ОВ   |
| <b>‹</b> ‹ | <b>&gt;&gt;</b> |         | 20    | Γ.   |

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Технологический менеджмент в биотехнологии

направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания Протокол № 6 от  $18.01.2024~\Gamma$ .

### 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

- раскрыть основные тенденции совершенствования управления производством в условиях рыночной экономики и ускорения темпов научно-технического прогресса;
- развить навыки самостоятельной творческой работы по рационализации процессов и методов управления производством.

Задачи дисциплины:

- обучение теоретическим основам и практическое освоение методических принципов и подходов менеджмента
- формирование системы знаний, необходимых для понимания и эффективного использования принципов менеджмента в сфере биотехнологий
- формирование комплексного подхода к управлению различными ресурсами и бизнеспроцессами в сфере биотехнологий с современных позиций менеджмента

# 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** научных основ организационно-управленческой деятельности по управлению производством; методологии и методов решения управленческих процессов, проблем и коммуникаций; основных принципов и функций технологического менеджмента;

**умение** разрабатывать и реализовывать эффективные механизмы управления производством, достигать поставленных целей; оценивать эффективность технологического менеджмента в биотехнологии; использовать методологию системного анализа и операционные инструменты технологического менеджмента, а также методы использования компьютерных технологий для выработки управленческих решений;

**владение** практикой анализа организационно-производственной деятельности, быть признанным лидером, обладать способностью решения социально-психологических конфликтов в коллективе; навыками совершенствования технологического менеджмента, используя современные информационные технологии; методами технологического менеджмента в биотехнологии, соблюдения технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины: Физиология питания и служит основой для изучения дисциплины: Методы исследования качества и физиологической ценности в пищевой биотехнологии.

### 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

| Код и наименование компетенции                              | Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)               | Код и наименование результатаобучения по дисциплине                         |
|---|--|---|
| ПКС-3. Способенорганизовывать мероприятия по предупреждению | методов выявления и способов устранения<br>брака в процессе производства | Уметь: У1 разрабатывать и реализовывать<br>эффективные механизмы управления |

| продукции на всех стадиях | безопасностью и прослеживаемостью       | Владеть: В1 навыками совершенствования      |
|---------------------------|---|---|
| производства, а также     | данного производства                    | технологического менеджмента, используя     |
| предлагать мероприятия по |   | современные технологии                      |
| системе управления        |   |   |
| качеством и безопасности  |   |   |
|                           | ПКС-3.2 Использует методы контроля      | Знать: 32 эффективные методы контроля       |
| производства              | качества выполнения технологических     |   |
|                           | операций производства, выявляет брак    |   |
|                           | продукции на основе данных              | V V2  |
|                           | технологического и лабораторного        | Уметь: У2 использовать методики расчета     |
|                           | контроля канества сырыя полуфабрикатов  | эффективности выполнения технологических    |
|                           | и готовой продукции и производит анализ | операций производства                       |
|                           | производства биотехнологической         |   |
|                           | продукции для пищевой                   | Владеть: В2 навыками организовывать         |
|                           | промышленности на соответствие          | Владеть: В2 навыками организовывать         |
|                           | требованиям технических регламентов и   | мероприятия по предупреждению издержек по   |
|                           | стандартов по качеству, безопасности и  | повышению эффективности технологических     |
|                           | прослеживаемости производства           | OHEDAHUM HDOMSROJICTBA                      |
|                           | биотехнологической продукции для        |   |
|                           | пищевой                                 |   |
|                           | ПКС-3.3 Демонстрирует навыки            | Знать: 33 понятие и предмет                 |
|                           | , , 1 1 3                               | технологического менеджмента; состав работ  |
|                           |   | по технологической подготовке производства; |
|                           | 1 *                                     | I   |
|                           |   | принципы рациональной организации           |
|                           | <u> </u>                                | производственного процесса и управления     |
|                           | -                                       | производственной мощностью; стратегии       |
|                           | регламентов к видам пищевой продукции   | -   |
|                           | 1 1                                     | технологического процесса                   |
|                           | предупреждению и устранению причин      |   |
|                           | брака продукции на основе данных        | научной и технической информации в области  |
|                           | технологического контроля качества      | биотехнологии и смежных дисциплин с целью   |
|                           |   | научной, патентной и маркетинговой          |
|                           | продукции                               | поддержки проводимых фундаментальных        |
|                           | ± - 7                                   | исследований и технологических разработок   |
|                           |   | Владеть: ВЗ методами рационального          |
|                           |   | планирования, организации и управления      |
|                           |   | производственными процессами                |
|                           |   | производственными процессами                |
|                           |   |   |
|                           | l                                       |   |

# 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 4.1.

| Форма<br>обучения | Курс/ семестр | заняти:<br>Лекции | Аудиторные я/контактная рас. Практи ческие | работа,<br>Лаборато<br>рные | Самостоятельная работа, час. | Контроль | Форма<br>промежуточной<br>аттестации |
|-------------------|---------------|-------------------|--|-----------------------------|------------------------------|----------|--------------------------------------|
|                   |               |                   | занятия                                    | занятия                     |                              |          |                                      |
| очная             | 4/8           | 44                | 44   | -                           | 20                           | 36       | экзамен                              |

# 5. Структура и содержание дисциплины

# 5.1. Структура дисциплины.

# Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

|      | Структура дисциплины |                      | Аудиторные занятия, |     |      | CDC  | Daara  |         | 0         |
|------|----------------------|----------------------|---------------------|-----|------|------|--------|---------|-----------|
| №п/п |                      |                      | час.                |     | 1    | ,    | Всего, | Код ИДК | Оценочные |
|      | Номер                | Наименование раздела | Л.                  | Пр. | Лаб. | час. | час.   |         | средства  |
|      | раздела              | -                    |                     | -   |      |      |        |         |           |

| 1  | 1   | Технологический менеджмент как элемент производственной системы на предприятии                  | 2 | - | - | 2 | 4  | ПКС-3.1 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 1   |
|----|-----|---|---|---|---|---|----|---------|--|
| 2  | 2   | Разработка технологической  | 4 | 6 |   | 2 | 10 | ПКС-3.1 | Вопросы для устного опроса № 2         |
| Z  | 2   | стратегии   | 4 | O | _ | 2 | 10 | ПКС-3.2 | Отчет по<br>практической<br>работе № 1 |
| 3  | 3   | Основы организации<br>производства и труда на   | 4 | 5 | _ | 2 | 10 | ПКС-3.1 | Вопросы для устного опроса № 3         |
| 3  | J   | предприятиях  | ' | 3 |   | 2 | 10 | ПКС-3.3 | Отчет по практической работе № 2       |
| 4  | 4   | Принципы производственной<br>системы  | 2 | - | - | 2 | 8  | ПКС-3.2 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 4   |
| 5  | 5   | Организация и управление технологической  | 4 | 5 |   | 2 | 10 | ПКС-3.2 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 5   |
| 7  | ,   | инфраструктурой<br>производства   | 4 | J |   | 2 | 10 | ПКС-3.3 | Отчет по практической работе № 3       |
| 6  | 6   | Формы и методы организации технологических процессов  | 4 | 6 |   | 2 | 10 | ПКС-3.3 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 6   |
| 0  | O   |   |   |   |   | 2 | 10 | ПКС-3.2 | Отчет по практической работе № 4       |
| 7  |     | Оперативное управление технологическими процессами  | 4 | 5 |   | 2 | 10 | ПКС-3.1 | Вопросы для устного опроса № 7         |
| ,  | 7   |   |   | 3 | - |   |    | ПКС-3.2 | Отчет по<br>практической<br>работе № 5 |
| 8  | 8   | Управление материально-<br>техническим снабжением,<br>сбытом и<br>производственными<br>запасами | 4 | 5 |   | 2 | 10 | ПКС-3.3 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 8   |
| 0  | 0   |   | 4 | 3 | _ | 2 | 10 | ПКС-3.1 | Отчет по<br>практической<br>работе № 6 |
| 9  | 9   | Технологические аспекты<br>управления качеством<br>продукции                                    | 4 | - | - | 2 | 10 | ПКС-3.2 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 9   |
| 10 | 10  | 0   | 4 |   |   | 2 | 10 | ПКС-3.3 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 10  |
| 10 | 10  | Основы системы качества   | 4 | 6 | - | 2 | 10 | ПКС-3.2 | Отчет по практической работе № 7       |
| 11 | 1.1 | Основы коммерциализации   | A |   |   |   | 0  | ПКС-3.1 | Вопросы для устного опроса № 11        |
| 11 | 11  | инновационной деятельности  | 4 | 6 | - | - | 8  | ПКС-3.3 | Отчет по практической работе № 8       |
| 12 | 12  | Риск в решениях по<br>управлению<br>технологическими аспектами<br>производства                  | 4 | - | - | - | 8  | ПКС-3.2 | Вопросы для<br>устного опроса<br>№ 12  |
| 13 |     | Экзамен   | - | - | - | - | 36 | ПКС-3.1 | Вопросы для устного опроса             |

|  | Итого: | 44 | 44 | _ | 20 | 144 | 11KC-3.3 | устного опроса |
|--|--------|----|----|---|----|-----|----------|----------------|
|  |        |    |    |   |    |     | ПКС-3.3  | Вопросы для    |
|  |        |    |    |   |    |     | ПКС-3.2  | устного опроса |
|  |        |    |    |   |    |     | THIC 2.2 | Вопросы для    |

## 5.2. Содержание дисциплины.

# 5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Понятие и предмет технологического менеджмента. Предпосылки становления и развития технологического менеджмента как науки. Связь технологического менеджмента с другими дисциплинами. Понятие технологической подготовки производства. Состав работ по технологической подготовке производства. Организационные структуры управления инновационными процессами. Технологический процесс и его структура.

Раздел 2. Стратегия размещения технологического процесса. Стратегия организации технологического процесса. Стратегия технического обслуживания технологического процесса. Стратегия планирования технологического процесса.

Раздел 3. Принципы рациональной организации производственного процесса. Типы производств и производственных процессов. Пути повышения эффективности производства. Понятие производственной мощности. Принципы управления производственной мощностью. Планирование производственной мощности. Обоснование производственной мощности.

Раздел 4. Принципы производственной системы.

Раздел 5. Факторы, определяющие структуру управления производством. Линейная структура управления. Функциональная структура управления. Линейно-функциональная структура управления (штабное управление). Матричная структура управления (функционально-временно-целевая). Отделенческая структура управления (по производственным отделениям, дивизионная).

Раздел 6. Формы и методы организации технологических процессов.

Раздел 7. Оперативное управление технологическими процессами.

Раздел 8. Понятие и сущность экологического менеджмента. Управление отходами. Организация экологического учета.

Раздел 9. Технологические аспекты управления качеством продукции.

Раздел 10. Основы системы качества. Система менеджмента качества на биотехнологическом предприятии.

Раздел 11. Основы коммерциализации НИОКР. Методология оформления опытнопромышленного регламента Понятия «инновация» и «инновационная деятельность». Инновационный процесс. Схема инновационного цикла. Проблемы инновационного процесса и пути их решения.

Раздел 12. Оценка эффективности управления персоналом. Оценка эффективности деятельности руководителя организации. Рассмотрение вопросов о властных полномочиях руководителя, их применение. Показатели, характеризующие эффективность управленческих решений.

### 5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

| No        | Номер раздела | Объем, час. | Томо томичи  |
|-----------|---------------|-------------|--|
| $\Pi/\Pi$ | дисциплины    | ОФО         | Тема лекции  |
| 1         | 1             | 2           | Технологический менеджмент как элемент производственной  |
|           |               |             | системы на предприятии                                   |
| 2         | 2             | 4           | Разработка технологической стратегии                     |
| 3         | 3             | 4           | Основы организации производства и труда на предприятиях  |
| 4         | 4             | 2           | Принципы производственной системы                        |
| 5         | 5             | 4           | Организация и управление технологической инфраструктурой |
| 5         |               | •           | производства   |
| 6         | 6             | 4           | Формы и методы организации технологических процессов     |
| 7         | 7             | 4           | Оперативное управление технологическими процессами       |

|    | Итого | 44 | производства   |
|----|-------|----|--|
| 12 | 12    | 4  | Риск в решениях по управлению технологическими аспектами                           |
| 11 | 11    | 4  | Основы коммерциализации инновационной деятельности                                 |
| 10 | 10    | 4  | Основы системы качества  |
| 9  | 9     | 4  | Технологические аспекты управления качеством продукции                             |
| 8  | 8     | 4  | Управление материально-техническим снабжением, сбытом и производственными запасами |

# Практические занятия

# Таблица 5.2.2

| №         | Номер раздела | Объем, час. | Томо произвидомого золятия                                 |
|-----------|---------------|-------------|--|
| $\Pi/\Pi$ | дисциплины    | ОФО         | Тема практического занятия                                 |
| 1         | 1             | 6           | Концепция обоснования технологического менеджмента.        |
|           |               |             | Механизм принятия управленческих решений в системе         |
|           |               |             | технологического менеджмента                               |
| 2         | 2             | 5           | Организация работы коллектива в условиях действующего      |
|           |               |             | производства, культура общения в коллективе                |
| 3         | 3             | 5           | Критические человеческие и организационные факторы         |
|           |               |             | коммерциализации технологии                                |
| 4         | 4             | 6           | Этапы технологической подготовки предприятия к освоению    |
|           |               |             | нового производства: обеспечение технологичности           |
|           |               |             | конструкции. Деловая игра «Вакансия»                       |
| 5         | 5             | 5           | Методы проектирования технологических схем,                |
|           |               |             | обеспечивающих получение эффективных процессов             |
|           |               |             | биотехнологии  |
| 6         | 6             | 5           | Деловая игра «Открытие производства»                       |
| 7         | 7             | 6           | Система менеджмента качества в соответствии с требованиями |
|           |               |             | российских и международных стандартов качества             |
| 8         | 8             | -           | Структура инновационной деятельности. Классификация        |
| 0         | 0             | 6           | инноваций. Основы правового регулирования инновационной    |
|           |               |             | деятельности.  |
|           | Итого:        | 44          |  |

Лабораторные работы - лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

# Самостоятельная работа студента

# Таблица 5.2.3

| <b>№</b><br>п/п | Номер раздела дисципл ины | Объем,<br>час.<br>ОФО | Тема   | Вид СРС  |
|-----------------|---------------------------|-----------------------|--|--|
| 1               | 1                         | 2                     | Технологический менеджмент как элемент производственной системы на предприятии | Подготовка и оформление практических работ   |
| 2               | 2                         | 2                     | Разработка технологической<br>стратегии  | Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 3               | 3                         | 2                     | Основы организации производства и труда на предприятиях                        | Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 4               | 4                         | 2                     | Принципы производственной системы  | Подготовка к аттестациям, зачету   |
| 5               | 5                         | 2                     | Организация и управление технологической инфраструктурой производства          | Подготовка и оформление практических работ   |

| 6  | 6       | 2  | Формы и методы организации технологических процессов   | Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
|----|---------|----|--|--|
| 7  | 7       | 2  | Оперативное управление<br>технологическими процессами  | Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 8  | 8       | 1  | Управление материально-<br>техническим снабжением,<br>сбытом и производственными<br>запасами | Подготовка к аттестациям, зачету   |
| 9  | 9       | 1  | Технологические аспекты<br>управления качеством продукции                                    | Подготовка к аттестациям, зачету   |
| 10 | 10      | 1  | Основы системы качества  | Подготовка и оформление практическихработ  |
| 11 | 11      | 1  | Основы коммерциализации инновационной деятельности   | Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 12 | 12      | 1  | Риск в решениях по управлению технологическими аспектами производства                        | Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 13 | Экзамен | 1  | Подготовка к экзамену  | Изучение примерного перечня вопросов к<br>устному опросу   |
|    | Итого:  | 20 |  |  |

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видовобразовательных технологий:

Информационно — коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

# 6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

# 7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

- 8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций всоответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.
- 8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

| №      | Виды контрольных мероприятий текущего контроля | Баллы |
|--------|--|-------|
| 1 теку | щая аттестация                                 |       |
| 1      | Работа на лекциях                              | 5     |
| 2      | Выполнение и защита практических работ         | 5     |
| 3      | Тестирование 1 аттестация                      | 20    |
|        | ИТОГО за первую текущую аттестацию:            | 0-50  |
| 2 теку | щая аттестация                                 |       |
| 4      | Работа на лекциях                              | 5     |
| 5      | Выполнение и защита практических работ         | 5     |

| 6 | Тестирование 2 аттестация           | 20   |
|---|-------------------------------------|------|
|   | ИТОГО за вторую текущую аттестацию: | 0-50 |
|   | ВСЕГО:                              | 100  |

### 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

- 9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.
- 9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

| № | Наименование информационных ресурсов                    | Ссылка                     |
|---|---|----------------------------|
| 1 | Сайт ФГБОУ ВО ТИУ                                       | https://www.tyuiu.ru/      |
| 2 | Система поддержки учебного процесса Educon              | https://educon2.tyuiu.ru/  |
| 3 | Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса | http://webirbis. tyuiu.ru/ |
| 4 | Электронная библиотечная система eLib                   | http://elib.tyuiu.ru/      |
| 5 | Веб интерфейс для веб конференций                       | https://bigbb.tyuiu.ru/b/  |

- 9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:
  - Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

# 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1 Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

| <b>Л</b> | ,   | Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий   | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен |  |
|----------|---|--|---|--|
| 1        | Технологический менеджмент<br>в биотехнологии | Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.   |   |  |
|          |   | Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. |   |  |

# 11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Методические указания по подготовке к практическим занятиям. Практические занятия проводятся с целью углубленного освоения материала лекций, выработки навыков в решении практических задач и производстве необходимых расчетов. Главным содержанием практических занятий является активная работа каждого студента. В процессе освоения дисциплины обучающиеся должны не только посещать лекционные и практические аудиторные занятия, но и самостоятельно изучать специальную литературу. В этой связи следует отметить, что не менее 50% времени от общего времени на изучение дисциплины потребуется на работу с различными источниками: периодической литературой, учебниками, Интернет-ресурсами и т.д. Изучение научно-методической литературы необходимо для подготовки к практическим занятиям, а также аттестационных материалов (расчетов, моделей, презентаций и т.п.).

### 11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации, необходимые для освоения материала.

# Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания Дисциплина: Технологический менеджмент в биотехнологии Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология направленность: Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

|                    |  |  | Критерии оценивания результатов обучения               |   |   |   |
|--------------------|--|--|--|---|---|---|
| Код<br>компетенции | Код, наименование ИДК  | Код и наименование результата обучения по дисциплине   | 1-2  | 3   | 4   | 5   |
| ПКС-3              | знание причин, методов   |  | Не демонстрирует знание указанных вопросов             | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |
|                    | управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью данного  | Уметь: У1 разрабатывать и реализовывать эффективные механизмы управления производством, достигать поставленных целей | Не демонстрирует<br>указанные умения                   | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |
|                    |  | Владеть: В1 навыками совершенствования технологического менеджмента, используя современные технологии                | Не демонстрирует<br>владение<br>указанными<br>навыками | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи |
|                    | ПКС-3.2 Использует методы контроля качества выполнения технологических операций производства, выявляет брак продукции на основе данных технологического илабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой | методы контроля качества выполнения технологических операций производства  | Не демонстрирует знание указанных вопросов             | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |

| анализ производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов и стандартов по качеству безопасности и   | Уметь: У2 использовать методики расчета эффективности выполнения технологических операций производства  | Не демонстрирует указанные умения                      | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |
|---|---|--|---|---|---|
| прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой  | Владеть: В2 навыками организовывать мероприятия по предупреждению издержек по повышению эффективности технологических операций производства   | Не демонстрирует<br>владение<br>указанными<br>навыками | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи |
| навыки управления качеством безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов в видам пищевой продукции и | менеджмента; состав работ по технологической подготовке производства; принципы рациональной организации производственного процесса и управления производственной мощностью; стратегии | Не демонстрирует<br>знание указанных<br>вопросов       | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |
| предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья  | Уметь: У3 проводить<br>детальный анализ научной и   | Не демонстрирует<br>указанные умения                   | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |

| Владеть: В3 методами        | Не демонстрирует | Частично       | В достаточной мере | Демонстрирует        |
|-----------------------------|------------------|----------------|--------------------|----------------------|
| рационального планирования, | владение         | демонстрирует  | демонстрирует      | владение             |
| организации и управления    | указанными       | владение       | владение           | указанными           |
| производственными           | навыками         | указанными     | указанными         | навыками, быстро и   |
| процессами                  |                  | навыками,      | навыками           | с использованием     |
|                             |                  | допуская       |                    | оптимальных способов |
|                             |                  | незначительные |                    | выполнения           |
|                             |                  |                |                    | поставленной задачи  |
|                             |                  | ошибки         |                    |                      |

# КАРТА

обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой Дисциплина: Технологический менеджмент в биотехнологии Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология направленность: Биотехнологии в индустрии питания форма обучения: очная

| <b>№</b><br>п/п | Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания  | Количество<br>экземпляров в<br>БИК | Контингент обучающихся использующих указанную литературу | Обеспеченность обучающихся литературой, % | Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-) |
|-----------------|--|------------------------------------|--|---|---|
| 1               | Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова М. : Академия, 2011 176 с.   | 15                                 | 25   | 100                                       | -   |
| 2               | Попов, Владимир Григорьевич. Организационно-управленческие процессы в системе организации работы предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / В. Г. Попов; ТюмГНГУ Тюмень: ТюмГНГУ, 2010 103 с.: табл Электронная библиотека ТИУ | 35+ЭР                              | 25   | 100                                       | +   |
| 3               | Васюкова, А. Т.<br>Организация производства и управление<br>качеством продукции в общественном<br>питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова,<br>В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров 2-е изд.,<br>испр. и доп М. : Дашков и К?, 2008 328 с.   | 15                                 | 25   | 100                                       | -   |