

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.04.2023  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности»

Направление подготовки

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

Уровень высшего образования

магистратура

### 1. Цель 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.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения уровень высшего образования магистратура и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения в 1 семестре.

### 3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения:

**ОПК-1.** Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

**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.

#### **4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины**

Раздел 1. Эволюция подходов управления организацией

Раздел 2. Общая теория систем, системный подход, структурный анализ при описании процессов.

Раздел 3. Система процессов предприятия

Раздел 4. Общие принципы внедрения процессного управления на предприятии