



Филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования «Астраханский  
государственный технический университет» в Ташкентской  
области Республики Узбекистан

**ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель исполнительного директора  
\_\_\_\_\_ Д.С. Джумонов

**Рабочая программа дисциплины**  
**Управление технологическими цепочками пищевых предприятий**

Направление

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
**Профиль Продукты питания животного происхождения и водных**  
**биоресурсов**

Квалификация (степень)

**Бакалавр**

Форма обучения

**заочная**

Автор: к.э.н., доц.  
Тараскина Ю.В.

**Распределение часов дисциплины**

| Курс              | 5   |     | Итого |     |
|-------------------|-----|-----|-------|-----|
|                   | уп  | рп  | уп    | рп  |
| Лекции            | 2   | 2   | 2     | 2   |
| Практические      | 8   | 8   | 8     | 8   |
| Итого ауд.        | 10  | 10  | 10    | 10  |
| Контактная работа | 10  | 10  | 10    | 10  |
| Сам. работа       | 94  | 94  | 94    | 94  |
| Часы на контроль  | 4   | 4   | 4     | 4   |
| Итого             | 108 | 108 | 108   | 108 |

Программу составил(и):

к.э.н., доцент Тараскина Ю.В.

Рецензент(ы):

к.э.н., доцент Лулева Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Управление технологическими цепочками пищевых предприятий**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 21.01.2021 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Общая экология и экономика**

Протокол от 25.08. 2023 г. № 1

Зав. кафедрой: к.б.н., доцент Турсинбаева

Гулбахор Султановна

Председатель УМС Д.С. Джумонов

Протокол от 26.08. 2023 г. №4

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |   |
|--------------------------------------|---|
| 1.1                                  | овладение видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными навыками |

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                   |   |
|-------------------|---|
| Цикл (раздел) ОП: | Б1.В.ДВ.02.01   |
| <b>2.1</b>        | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>  |
| 2.1.1             | Основы экономических знаний   |
| 2.1.2             | Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции   |
| 2.1.3             | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| 2.1.4             | Научные основы производства продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов                   |
| 2.1.5             | Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли   |
| <b>2.2</b>        | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 2.2.1             | Преддипломная практика  |

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

### ПК-6: Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продуктов питания

#### Знать:

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировке выводов   |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания  |

#### Уметь:

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно   |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно                     |

#### Владеть:

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт              |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт                |

#### В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

|            |   |
|------------|---|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b> технологические процессы предприятий пищевой промышленности, факторы, влияющие на длительность операционного периода производственного цикла на предприятиях пищевой промышленности, принципы формирования бизнес-процессов в цепочке стоимости |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b> управлять эффективностью технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности   |
| <b>3.3</b> | <b>Владеть:</b> навыками управления технологическими цепочками на предприятиях пищевой промышленности   |

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия                               | Наименование разделов и тем /вид занятия/   | Курс | Часов | Компетенции | Литература | Примечание |
|---|---|------|-------|-------------|------------|------------|
|   | <b>Раздел 1.</b>  |      |       |             |            |            |
| 1.1                                       | Технологические цепочки: понятие, сущность. Практическое занятие /Пр/   | 5    | 2     | ПК-6        | п.6        |            |
| 1.2                                       | <b>Технологические цепочки: понятие, сущность.</b> Подготовка к практическому занятию /Ср/  | 5    | 24    | ПК-6        | п.6        |            |
|   | <b>Раздел 2.</b>  |      |       |             | п.6        |            |
| 2.1                                       | Управление технологическими цепочками. Понятие бизнес - системы, бизнес – процесса, операции и функции. Взаимосвязь процессов. Принципы формирования бизнес-процессов в цепочке стоимости. Цепи процессов и дерево процессов. Цепочка ценностей. Создание интегрированных рыночных структур в пищевой промышленности. Формирование стратегии корпоративного управления технологическими цепочками. Управление бизнесом в цепочке создания стоимости в холдингах /Лек/ | 5    | 1     | ПК-6        | п.6        |            |
| 2.2                                       | Управление технологическими цепочками. Практическое занятие /Пр/  | 5    | 4     | ПК-6        | п.6        |            |
| 2.3                                       | Управление технологическими цепочками. Подготовка к практическому занятию /Ср/  | 5    | 24    | ПК-6        | п.6        |            |
|   | <b>Раздел 3.</b>  |      |       |             | п.6        |            |
| 3.1                                       | <b>Эффективность управления технологическими цепочками.</b> Анализ возможностей и отбор предприятий – участников технологической цепочки. Организация технологической цепочки и мотивация участников. Управление эффективностью функционирования технологической цепочки. Обоснование управляющего воздействия по данным анализа эффективности функционирования технологической цепочки. /Лек/  | 5    | 1     | ПК-6        | п.6        |            |
| 3.2                                       | Эффективность управления технологическими цепочками. Практическое занятие /Пр/  | 5    | 2     | ПК-6        | п.6        |            |
| 3.3                                       | Эффективность управления технологическими цепочками. Подготовка к практическому занятию /Ср/  | 5    | 24    | ПК-6        | п.6        |            |
|   | <b>Раздел 4.</b>  |      |       |             | п.6        |            |
| 4.1                                       | Эффективность управления технологическими цепочками. Практическое занятие /Пр/  | 5    | 2     | ПК-6        | п.6        |            |
| 4.2                                       | Эффективность управления технологическими цепочками. Подготовка к практическому занятию /Ср/  | 5    | 22    | ПК-6        | п.6        |            |
| 5   | /Зачет /  | 5    | 4     | ПК-6        | п.6        |            |
| <b>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>          |   |      |       |             |            |            |
| <b>5.1. Контрольные вопросы и задания</b> |   |      |       |             |            |            |

### **Типовые вопросы к зачету (ПК-6.1)**

1. Цель, предмет и задачи курса «Управление технологическими цепочками на предприятиях пищевой промышленности»
2. Технологические цепочки как объект управления
3. Содержание и порядок организации производства продукции на предприятиях пищевой промышленности.
4. Структура жизненного цикла промышленной продукции.
5. Технологический цикл простого и сложного процессов.
6. Технологический процесс. Классификация технологических процессов.
7. Техничко –экономические показатели технологических процессов
8. Понятие и структура производственного цикла.
9. Факторы, влияющие на длительность операционного периода производственного цикла.
10. Процессный подход к управлению технологической цепочкой.
11. Понятие бизнес - системы, бизнес - процесса, операции и функции.
12. Взаимосвязь процессов. Принципы формирования бизнес-процессов в цепочке стоимости.
13. Цепи процессов и дерево процессов.
14. Цепочка ценностей.
15. Понятие предпринимательской сети бизнеса.
16. Создание интегрированных рыночных структур.
17. Технологические цепочки в пищевой промышленности.
18. Сущность и критерии корпоративного управления технологическими цепочками на предприятиях пищевой промышленности.
19. Формирование стратегии корпоративного управления технологическими цепочками на предприятиях пищевой промышленности.
20. Управление бизнесом в цепочке создания стоимости в холдингах.
21. Анализ возможностей и отбор предприятий – участников технологической цепочки.
22. Организация технологической цепочки и мотивация участников.
23. Оценка эффективности функционирования технологической цепочки.
24. Управление эффективностью функционирование технологической цепочки.
25. Обоснование управляющего воздействия по данным анализа эффективности функционирования технологической цепочки .
26. Особенности управления технологическими цепочками в пищевой промышленности.
27. Основные технико-экономические показатели деятельности участников технологической цепочки в пищевой промышленности

#### **5.2. Темы письменных работ**

Не предусмотрены

#### **5.3. Фонд оценочных средств**

- Примерные вопросы, тестовые задания и т.д., выносимые для оценки сформированности компетенции ПК-6**
- 1. Общая продолжительность комплекса координированных во времени простых процессов, входящих в сложный процесс изготовления изделия или его партий, называется таким циклом сложного производства:**
- организационным
  - производственным +
  - технологическим
- 2. Длительность производственного цикла состоит из:**
- Рабочего времени и времени перерывов;
  - Производственного и технологического времени;
  - Технического перерыва и производственного времени;
  - Технического и технологического времени.
- 3. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как:**
- Производственный цикл;
  - Производственная операция;
  - Производственная стадия;
  - Время производства.
- 4. Показателями, характеризующими себестоимость, являются:**
- Товарные остатки; затраты на производство единицы продукции
  - Фондоотдача; фондоемкость
  - Затраты на единицу услуг; сумма затрат по статьям и элементам затрат
- 5. По каким признакам группируются показатели АФХД?**
- По целям анализа
  - Качественным и количественным
  - По статьям и элементам затрат
- 6. Технологическая цепочка – это ...**
- 7. Технологический цикл – это ....**
- 8. Бизнес-процесс – это ...**
- 9. Бизнес-система – это ...**
- 10. Жизненный цикл продукции – это ...**

**Проблемно-значимая задача (ПК-6.2, 6.3)**

Технологическая цепочка включает пять предприятий. Данные о чистой прибыли предприятий и стоимости их активов за два года приведены в следующей таблице

2021 год:

|                   | Предприятие 1 | Предприятие 2 | Предприятие 3 | Предприятие 4 | Предприятие 5 |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Чистая прибыль    | 1478          | 124           | 3678          | 1260          | 3014          |
| Стоимость активов | 6890          | 2047          | 29800         | 18657         | 16789         |

2022 год

|                   | Предприятие 1 | Предприятие 2 | Предприятие 3 | Предприятие 4 | Предприятие 5 |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Чистая прибыль    | 1516          | 211           | 3720          | 1305          | 2089          |
| Стоимость активов | 6780          | 2807          | 31000         | 18431         | 16890         |

**Кейс (ПК-6.2, 6.3)**

Производственная компания планирует выпуск новой продукции. Прогнозируемый месячный спрос составляет 600 ед. Постоянные затраты, связанные с выпуском такого объема продукции, находятся на уровне 12000 руб. в месяц. Планируемые переменные расходы на единицу продукта составляют 42 руб. Анализ конкурентных компаний, выпускающих аналогичную продукцию, показал, что средний уровень отпускных цен составляет 67 руб. за единицу. Необходимо определить «точку без-убыточности» в натуральном и стоимостном выражении.

**5.4. Перечень видов оценочных средств**

Опрос (ПК-6.1). Раноуровневые задачи задания (ПК-6.2, ПК-6.3). Метод анализа конкретной ситуации (комплексной ситуационной задачи) (КС, кейс-стадис) (ПК-6.2, ПК-6.3). Тест (ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-.3)

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

**6.1. Рекомендуемая литература**

1. Экономика и управление производством : учебное пособие для вузов / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00380-2. — URL: <https://urait.ru/bcode/470184> .
2. Производственный менеджмент. Теория и практика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 376 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15029-2. — URL: <https://urait.ru/bcode/486424>.
3. Производственный менеджмент. Теория и практика в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 174 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15090-2. — URL: <https://urait.ru/bcode/487200> .
4. Экономика предприятия : учебник для вузов / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 458 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15878-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510104>
5. Тертышник, М. И. Экономика организации : учебник и практикум для вузов / М. И. Тертышник. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 509 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16540-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531264>
6. Аникин, Б. А. Логистика производства: теория и практика : учебник и практикум для вузов / Б. А. Аникин, Р. В. Серышев, В. А. Волочиенко ; ответственный редактор Б. А. Аникин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 454 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3390-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486480> .

## **6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

7. <http://www.rhr.ru> <http://sup.kadrovik.ru/archives.php> - человеческие ресурсы России
8. <http://www.zhuk.net/journal> - журнал «Управление компанией»
9. <http://soc.lib.ru> - электронная библиотека «Социология, Психология, Управление»
10. <http://www.gks.ru> - Федеральная служба государственной статистики
11. <http://www.aup.ru> - административно-управленческий портал
12. <http://www.hro.ru/hrm> - журнал «Управление персоналом»
13. <http://www.hr-journal.ru> - электронный журнал «Работа с персоналом»

### **6.3.1 Перечень программного обеспечения**

|         |   |
|---------|---|
| 6.3.1.1 | Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов                 |
| 6.3.1.2 | ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты |
| 6.3.1.3 | Google Chrome - Браузер   |
| 6.3.1.4 | Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области  |
| 6.3.1.5 | Mozilla FireFox - Браузер   |
| 6.3.1.6 | Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами |
| 6.3.1.7 | 7-zip – Архиватор   |

### **6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных**

|         |   |
|---------|---|
| 6.3.2.1 | Электронно – библиотечная система «Лань»    |
| 6.3.2.2 | Образовательная платформа «Юрайт»           |
| 6.3.2.3 | Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART» |

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |  |
|-----|--|
| 7.1 | Аудитория для проведения лекционных занятий с набором демонстрационного оборудования (компьютер, экран, проектор), оборудованная набором мебели (столы,  |
| 7.2 | Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.                   |
| 7.3 | Аудитория для проведения занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций: оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, |
| 7.4 | Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспеченные доступом к электронной информационно-образовательной среде Филиала.   |
| 7.5 | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования  |

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**



Тараскина Ю.В. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Управление технологическими цепочками пищевых предприятий» для бакалавров заочной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов – Астрахань: АГТУ, 2022. – 18с. - <http://portal.astutr.uz/>

Тараскина Ю.В. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Управление технологическими цепочками пищевых предприятий» для бакалавров заочной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов – Астрахань: АГТУ, 2022. – 27с. - <http://portal.astutr.uz/>

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению**

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости может предоставляться ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху**

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости может предоставляться ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

### **Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости может предоставляться ассистент.