



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

очная

Автор: к.э.н., доц.
Тараскина Ю.В.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	8			
Неделя	8			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., доцент Тараскина Ю.В. _____

Рецензент(ы):

к.э.н., доцент Лунова 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 31.01.2025 протокол №7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общая экология и экономика

Протокол от 21.02.2025 г. №7

Зав. кафедрой Турсинбаева Г.С.

Председатель УМС Джумонов Д.С.

Протокол №7 от 25.02.2025 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Овладение профессиональными компетенциями в области производственной логистики на перерабатывающем предприятии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.02.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
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
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Преддипломная практика
2.2.2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

ПК-6: Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Технологические цепочки: понятие, сущность. Введение. Цель, предмет и задачи курса. Технологические цепочки как объект управления. Структура жизненного цикла промышленной продукции. Технологический цикл простого и сложного процессов. Понятие и структура производственного цикла. Технологический процесс. Структура длительности ПЦ. Факторы, влияющие на длительность операционного периода производственного цикла на предприятиях пищевой промышленности /Лек/	8	8	ПК-6	п.6	
1.2	Технологические цепочки: понятие, сущность. Практическое занятие /Пр/	8	8	ПК-6	п.6	
1.3	Технологические цепочки: понятие, сущность. Подготовка к практическому занятию /Ср/	8	12	ПК-6	п.6	
	Раздел 2.				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/	8	8	ПК-6	п.6	
2.2	Управление технологическими цепочками. Практическое занятие /Пр/	8	8	ПК-6	п.6	
2.3	Управление технологическими цепочками. Подготовка к практическому занятию /Ср/	8	10	ПК-6	п.6	
	Раздел 3.				п.6	
3.1	Эффективность управления технологическими цепочками. 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/	8	8	ПК-6	п.6	
3.2	Эффективность управления технологическими цепочками. Практическое занятие /Пр/	8	8	ПК-6	п.6	
3.3	Эффективность управления технологическими цепочками. Подготовка к практическому занятию /Ср/	8	10	ПК-6	п.6	
	Раздел 4.				п.6	

4.1	Особенности управления технологическими цепочками в пищевой промышленности. Основные технико-экономические показатели деятельности участников технологической цепочки в пищевой промышленности /Лек/	8	8	ПК-6	п.6	
4.2	Эффективность управления технологическими цепочками. Практическое занятие /Пр/	8	8	ПК-6	п.6	
4.3	Эффективность управления технологическими цепочками. Подготовка к практическому занятию /Ср/	8	12	ПК-6	п.6	
	/Зачет /	8		ПК-6	п.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

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 функционирования 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). Разноуровневые задачи задания (ПК-6.2, ПК-6.3). Тест (ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3)

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»
6.3.2.4	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – www.lex.uz

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Аудитория для проведения лекционных занятий с набором демонстрационного оборудования (компьютер, экран, проектор), оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.
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, доской меловой.

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)

1. Тараскина Ю.В. Методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Управление технологическими цепочками пищевых предприятий» для бакалавров очной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов – Филиал АГТУ в Ташкентской области. – <http://portal.astutr.uz/>
2. Тараскина Ю.В. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Управление технологическими цепочками пищевых предприятий» для бакалавров очной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов – Филиал АГТУ в Ташкентской области. – <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.