

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 29.11.2023 15:58:36  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e6e91761e0a024

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной, воспитательной ра-  
боте и молодежной политике



С.Ю. Пигина

«24» августа 2023 г.

*Кафедра*

*Экономики и цифровых технологий в АПК*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности

**Направление подготовки**

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

**Профиль подготовки**

Технология продуктов питания  
из сырья животного происхождения

**Уровень высшего образования**

магистратура


**форма обучения:** очно-заочная

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:**

- ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 937 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «27» августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры);
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

**РАЗРАБОТЧИКИ:**


Профессор  
*(должность)*

  
*(подпись, дата)*

Н.А. Лебедев  
*(ФИО)*

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

Доцент кафедры технологии  
и управления качеством про-  
дукции АПК  
ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА  
имени К.И. Скрябина  
*(должность)*

  
*(подпись, дата)*

О.А. Стрепетова  
*(ФИО)*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

- на заседании кафедры экономики и цифровых технологий в АПК  
Протокол заседания № 12 от « 14 » 06 2023 г.

Заведующий кафедрой  
*(должность)*

  
*(подпись, дата)*

М.В. Новиков  
*(ФИО)*

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии

Протокол заседания № 3 от « 23 » 06 2023 г.

Председатель комиссии  
*(должность)*

  
*(подпись, дата)*

М.В. Горбачева  
*(ФИО)*

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления

*(должность)*



*(подпись, дата)*

С.А. Захарова

*(ФИО)*

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

*(должность)*



*(подпись, дата)*

Ю.П. Жарова

*(ФИО)*

Декан факультета биотехнологии и экологии

*(должность)*



*(подпись, дата)*

М.В. Новиков

*(ФИО)*

Директор библиотеки

*(должность)*

Декан факультета заочного и очно-заочного (вечернего) образования

*(должность)*



*(подпись, дата)*

Н.А. Москвитина

*(ФИО)*



*(подпись, дата)*

А.А. Дельцов

*(ФИО)*

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Цель освоения дисциплины:

формирование представления и освоение общетеоретических знаний о бизнес-процессах, происходящих в организации.

### Задачами дисциплины:

- овладение теоретическими знаниями в области управления бизнес-процессов в организациях.
- формирование навыков описания бизнес-процессов предприятия, информационных потоков, организационных структур и моделей других артефактов предприятия, необходимые для увеличения эффективности и контроля качества работы предприятия.
- овладение умениями и навыками анализа и оптимизации производственных, административных, информационных процессов.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.1.</b> Знать современное состояние исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.	Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.

		<b>ОПК-1.2.</b> Уметь обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения.	Умеет обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности
		<b>ОПК-1.3.</b> Владеть навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности.	Владеет навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности.
ПК-9 Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	<b>ИД-4<sub>ПК-9</sub></b> Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
	<b>ИД-6<sub>ПК-9</sub></b> Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений	Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений	

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

Дисциплина «Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности» относится Б1.О.08 учебного плана ОПОП 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения уровень высшего образования магистратура и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения в 1 семестре;

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 ч.

##### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа (аудиторная):</b>	<b>22,65</b>	<b>22,65</b>



лекции	8	8
занятия семинарского типа, в том числе:		
семинары		
коллоквиумы		
практические занятия	12	12
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
<b>Контактная работа (внеаудиторная)</b>	2,65	2,65
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>76,35</b>	<b>76,35</b>
изучение теоретического курса		
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)		
курсовое проектирование		
другие виды самостоятельной работы		
<b>Промежуточная аттестация:</b>		
зачет		
экзамен	+	+
другие виды промежуточной аттестации		

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

**Очно-заочная форма обучения**

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма			СРС, час.	ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.			
			семинары, практические занятия и др.	практикумы, лабораторные работы		
1.	Эволюция подходов управления организацией	2	2	-	19	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)
2.	Общая теория систем, системный подход, структурный анализ при описании процессов.	2	2	-	19	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)
3.	Система процессов предприятия	2	4	-	19	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)
4.	Общие принципы внедрения процессного управления на предприятии	2	4	-	19,35	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)
Итого:		<b>8</b>	<b>12</b>		<b>76,35</b>	-

**Содержание дисциплины по видам занятий**  
**Лекционные занятия**

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Эволюция подходов управления организацией	Цели и задачи учебной дисциплины. Предмет изучения. Практика формирования структур предприятия		2	-
2.	Общая теория систем, системный подход, структурный анализ при описании процессов.	Общая теория систем, системный подход, структурный анализ при описании процессов		2	-
3.	Система процессов предприятия	Понятия система или карта процессов, основные, вспомогательные процессы, процессы управления, обеспечивающие процессы.		2	-
4.	Общие принципы внедрения процессного управления на предприятии	Способы анализа бизнес-процессов, виды показателей		2	-

### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Эволюция подходов управления организацией	Практика формирования структур предприятия: организационные, информационные, документационные. Методологии описания бизнес-процессов предприятия.		2	-
2.	Общая теория систем, системный подход, структурный анализ при описании процессов.	Способы классификации процессов. Документирование бизнес-процессов, структура регламента, виды документов на предприятии		2	-
3.	Система процессов предприятия	Формирование карты БП предприятия.		4	-
4.	Общие принципы внедрения процессного управления на предприятии	Оптимизация бизнес-процессов, примеры, варианты. Сущность систем автоматизации бизнес-процессов. Способы оценки эффективности бизнес-процессов.		4	-

### Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно

1.	Эволюция подходов управления организацией	Практика формирования структур предприятия: организационные, информационные, документационные. Методологии описания бизнес-процессов предприятия.		19	
2.	Общая теория систем, системный подход, структурный анализ при описании процессов.	Способы классификации процессов. Документирование бизнес-процессов, структура регламента, виды документов на предприятии		19	
3.	Система процессов предприятия	Формирование карты БП предприятия.		19	
4.	Общие принципы внедрения процессного управления на предприятии	Оптимизация бизнес-процессов, примеры, варианты. Сущность систем автоматизации бизнес-процессов. Способы оценки эффективности бизнес-процессов.		19,35	

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

##### Электронные издания

1. Горфинкель, В. Я. Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности : учебник / под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 380 с. - ISBN 978-5-9558-0311-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247039> (дата обращения: 27.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература

##### Электронные издания:

1 Акцораева, Н. Г. Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности: управление инновационным развитием фирмы : учебное пособие / Н. Г. Акцораева, О. С. Грозова. - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2016. - 140 с. - ISBN 978-5-8158-1645-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875790> (дата обращения: 27.06.2023). – Режим доступа: по подписке

**1 Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):**

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			



1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	<a href="http://www.fedstat.ru/organiz">http://www.fedstat.ru/organiz</a>	Свободный доступ
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Для авториз. пользователей
2	Электронно-библиотечная система «Znanium»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Для авториз. пользователей
3	РУКОНТ: национальный цифровой ресурс: межотраслевая электронная библиотека	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1	Аналитический центр Минсельхоза России	<a href="https://mcx.ac.ru">https://mcx.ac.ru</a>	Свободный доступ
2	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Центр Агроаналитики»	<a href="https://specagro.ru/">https://specagro.ru/</a>	Свободный доступ
3	Федеральная таможенная служба России	<a href="https://customs.gov.ru/">https://customs.gov.ru/</a>	Свободный доступ
4	Федеральная служба государственной статистики	<a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a>	Свободный доступ
5	Центр рыночной информации АПК	<a href="https://cri.mcx.ru">https://cri.mcx.ru</a>	Свободный доступ
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

**Методическое обеспечение:** Отсутствует

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>

2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распро- страняемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 432	Комплект специализированной мебели, экран, мультимедийный проектор, компьютер, подключенный к сети Интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 436	Комплект специализированной мебели учебная доска, экран, мультимедийный проектор, компьютеры, подключенные к сети Интернет с установленным программным обеспечением: Statistica, SPSS Statistics - обработка статистических данных; Apache Hadoop, Logimon – анализ больших данных; Ispring Suit, Mentimeter Online, Test Pad – тренажеры, онлайн тесты. Learning Apps, Umaigra- кейсы, деловые игры.
3.	Помещение для самостоятельной работы № 427	Комплект специализированной мебели, компьютеры, подключенные к сети Интернет с установленным программным обеспечением: Ispring Suit, Online Test Pad - тренажеры, онлайн тесты: Statistica, SPSS Statistics- обработка статистических данных

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся**  
**при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО**

*Кафедра*

*Экономики и цифровых технологий в АПК*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности

**Направление подготовки**

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

**Профиль подготовки**

Технология продуктов питания  
из сырья животного происхождения

**Уровень высшего образования**

магистратура

**форма обучения:** очно-заочная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Текущий контроль успеваемости обучающихся

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

Очно-заочная форма обучения: экзамен проводится в 1 семестре

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.1.</b> Знать современное состояние исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.	Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.
		<b>ОПК-1.2.</b> Уметь обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения.	Умеет обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности
		<b>ОПК-1.3.</b> Владеть навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности.	Владеет навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности.

	ПК-9 Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ИД-4 <sub>ПК-9</sub> Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-6 <sub>ПК-9</sub> Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений	Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Эволюция подходов управления организацией	1. Опрос	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)
2.	Общая теория систем, системный подход, структурный анализ при описании процессов.	1. Опрос	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)
3.	Система процессов предприятия	1. Опрос	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)
4.	Общие принципы внедрения процессного управления на предприятии	1. Опрос	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-1, ПК-9 (ИТ-4, ИТ-6)

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю): Банк вопросов к экзамену

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 15 шт. (Приложение 1);

#### Оценочные материалы для промежуточной аттестации

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 20 шт. (Приложение 2)





**1 Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)****Перечень контрольных вопросов для оценки компетенций (ОПК-1, ПК-9)**

1. Дайте определение бизнес-процесса и его элементов.
2. Опишите основные группы процессов.
3. Охарактеризуйте составляющие цикла управления процессами.
4. Расскажите о составных частях концепции управления бизнес-процессами (Business Process Management).
5. Какие факторы влияют на выбор заказчиком инструментальной среды моделирования бизнес-процессов?
6. С чем связаны основные издержки и риски создания заказных разработок в области моделирования бизнес-процессов?
7. Какие инструментальные средства для моделирования и анализа бизнес-процессов Вам известны?
8. Охарактеризуйте известные Вам нотации моделирования бизнес-процессов.
9. Перечислите основные правила моделирования бизнес-процессов согласно IDEF0.
10. Перечислите основные правила моделирования бизнес-процессов согласно нотации EPC.
11. Дайте понятие системы. Приведите примеры.
12. Какие свойства системы Вам известны?
13. Какие три основных потока информации отражают в системе показатели для управления процессом?
14. Опишите SMART - подход к постановке целей и выбору показателей.
15. Охарактеризуйте перспективы ССП

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

**Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**

Вопросы к экзамену для оценки компетенций (ОПК-1, ПК-9)

1. Определения бизнес-процесса
2. Свойства бизнес-процесса
3. Понятие бизнес-процесса
4. Классификация бизнес-процессов (по уровню значимости, структуре, назначению)
5. Классификация бизнес-процессов (по отношению к клиентам, уровню подробности
6. рассмотрения, уровню сложности)
7. Элементы бизнес-процесса
8. Понятие процессного подхода
9. Управление бизнес-процессами. BPM
10. Цикл Деминга (PDCA-цикл)
11. Концепция улучшения бизнес-процессов. Методика быстрого анализа решения
12. (FAST), бенчмаркинг процесса
13. Концепция улучшения бизнес-процессов. Перепроектирование процесса,
14. реинжиниринг процесса
15. Принципы выделения бизнес-процессов
16. Подходы к описанию различных предметных областей деятельности организации
17. (цели, орг. структура)
18. Подходы к описанию различных предметных областей деятельности организации
19. (данные, продукты, входы, выходы)
20. Методики анализа бизнес-процессов (на основе субъективных оценок, анализ
21. результатов аттестации и аудита, логический анализ)
22. Методики анализа бизнес-процессов (анализ ресурсного окружения, характеристик
23. процесса, результатов имитационного моделирования, рисков)
24. Цели контролинга и мониторинга БП
25. Показатели процесса и результата
26. Особенности бизнес-процессов в пищевой промышленности

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета**

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

