



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



Е.В. Хохлова

2024 г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«СОВРЕМЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ (ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОИЗВОДСТВА, ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ)»**

Москва, 2024

Раздел 1. Характеристика программы

1.1. При разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «**«Современное предприятие (организация производства, обеспечение качества продукции)»**» учитывался: профессиональный стандарт «Образовательный стандарт ФГОС, утвержденный приказом от 11.08.2020 №937 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации», трудовая функция (*образования и науки*); квалификационные требования к должности (профессии, специальности) специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с «Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденным Правительством РФ от 31.10.2002 N 787. Постановлением Минтруда России от 09.02.2004 N 9 утвержден Порядок применения Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих

1.2. Цель реализации программы

Совершенствование и/или приобретение новых профессиональных компетенций слушателями в области корпоративного управления современным предприятием, необходимых для разработки стратегии развития производства пищевой продукции, эффективного использования новейших бизнес-технологий¹.

Совершенствуемые и/или приобретаемые компетенции и планируемые результаты обучения²

№	Приобретаемые и/или совершенствуемые компетенции	Код компетенции	Планируемые результаты обучения: знать/уметь
1.	Способен определять порядок выполнения работ, осуществлять управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до производства продукции,	ПКос-6	Знать основы формирования химического состава мясного сырья и готовых мясных продуктов. Уметь проводить анализ химического состава на всех стадиях производства мясных

¹ Тема и цель программы должны соответствовать друг другу, не расширяя и не сужая объекты, на которые они направлены, и не ориентироваться на разные объекты (т.е. название программы – это вторая часть в формулировке цели).

² Формулировки компетенций могут быть взяты из ФГОС ВО (ОПОП ВО) или ФГОС СПО, если планируется совершенствование имеющихся профессиональных компетенций, а также сформулированы самостоятельно на основе анализа трудовых действий профессионального стандарта; требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к работникам на рынке труда; проведения консультаций с работодателями – заказчиками программы и т.д. При реализации программ ДПО формируются профессиональные компетенции, в отдельных случаях – общепрофессиональные компетенции. Количество компетенций, совершенствуемых или приобретаемых в рамках программы повышения квалификации, обычно от 1 до 3.

	в том числе с использованием цифровых средств и технологий		продуктов и использовать его результаты в профессиональной деятельности
3.	Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11	Знать сущность, теоретические основы и обоснование режимов технологических процессов; уметь осуществлять контроль за соблюдением технологии производства
4.	Способностью организовывать производственный контроль, параметры технологических процессов»	ПК-2	Знать современные методы оценки качества мяса и мясных продуктов. Уметь разрабатывать и вести техническую документацию.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «Современное предприятие (организация производства, обеспечение качества продукции)»

Категория слушателей: высшее образование. Специалисты в области переработки животноводческой продукции

(указывается уровень образования, область профессиональной деятельности)

Форма обучения³: очная

Режим занятий: 6 часов в день, неделю

Срок освоения: 1 неделя

Трудоемкость программы: 72 академических часов

№ п/ п	Наименование разделов, модулей, тем	Всего (ак. час)	Аудиторные занятия ⁴			Самостоятельная работа	Промежуточная/ Итоговая аттестация ⁵
			лекции	практические занятия, семинары	лабораторные		
1	Управление предприятием пищевой промышленности в современных условиях.	12	6	6		-	
2	Современное планирование ресурсов предприятия (ERP)	10	6	4		-	
3	Организация производства на современном мясоперерабатывающем предприятии	10	5	5		-	

³ В соответствии с соотношением лекционных/практических занятий (аудиторных работ) и самостоятельных работ, выбираются следующие формы обучения:

- очная (с использованием ДОТ или без) – организация образовательного процесса, при котором на аудиторную работу приходится более 50% общего объема часов, предусмотренных для освоения образовательной программы;
- очно-заочная (с использованием ДОТ или без) – организация образовательного процесса, при котором на аудиторную работу приходится не менее 20%, но не более 50% общего объема часов, предусмотренных для освоения образовательной программы;
- заочная (чаще всего с применением ДОТ) – организация образовательного процесса, при котором на аудиторную работу приходится не менее 10%, но не более 20%- общего объема часов, предусмотренных для освоения образовательной программы);

⁴ В случае проведения дистанционного обучения вместо «Аудиторные занятия» указывается «Дистанционное обучение», при сочетании обеих форм отдельно указываются «Аудиторные занятия» и «Дистанционное обучение»

⁵ Указывается форма аттестации и контроля, предусмотренная в рамках изучения темы

4	Организация производства на современном хлебопекарном предприятии	10	5	5		-	
5	Современное предприятие по производству молока и молочной продукции	10	5	5		-	
6	Обеспечение качества и безопасности при производстве пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000:2019 и принципами ХАССП.	10	5	5		-	
7	Механизм обеспечения эффективности деятельности современного предприятия	10	5	5		-	
	Итоговая аттестация	72	37	35			

2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Современное предприятие (организация производства, обеспечение качества продукции)»

№ п/п	Наименование разделов, модулей, тем	Виды учебных занятий (количества ак. часов)	Содержание	Планируемый результат
1	Раздел I. Современное предприятие (организация производства, обеспечение качества продукции)			
	Тема 1	Лекция 1 (6 часа)	Управление предприятием пищевой промышленностью и в современных условиях	Конспект лекции. Инструменты бережливого производства. Цифровая трансформация пищевого предприятия. Оперативная оценка эффективности производственной деятельности. Экономические аспекты. Управление производственным коллективом.

№ п/п	Наимено- вание разделов, модулей, тем	Виды учебных занятий (количества ак. часов)	Содержание	Планируемый результат
		Практическая работа № 1 (6 часа)	Инструменты бережливого производства	Составление плана внедрения бережливого производства
		Лекция 2 (6 часа)	Современное планирование ресурсов предприятия (ERP)	Конспект лекции. Технология планирования ресурсов предприятия. Общие преимущества использования современных ERP- систем в современном бизнес
		Практическая работа № 2 (4 часа)	Современное планирование ресурсов предприятия (ERP)	Внедрение принципов диагностики, развития стратегии и создания инструментов анализа затрат на обеспечение деятельности производственных подразделений и управления производственных подразделений.
		Лекция 3 (5 часа)	Организация производства на современном мясоперерабаты- вающем предприятии	Конспект лекции. Этапы создания современного мясоперерабатыва- ющего предприятия
		Практическая работа № 3 (5 часа)	Организация производства на современном мясоперерабаты- вающем предприятии	Составление технологического плана производства мясоперерабатыва- ющего предприятия
		Лекция 3 (5 часа)	Организация производства на современном хлебопекарном предприятии	Конспект лекции. Этапы создания современного хлебопекарном предприятии
		Практическая работа № 3 (5 часа)	Организация производства на	Составление технологического

№ п/п	Наимено- вание разделов, модулей, тем	Виды учебных занятий (количества ак. часов)	Содержание	Планируемый результат
			современном хлебопекарном предприятии	плана производства хлебобулочных изделий и расчет производственных рецептур
		Лекция 4 (5 часа)	Современное предприятие по производству молока и молочной продукции	Конспект лекции. Особенности организации хозяйства, занятых добычей сырого молока и молокоперерабатыва ющи х предприятий.
		Практическая работа № 4 (5 часа)	Современное предприятие по производству молока и молочной продукции	Планирование предприятия по производству молока и молочной продукции
		Лекция 5 (5 часа)	Обеспечение качества и безопасности при производстве пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000:2019 и принципами ХАССП.	Конспект лекции. Контроль качества производства и безопасности пищевой продукции на предприятии. Изменения 2024- 2025 гг. в нормативных требованиях и документах. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
		Практическая работа № 5 (5 часа)	Практика внедрения системы менеджмента безопасности пищевое производства (СМБПП). Внедрение	Санитарно- гигиеническая программа как часть обязательных предварительных мероприятий системы ХАССП

№ п/п	Наимено- вание разделов, модулей, тем	Виды учебных занятий (количества ак. часов)	Содержание	Планируемый результат
			принципов ХАССП.	
		Лекция 6 (5 часа)	Механизм обеспечения эффективности деятельности современного предприятия	Конспект лекции. Анализ основных финансово- экономических показателей основного капитала по данным финансовой отчетности
		Практическая работа №6 (5 часа)	Механизм обеспечения эффективности деятельности современного предприятия	Провести анализ основных финансово- экономических показателей основного капитала по данным финансовой отчетности. Источниками информации для анализа являются «Бухгалтерский баланс», «Отчет о финансовых результатах». Анализ производства продукции, внутренней среды, внешнего окружения.
	Итого:	72 часов		

Раздел 3. Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе повышения квалификации допускаются штатные научно-педагогические работники Университета (совместители внутренние и внешние) с соответствующей квалификацией, а также преподаватели, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг физическим лицом, имеющим высшее образование и стаж работы в области преподаваемых дисциплин не менее 3 лет⁶.

⁶ При необходимости текст раздела редактируется разработчиком программы.

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Лекции и практические занятия по программе повышения квалификации проводятся в дистанционном режиме с использованием специализированного оборудования, информационных технологий, обеспечивающих высокое качество разработки современного информационно-методического обеспечения лекционных, практических занятий и самостоятельной работы слушателей.

Материалы курса размещены на учебно-методическом портале Университета (sdo.timacad.ru)⁷.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Уч. Корпус № 1, аудитория – 1-117	Лекции	C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375)-21шт. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450)-1 клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300)-21шт. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) мышь A4Tech OP-720 USB -21шт столы 20 шт. стулья 21 шт. <i>доска маркерная 1 шт.</i>

3.2. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование модуля (раздела)
1-я неделя	Современное предприятие (организация производства, обеспечение качества продукции)
*Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий	

Раздел 4. Оценка качества освоения программы

4.1. Форма аттестации

Реализация программы предусматривает следующие формы аттестации:

Выходное тестирование

Форма проведения	<i>В очном формате</i>
Виды оценочных материалов	<i>Тест из 25 заданий в электронной форме</i>
Критерии оценивания	<i>1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. «Зачтено» выставляется слушателям, если они набрали</i>

⁷ Текст является примерным и может быть взят за основу только при реализации программ с использованием дистанционных технологий.

	<i>не менее 20 баллов</i>
Оценка	<i>Зачтено/не зачтено⁸</i>

Практическая работа 1 по теме 1

Название	Организация производства на современном хлебопекарном предприятии
Структура и содержание	Составление технологического плана производства хлебобулочных изделий и расчет производственных рецептур. Анализ инструментов бережливого производства на хлебопекарном предприятии.
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным, если показал достижение планируемых результатов обучения (знания, умения, освоение компетенций). Результаты обучения считаются достигнутыми при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 2 по теме 1

Название	Практика внедрения системы менеджмента безопасности пищевого производства (СМБПП). Внедрение принципов ХАССП.
Структура и содержание	Составление Санитарно-гигиенической программы как часть обязательных предварительных мероприятий системы ХАССП
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным, если показал достижение планируемых результатов обучения (знания, умения, освоение компетенций). Результаты обучения считаются достигнутыми при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 3 по теме 1

Название	Механизм обеспечения эффективности деятельности современного предприятия
Структура и содержание	Провести анализ основных финансово-экономических показателей основного капитала по данным финансовой отчетности. Источниками информации для анализа являются «Бухгалтерский баланс», «Отчет о финансовых результатах». Анализ производства продукции, внутренней среды, внешнего окружения.
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным, если показал достижение планируемых результатов обучения (знания, умения, освоение компетенций). Результаты обучения считаются достигнутыми при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования
Оценка	Зачтено/не зачтено

Итоговая аттестация⁹

⁸Представленный пример описания редактируется разработчиком в зависимости от выбранных форм аттестации.

⁹ Итоговая аттестация может проводиться на основании зачета итогового проекта (для этого должны быть выделены часы в учебном плане) и в этом случае: 1) каждая из выполненных практических

Форма итоговой аттестации	Зачет как совокупность выполненного выходного теста и практических работ
Требования к итоговой аттестации	Выполнение выходного теста и практических работ в соответствии с требованиями к каждой из работ
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным, если показал достижение планируемых результатов обучения (знания, умения, освоение компетенций). Результаты обучения считаются достигнутыми при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования.
Оценка	Зачтено/не зачтено

4.2. Оценочные средства

Приводятся оценочные средства (примеры оценочных средств), предусмотренные в п. 4.1.

1. С какой целью внедряют бережливое производство?
2. Инструменты бережливого производства
3. Каково влияние корпоративной культуры на эффективность бизнеса?
4. Назовите компоненты цифровой трансформации пищевого предприятия.
5. В каком году в РФ была утверждена государственная программа развития цифровой экономики?
6. Что можно отнести к экономическим выгодам цифровизации?
7. Этапы оценки эффективности производственной деятельности предприятия?
8. Основные методы оценки эффективности современного предприятия?
9. Задачи управления производственным коллективом на современном этапе?
10. В чем состоит технология планирования современного предприятия?
11. Что такое ERP-система?
12. Каково предназначение ERP-систем (роль)?
13. Что является основными движущими силами для начала внедрения ERP?
14. Этапы создания современного мясоперерабатывающего предприятия?
15. Как составляется технологический план производства?
16. В апреле 2024 года вступают в силу изменения в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Изменений немного, они касаются показателей пищевой ценности продуктов убоя и мясной продукции. А в какой раздел вносятся данные изменения?

работ может быть составной частью более крупной итоговой работы (итогового проекта); 2) прописывается примерная тематика и структура итоговых проектов.