

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 15.07.2023 19:49:45
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d

УТВЕРЖДАЮ:

И. о. директора Технологического института
Бредихин С. А., д.т.н., профессор

« 30 » 08 2022г.

Лист актуализации рабочей программы дисциплины

Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания
животного происхождения

для подготовки бакалавров

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2021

Курс 4

Семестр 8

В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2022 год начала подготовки по направленности Технология мясных, молочных и рыбных продуктов.

Разработчик: Ибрагимов А.Г., д. э. н., профессор

«04» 06. 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
Управления протокол № 06 от «07» 06. 2022г.

Заведующий кафедрой управления,
Кошелев В.М., д. э. н., профессор

Лист актуализации принят на хранение

И. о. заведующего выпускающей кафедрой Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства Грикшас С. А., д.с.-х.н., профессор

« 06 » 06 2022 г.

Методический отдел УМУ: _____ « _ » _____ 2022



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)

Институт Экономики и управления АПК
Кафедра управления

УТВЕРЖДАЮ:

И. о. директора Технологического института
Бредихин С. А., Д.Т.Н., профессор



2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания
животного происхождения

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2021

Москва, 2021

Разработчик: Ибрагимов А. Г., д. э. н., профессор


(подпись)

« 23 » 06 2021 г.

Рецензент: Скачкова С. А., д. э. н., профессор


(подпись)

« 24 » 06 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана 2021 года начала подготовки.

Программа обсуждена на заседании кафедры Управления протокол № 06 от «30» 06. 2021г.

Зав. Кафедрой Кошелев В. М., д. э. н., профессор


(подпись)

« 30 » 06 2021 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии Технологического института
Дунченко Н. И., д.т.н., профессор

Прятекин И


(подпись)

« 30 » 08 2021 г.

И. о. заведующего выпускающей кафедрой Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства Грикшас С. А., д.с.-х.н., профессор


(подпись)

« 28 » 06 2021 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	8
ПО СЕМЕСТРАМ.....	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	11
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	13
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	18
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	18
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	18
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	18
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	18
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	18
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)	20
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	20
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	22
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	22

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы дисциплины Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения для бакалавров очной формы обучения по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Целями освоения дисциплины: Ознакомление студентов со сложными процессами формирования и развития современного менеджмента. Получение базовых экономических знаний для выполнения практических задач. Изучение дисциплины позволяет развивать у студентов творческое мышление, умение принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности, навыки определения видов и типов профессиональных задач, структурирования задач различных групп; технологией решения задач в различных областях.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина «Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения» состоит из 4 разделов: 1. Введение. Теоретические основы управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. 2. Организационно-экономические основы управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. 3. Методологические основы управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. 4. Процесс управления предприятий и организации.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Промежуточный контроль по дисциплине: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения» являются ознакомление студентов со сложными процессами формирования и развития современного менеджмента. Получение базовых экономических знаний для выполнения практических задач. Изучение дисциплины позволяет развивать у студентов творческое мышление, умение принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности, навыки определения видов и типов профессиональных задач, структурирования задач различных групп; технологией решения задач в различных областях.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения включена в перечень дисциплин обязательной части учебного плана. Дисциплина Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана 2021 года начала подготовки.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения» являются: Экономическая теория, Системы управления технологическими процессами, информационные технологии, Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Дисциплина «Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения» является основополагающей для выполнения и защиты ВКР.

Рабочая программа дисциплины Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	основные принципы командной работы.	работать в команде на основе сотрудничества.	способностью определять свою роль в командной работе для достижения поставленной цели.
			УК-3.2 Понимает особенности поведения групп людей в сфере производств и учитывает их в своей деятельности	особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности	учитывать особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности	Особенностями поведения групп людей, с которыми работает /взаимодействует, учитывает их в своей деятельности
			УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	основные виды особенности и принципы мышления	формулировать проблему и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата	предвидения последствий личных действий на основе принятого решения
			УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в презентации результатов работы команды	методы эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т. ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом в презентации результатов работы команды	работать в команде, участвовать в обмене информацией, знаниями, опытом и в презентации результатов работы команды.	навыками работы в команде, участвовать в обмене информацией, знаниями, опытом и в презентации результатов работы команды.
2	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	экономические знания для выполнения практических задач; имеющиеся обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	навыками применения экономических знаний при выполнении практических задач; принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
			УК-10.3 Использует основные положения и методы экономических наук при	основные категории и понятия философии, истории и других гуманитарных наук,	Использовать основные положения и методы гуманитарных наук в	способами определения видов и типов профессиональных задач, структурирования задач различных

			решении социальных и профессиональных задач	имеет представление об основных закономерностях функционирования социума, об этапах его исторического развития	профессиональной деятельности	групп; технологией решения задач в различных областях профессиональной деятельности
--	--	--	---	--	-------------------------------	---

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 часов), их распределение по видам работ на восьмой семестр представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. Всего	В т. ч. по семестрам № 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	48,25	48,25
Аудиторная работа	48,25	48,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	24	24
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	24	24
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	23,75	23,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	14,75	14,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		ПКР	Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ		
Раздел 1. Введение. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	12	4	4		4
Тема 1.1 Введение в курс управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.	6	2	2		2
Тема 1.2 Развитие теории и практики менеджмента.	6	2	2		2
Раздел 2. Организационно-экономические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	12	4	4		4
Тема 2.1 Законы, принципы и функции управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	6	2	2		2
Тема 2.2 Организационные структуры управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	6	2	2		2
Раздел 3. Методологические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	10	4	4		2
Тема 3.1 Методы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	10	4	4		2
Раздел 4. Процесс управления предприятий и организации	28,75	12	12		4,75

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		ПКР	Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ		
Тема 4.1 Элементы организации и процесс управления	4	2	2		
Тема 4.2 Управленческие решения	5	2	2		1
Тема 4.3 Стиль руководства	3	1	1		1
Тема 4.4 Личность, власть и авторитет менеджера	2	1	1		
Тема 4.5 Управление конфликтами и стрессами	5	2	2		1
Тема 4.6 Управление корпоративной культурой и имиджем предприятия и организации	4,75	2	2		0,75
Тема 4.7 Эффективность управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	5	2	2		1
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25			0,25	
Подготовка к зачету(контроль)	9				9
Всего за 3 семестр	72	24	24	0,25	23,75
Итого по дисциплине	72	24	24	0,25	23,75

Раздел 1 Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.

Тема 1.1 Введение в курс управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.

Сущность менеджмента. Содержание понятия менеджмента Цели и задачи менеджмента. Характерные черты и стадии менеджмента. Менеджер и его функции. Содержание понятий «предпринимательства», «бизнес», предпринимательская структура».

Тема 1.2 Развитие теории и практики управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Основные этапы развития менеджмента. Основные школы управления. Развитие менеджмента в России.

Раздел 2. Организационно-экономические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения

Тема 2.1 Законы, принципы и функции управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения

Законы и закономерности менеджмента. Принципы менеджмента. Функции менеджмента и их применения

Тема 2.2 Организационные структуры управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения

Организационная структура управления. Требования, предъявляемые к организационной структуре управления. Факторы, влияющие на формирование организационной структуре управления. Методы разработки организационной структуре управления. Виды организационной структуре управления.

Раздел 3 Методологические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения

Тема 3.1 Методы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения

Сущность методов менеджмента и их характеристика. Экономические методы менеджмента. Административно-правовые методы менеджмента. Социально-психологические методы менеджмента.

Раздел 4. Процесс управления предприятий и организации

Тема 4.1 Элементы организации и процесс управления

Понятие организации. Формальная и неформальная организация. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Сущность управленческой деятельности. Уровни управления. Субъекты и объекты управления.

Тема 4.2 Управленческие решения

Содержание и виды управленческих решений. Процесс принятия решений. Методы принятия решений. Индивидуальные стили принятия решений. Условия эффективности управленческих решений. Организация и контроль выполнения решений.

Тема 4.3 Стил ь руководства

Понятие и характеристика стилей руководства. Управленческая решетка ГРИД. Элементы управления (поведенческие элементы). Характеристика поведенческих действий менеджера. Дополнительные стили управления.

Тема 4.4 Личность, власть и авторитет менеджера

Требования к менеджеру. Власть и личное влияние. Авторитет менеджера, псевдоавторитет.

Тема 4.5 Управление конфликтами и стрессами

Природа конфликта. Типы конфликтов. Причины конфликтов. Методы разрешения конфликтов. Природа и причины стресса.

Тема 4.6 Управление корпоративной культурой и имиджем предприятия и организации

Понятие, типы и характеристики корпоративной культуры. Управление корпоративной культурой. Создание и управление имиджем предприятия и организаций.

Тема 4.7 Эффективность управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения

Понятие эффективности менеджмента. Экономические показатели эффективности управления. Социальная эффективность менеджмента. Признаки эффективного управления. Пути повышения эффективности менеджмента в организации.

4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции (индикаторы)	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.				8
	Тема 1.1 Введение в курс управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.	Лекция №1. Введение в курс управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Теоретические основы менеджмента.	УК-3.1; УК-3.2		2
		Практическое занятие №1. Введение в курс управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.	УК-3.1; УК-3.2	Коллоквиум	2
	Тема 1.2 Развитие теории и практики управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.	Лекция №2. Развитие теории и практики управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.	УК-3.1; УК-3.2		2
		Практическое занятие №2. Развитие теории и практики управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.	УК-3.1; УК-3.2	Коллоквиум	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции (индикаторы)	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	Раздел 2. Организационно-экономические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения				8
	Тема 2.1 Законы, принципы и функции управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	Лекция №3. Законы, принципы и функции управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4		2
		Практическое занятие №3. Законы, принципы и функции управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4	Коллоквиум	2
	Тема 2.2. Организационные структуры управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	Лекция №4. Организационные структуры управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4		2
		Практическое занятие № 4. Построение организационной структуры управления. Оценка рациональности организационных структур управления.	УК-3.3; УК-3.4	Коллоквиум	2
	3	Раздел 3. Методологические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения			
Тема 3.1 Методы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения		Лекция №5-6. Методы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4		4
		Практическое занятие № 5-6. Методы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4	Коллоквиум	4
4		Раздел 4. Процесс управления предприятиями и организациями			
	Тема 4.1 Элементы организации и процесс управления	Лекция №7. Элементы организации и процесс управления	УК-10.2; УК-10.3		2
		Практическое занятие №7. Элементы организации и процесс управления	УК-10.2; УК-10.3	Коллоквиум	2
	Тема 4.2. Управленческие решения	Лекция №8. Управленческие решения	УК-10.2; УК-10.3		2
		Практическое занятие №8. Управленческие решения	УК-10.2; УК-10.3	Коллоквиум	2
	Тема 4.3. Стиль руководства	Лекция №9. Стиль руководства	УК-10.2; УК-10.3		1
		Практическое занятие №9. Стиль руководства	УК-10.2; УК-10.3	Коллоквиум	1
	Тема 4.4. Личность, власть и авторитет менеджера	Лекция №9. Личность, власть и авторитет менеджера	УК-10.2; УК-10.3		1
		Практическое занятие №9. Личность, власть и авторитет менеджера	УК-10.2; УК-10.3	Коллоквиум	1
	Тема 4.5 Управление конфликтами и стрессами	Лекция №10. Управление конфликтами и стрессами	УК-10.2; УК-10.3		2
		Практическое занятие №10. Управление конфликтами и стрессами	УК-10.2; УК-10.3	Коллоквиум	2
	Тема 4.6 Управление корпоративной культурой и имиджем предприятия и организации	Лекция №11. Управление корпоративной культурой и имиджем предприятия и организации	УК-10.2; УК-10.3		2
Практическое занятие №11. Управление корпоративной культурой и имиджем предприятия и организации		УК-10.2; УК-10.3	Коллоквиум	2	
Тема 4.7 Эффективность управления	Лекция №12. Эффективность управления предприятием по производству продуктов	УК-10.2; УК-10.3		2	

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции (индикаторы)	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	питания животного происхождения			
		Практическое занятие №12. Эффективность управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-10.2; УК-10.3	Коллоквиум	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Формируемые компетенции (индикаторы)	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Теоретические основы менеджмента.			
1.	Тема 1.1. Введение в курс управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.	УК-3.1; УК-3.2	Понятия менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Менеджер и его функции. Содержание понятий «предпринимательства», «бизнес», предпринимательская структура».
2.	Тема 1.2. Развитие теории и практики управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения. Развитие менеджмента в России.	УК-3.1; УК-3.2	Понятия менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Менеджер и его функции. Содержание понятий «предпринимательства», «бизнес», предпринимательская структура».
Раздел 2. Организационно-экономические основы менеджмента.			
3	Тема 2.1. Законы, принципы и функции управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4	Законы и закономерности менеджмента. Принципы менеджмента. Общие функции менеджмента и их применения.
4	Тема 2.2. Организационные структуры управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4	Организационная структура управления. Требования, предъявляемые к организационной структуре управления. Факторы, влияющие на формирование организационной структуре управления. Методы разработки организационной структуре управления. Виды организационной структуре управления.
Раздел 3. Методологические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.			
5	Тема 3.1. Методы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.3; УК-3.4	Сущность методов менеджмента и их характеристика. Экономические методы менеджмента. Административно-правовые методы менеджмента. Социально-психологические методы менеджмента.
Раздел 4. Процесс управления предприятиями и организации			
6	Тема 4.1. Элемент организации и процесс управления	УК-10.2; УК-10.3	Элемент организации и процесс управления. Понятие организации. Формальная и неформальная организация. Горизонтальное и вертикальное

№ п/п	№ раздела и темы	Формируемые компетенции (индикаторы)	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
			разделение труда. Сущность управленческой деятельности. Уровни управления. Субъекты и объекты управления.
7	Тема 4.2. Управленческие решения	УК-10.2; УК-10.3	Содержание и виды управленческих решений. Процесс принятия решений. Методы принятия решений. Индивидуальные стили принятия решений. Условия эффективности управленческих решений. Организация и контроль выполнения решений.
8	Тема 4.3. Стиль руководства	УК-10.2; УК-10.3	Понятие и характеристика стилей руководства. Управленческая решетка ГРИД. Элементы управления (поведенческие элементы). Характеристика поведенческих действий менеджера. Дополнительные стили управления.
9	Тема 4.4. Личность, власть и авторитет менеджера	УК-10.2; УК-10.3	Личность, власть и авторитет менеджера. Требования к менеджеру. Власть и личное влияние. Авторитет менеджера, псевдоавторитет.
10	Тема 4.5. Управление конфликтами и стрессами	УК-10.2; УК-10.3	Управления конфликтами и стрессами. Природа конфликта. Типы конфликтов. Причины конфликтов. Методы разрешения конфликтов. Природа и причины стресса.
11	Тема 4.6. Управление корпоративной культурой и имиджем предприятия и организации	УК-10.2; УК-10.3	Понятие, типы и характеристики корпоративной культуры. Управление корпоративной культурой. Создание и управление имиджем предприятия и организаций.
12	Тема 4.7. Эффективность управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-10.2; УК-10.3	Понятие эффективности менеджмента. Экономические показатели эффективности управления. Социальная эффективность менеджмента. Признаки эффективного управления. Пути повышения эффективности менеджмента в организации.

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	Законы, принципы и функции управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	ЛК	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
2	Организационные структуры управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	ПЗ	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
3	Методы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	ЛК	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
4	Элементы организации и процесс управления	ЛК	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
5	Управление корпоративной культурой и имиджем предприятия и организации	ЛК	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
6	Управленческие решения	ПЗ	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
7	Стиль руководства. Личность, власть и авторитет менеджера	ПЗ	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
8	Управление конфликтами и стрессами	ПЗ	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций
9	Эффективность управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	ПЗ	Активное обучение, разбор конкретных ситуаций

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Вопросы для коллоквиума

Примерные вопросы для коллоквиума

Раздел 1. Теоретические основы управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения.

1. Сущность менеджмента
2. Содержание понятия менеджмента
3. Цели и задачи менеджмента
4. Характерные черты и стадии менеджмента
5. Менеджер и его функции
6. Содержание понятий предпринимательства, бизнес и предпринимательская структура
7. Основные этапы развития менеджмента
8. Школа научного управления
9. Административная школа управления
10. Школа человеческих отношений
11. Системный и ситуационный подход к управлению
12. Количественная школа
13. Развитие менеджмента в России

2) Типовой перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Сущность менеджмента
2. Содержание понятия менеджмента
3. Цели и задачи менеджмента
4. Характерные черты и стадии менеджмента
5. Менеджер и его функции
6. Содержание понятий предпринимательства, бизнес и предпринимательская структура
7. Основные этапы развития менеджмента
8. Школа научного управления
9. Административная школа управления
10. Школа человеческих отношений
11. Системный и ситуационный подход к управлению
12. Количественная школа
13. Развитие менеджмента в России
14. Законы и закономерности менеджмента
15. Принципы менеджмента
16. Функция планирование
17. Функция организация
18. Функция регулирование
19. Функция координация
20. Функция мотивация

21. Функция руководства
22. Функция контроль
23. Матрица разделения административных задач управления
24. Экономические методы менеджмента
25. Административно – правовые методы менеджмента
26. Социально-психологические методы менеджмента
27. Анализ организации менеджмента
28. Организационное проектирование менеджмента
29. Предприятия и организации – объекты менеджмента
30. Понятие организации
31. Формальная и неформальная организация
32. Горизонтальные и вертикальные разделения труда
33. Сущность управленческой деятельности
34. Уровни управления
35. Субъекты и объекты управления
36. Организационная структура менеджмента (ОСУ)
37. Требования, предъявляемые ОСУ
38. Факторы, влияющие на формирование ОСУ
39. Методы разработки ОСУ
40. Виды ОСУ
41. Содержание и виды управленческих решений
42. Процесс принятия решений
43. Индивидуальные стили принятия решений
44. Методы принятия решений
45. Условия эффективности управленческих решений
46. Организация и контроль выполнения решений
47. Понятия и характеристика стилей руководства
48. Управленческая решетка ГРИД
49. Элементы управления (поведенческие элементы)
50. Дополнительные стили управления
51. Требования к менеджеру
52. Власть и личное влияние
53. Авторитет менеджера
54. Природа и типы конфликтов
55. Причины конфликтов
56. Методы разрешения конфликтов
57. Природа и причины стресса
58. Типы и характеристики корпоративной культуры
59. Управление корпоративной культурой
60. Создание и управление имиджем предприятия и организации
61. Понятия эффективность менеджмента.
62. Экономические показатели эффективности управления.
63. Социальная эффективность менеджмента.
64. Признаки эффективного менеджмента.
65. Пути повышения эффективности менеджмента в организации.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания
 Контроль усвоения дисциплины «Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения» осуществляется с использованием традиционной системы.

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Зачёт	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Незачёт	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Менеджмент: учебник для вузов / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 448 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03372-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450343>
2. Менеджмент в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / А. Н. Петров [и др.]; ответственный редактор А. Н. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02084-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470423>
3. *Петров, А. Н.* Менеджмент в 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / А. Н. Петров; ответственный редактор А. Н. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02082-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452008>.

7.2. Дополнительная литература

1. Мескон М., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. М, Изда. дом Вильямс, 2012. – 665с.
2. Герчикова И.Н. Менеджмент. М, ЮНИТ, 2009. - 499с.
3. Фатхутдинов Р.А. Управленческие решения: учебник для вузов. М, Инфра – М, 2008. - 342с.
4. Рекс Л.М., Ибрагимов А.Г. Менеджмент деятельно-техноприродной системы. М.: МГУП. 2012. - 205с.

7.3. Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон "О стратегическом планировании в Российской Федерации" от 28.06.2014 N 172-ФЗ [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://base.garant.ru/70684666/>
2. Госпрограмма развития сельского хозяйства на 2013 – 2025 годы - [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://mcx.ru/upload/iblock/f3f/f3f6ff955102d66d3c193d811170b975.pdf>
3. Государственная программа Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий на 2020-2025 годы» - [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://mcx.ru/upload/iblock/f31/f31f147cde547c84d723ab425a340a3c.pdf>
4. Государственная программа «Развитие рыбохозяйственного комплекса на 2013-2024 годы» [Электронный ресурс]- Режим доступа: - <http://mcx.ru/upload/iblock/167/167f42b81efe595c14b9802bc8ddb6e0.pdf>
5. Стратегия развития АПК и РК до 2030 года [Электронный ресурс]- Режим доступа:

(<http://docs.cntd.ru/document/564654448>)

6. Федеральная научно-техническая программа развития сельского хозяйства на 2017-2025 годы - [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://mcx.ru/upload/iblock/1e9/1e97bd2630e613804cf5ef016063bd60.pdf>

7.4. Интернет-ресурсы

1. www.mcx.ru – официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ, [Электронный ресурс] - свободный доступ.
2. www.agro.ru – Агропортал сельское хозяйство в России и за рубежом, [Электронный ресурс] - свободный доступ.
3. www.agropomtu.ru – портал о сельском хозяйстве в России, [Электронный ресурс] - свободный доступ.
4. www.aris.ru – аграрная российская информационная система, [Электронный ресурс] - свободный доступ.
5. www.agronews.ru – новости сельского хозяйства России, [Электронный ресурс] - свободный доступ.
6. www.rbc.ru – Росбизнесконсалтинг, информация о состоянии финансовых и торговых рынков, [Электронный ресурс] - свободный доступ.
7. www.ptpu.ru Международный журнал «Проблемы теории и практики управления», [Электронный ресурс] - свободный доступ.
8. www.economy.gov.ru – официальный сайт Министерства экономического развития РФ, [Электронный ресурс] - свободный доступ.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elib.timacad.ru> Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева (открытый доступ).
2. www.cnsnb.ru ФГБНУ Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (открытый доступ).
3. <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
4. Реестр профессиональных стандартов (открытый доступ).

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для проведения лекций, практических занятий, выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения» необходимы ПК, имеющие интегрированный пакет программ Microsoft Office for Windows (версии 2003 и 2007) со следующими приложениями (табл.8):

Таблица 8

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Разделы 1 - 4.	Microsoft office WORD	оформительская	Корпорация Майкрософт	2003
2	Разделы 1 - 4.	Microsoft office EXCEL	расчетная	Корпорация Майкрософт	1984
3	Разделы 1 - 4.	Microsoft office POWER POINT	системы по создание красочных наглядных презентаций	Корпорация Майкрософт	1987

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 9

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации уч. Корп. № 1 (Лиственничная аллея, 4а), № 502	1 Проектор – 1 шт. (Инв. № 35203) 2. Стол письменный 1 шт. 3 Стол двухместный 24 шт. (Инв. № 332088) 4 Доска белая– 1 шт. (Инв. № 332050) 5 Экран на электроприводе - 1 шт. (Инв. № 332049) 6. Демонстративный альбом - флипчарт – 1 шт. (Инв. № 332078) 7. Системный блок 1 шт. с монитором 8. Антивандальный шкаф
Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации уч. корп. № 1 (Лиственничная аллея, 4а), № 513	1. Проектор – 1 шт. (Инв. № 35203) 2. Стол письменный 1 шт. 3. Стол двухместный 12 шт. (Инв. № 332088) 4. Доска белая– 1 шт. (Инв. № 332050) 5. Экран на электроприводе - 1 шт. (Инв. № 332049) 6. Демонстративный альбом - флипчарт- – 1 шт. (Инв. № 332078) 7. Системный блок 1 шт. с монитором
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (Лиственничная аллея, д.2, к.1)	Читальный зал

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Необходимым условием эффективной работы студентов на практических занятиях по дисциплине Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения является изучение необходимого теоретического материала. При изучении каждой темы дисциплины проводится контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию. Студент обязан отчитаться по всем учебным разделам дисциплины; к промежуточной аттестации допускаются студенты, сдавшие все задания, предусмотренные программой.

Выполнение большинства практических и домашних заданий потребует от студента самостоятельного поиска информации по теме изучения.

Методические рекомендации к практическим занятиям

При подготовке к практическим занятиям, обучающимся необходимо изучить основную и дополнительную литературу, рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем.

В ходе занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия: вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студента

Самостоятельная работа студентов организуется в соответствии с настоящей рабочей программой. Студент обязан в полном объеме использовать предусмотренное время для изучения вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение.

Во время самостоятельной работы студент прорабатывает материал обязательной и дополнительной учебной литературы. В случае возникновения затруднений в освоении материала студент обращается к преподавателю за разъяснением вовремя, отведенное для индивидуальных консультаций.

Подготовка к контрольным мероприятиям

Текущий контроль проводится на каждом аудиторном занятии. Формы и методы текущего контроля: коллоквиумов, примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Формой отработки пропущенных занятий может быть представление преподавателю рукописного конспекта лекции или соответствующего раздела выполняемой контрольной работы, и собеседование по данной теме. Контроль теоретических знаний по пропущенной теме занятия может быть проведен в устной или письменной форме.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При разработке рабочей программы дисциплины Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения могут быть сформированы различные варианты тематических планов лекций и форм их проведения. При этом должна обеспечиваться координация, согласованность этих видов занятий, разграничение рассматриваемых на них вопросов. Некоторые вопросы по усмотрению автора рабочей программы в зависимости от методического обеспечения учебного процесса сгруппированы в укрупненные темы, использованы для формулировки тем дискуссий, тематических лекций. Тематика может корректироваться, уточняться.

В лекциях рассматриваются только те вопросы, которые не выносятся на самостоятельное изучение. Определенная часть времени лекции выделяется на то, чтобы сориентировать студентов в использовании рекомендуемой литературы и других элементов учебно-методического комплекса, предоставляемых в их распоряжение. Детально рассматриваются основные термины и категории, что позволяет студентам освоить профессиональную терминологию и легко адаптироваться к реальным условиям производственной, научной и образовательной деятельности.

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования различных видов оценочных средств. Устные опросы целесообразно проводить во время практических занятий, а также при проведении зачета в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала.

Задания, требующие изучения значительного объема материала, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременным разбором результатов во время практических занятий.

Программу разработал:

Ибрагимов А.Г., д. эк. н., профессор

_____ (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.О.15.02 Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения для бакалавров очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Скачковой Светланой Александровной, доктором экономических наук, профессором кафедры Экономики ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее по тексту рецензент), проведено рецензирование рабочей программы дисциплины Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения ОПОП ВО для бакалавров очной формы обучения по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность: Технология молочных и мясных продуктов, разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре управления (разработчик – Ибрагимов А. Г., профессор кафедры управления, д. эк. н.). Рассмотрев представленные на рецензирование материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательной части учебного цикла - Б1.О.
3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения закреплены 2 компетенции (6 индикаторов компетенции). Дисциплина Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения) и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость дисциплины Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения составляет 2 зачётные единицы (72 часа).
7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения не взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.
8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения предполагает занятия в интерактивной форме.
10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.
11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.
Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины обязательной части учебного цикла – Б1.О. ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.
12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.
13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 4 наименований, Интернет-ресурсы – 8 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.
14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.
15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность: Технология молочных и мясных продуктов, (квалификация выпускника – бакалавр), разработанный профессором кафедры управления Ибрагимовым А.Г., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Скачкова Светлана Александровна, доктор экономических наук, профессор кафедры Экономики ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» _____

« _____ » _____ 2021 г.