

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 22.01.2025 11:53:25
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e56b0091c1e292175617



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени
Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
/Воротников И.Л./
« 20 » *март* 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
/Попова О.М./
« 21 » *март* 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ЛОГИСТИКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация предприятий и общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника	магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик: профессор Богатырев С.А.

Саратов 2021

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков эффективного решения логистических задач в рамках предприятия индустрии питания, управления материальными потоками и их распределения, размещения и управления запасами, организации транспортировки продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Логистика на предприятиях индустрии питания» относится к факультативным дисциплинам.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Математическое моделирование и анализ данных», «Методология науки о питании», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Управление проектами».

Дисциплина «Логистика на предприятиях индустрии питания» является основой при прохождении производственной практики, проведении научно-исследовательской работы и изучении последующих дисциплин: «Прикладные технологии в индустрии питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-3	Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий	ПК-3.1. Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	современные логические технологии снабжения и сбыта, требования товаросопроводительной документации	применять методы формирования ассортимента, способы доставки, современные логические технологии снабжения и сбыта	методами логистики на предприятиях общественного питания, современными логистическими технологиями снабжения и сбыта
			ПК-3.2. Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	современные логические технологии снабжения и сбыта, доставляющие системы товародвижения, их сущность, условия	применять методы определения закупок, поставок, способы доставки, современные логические технологии снабжения и сбыта	концепцией, методами логистики в пищевых организациях, современными логистическими технологиями снабжения и сбыта

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.

Таблица 2

	Объем дисциплины			
	Всего	Количество часов		
		в т.ч. по годам		
	1	2	3	
Контактная работа всего, в т.ч.	6,1		6,1	
<i>аудиторная работа:</i>	6		6	
лекции				
лабораторные практические	6		6	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1	
<i>контроль</i>				
Самостоятельная работа	29,9		29,9	
Форма промежуточного контроля	Зач.		Зач.	
Курсовой проект (работа)	-		-	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самос- тоятель ная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс								
1	Организация и проведение переговоров по закупке продуктов.	1	ПЗ	Т	2	2	ВК	УО
2	Оценка поставщиков по критериям и определение количественного соотношения грузопотоков	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
3	Выбор вида транспорта Определение срока замены транспортного средства методом минимума общих затрат	3	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
4	Определение потребности в запасах. Определение источников		ПЗ	Т		4	ТК	УО

	поставки продуктов и расчет объема запасов.							
5	Изучение схем документооборота склада оптовой торговли. Расчет точки безубыточности деятельности склада		ПЗ	Т		2	ТК	УО
6	Закупочная логистика. Принятие решений по месту размещения склада предприятия общественного питания		ПЗ	Т		4	ТК	УО
7	Определение потребности в бензине для парка грузовых автомобилей в условиях лимитирования горюче-смазочных материалов. Планирование потребностей в запчастях на ремонтно-эксплуатационные нужды		ПЗ	Т		2	ТК	УО
8	Анализ полной стоимости в коммерческой логистике		ПЗ	Т		4	ТК	УО
9	Оценка обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания		ПЗ	Т		2	ТК	УО
10	Контроль в сфере закупочной деятельности и принятие решения по размещению заказов. Оценка каналов распределения услуг общественного питания.		ПЗ	Т		2	ТК	УО
11	Выходной контроль	Неполная неделя			0,1	3,9	ВыхК	3
Итого:					6,1	29,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: Т – занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Логистика на предприятиях индустрии питания» проводится по видам учебной работы: практические занятия и текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе традиционных

форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с основными понятиями логистики, транспортировкой продукции, оценкой качества логистических услуг на предприятиях индустрии питания.

Решение задач на практических занятиях способствует повышению мотивации к учебе.

Применение на практических занятиях метода анализа конкретной ситуации способствует развитию у обучающихся умения решать проблемы с учетом конкретных условий при наличии фактической информации. У обучающихся развивается умение четко формулировать свою позицию, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов дисциплины, выполнение домашних работ, анализ конкретных ситуаций и подготовку докладов и презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к выходному контролю – зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1.	Логистика: учебное пособие / - ISBN 978-5-9776-0315-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1181040	А. Л. Носов	М.: Магистр: Инфра-М, 2021	1-10
2.	Логистика: практикум / М. В. Романова, Е. П. Романов. - 3-е изд., - ISBN 978-5-9765-2265-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150857	М.В. Романова и др.	М.: ФЛИНТА, 2020	1-10

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
3.	Коммерческая логистика : учебное пособие / - DOI 10.12737/1064902. - ISBN 978-5-16-015875-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1064902	Н.А. Нагапетьянц и др.	М.: ИНФРА-М, 2021.	1-10
4.	Логистика: учебник / - Москва : Дашков и К, 2017. ISBN 978-5-394-02059-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/414962	А.М. Гаджинский	М.: Дашков и К, 2017	1-10

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1.	Логистика. Базовый курс: учебник /- ISBN 978-5-9916-1560-0	М.Н. Григорьев и др.	М.: Юрайт, 2012	1-10
2.	Логистика: практикум.- учебное пособие / - ISBN 978-5-9558-0545-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1036533	С.В. Карпова и др.	М.: ИНФРА-М, 2020	1-10

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета: <http://sgau.ru>
2. Каталог ЭБС: www.znanium.com/catalog.php
3. Библиотека ГОСТов и нормативных документов : www.libgost.ru
4. Интернет-журнал Качество.ру : <http://kachestvo.ru/>
5. Российский институт потребительских испытаний : <http://www.ripit-test.ru>

г) периодические издания

Журналы:

1. Журнал «Логистика сегодня» - Режим доступа: <https://grebennikon.ru/journal-17.html#volume2021-2>
2. Журнал «Спрос» - Режим доступа: <http://spros-online.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть. Информационно-правовой портал Гарант.ру. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
Справочно-правовая система Консультант Плюс. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-

методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система Google. Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система Рамблер. Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система Яндекс. Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• *программное обеспечение:*

Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая, вспомогательная)
1	2	3
Все темы дисциплины	Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Сублицензионный договор №201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	вспомогательная
Все темы дисциплины	Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Логистика на предприятиях индустрии питания» имеется аудитория № С-218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Логистика на предприятиях индустрии питания» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Логистика на предприятиях индустрии питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Логистика на предприятиях индустрии питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Логистика на предприятиях индустрии питания» включают в себя:

1. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Логистика на предприятиях индустрии питания». Оформляется в соответствии с приложением 3.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Проектный менеджмент и
внешнеэкономическая деятельность в
АПК»
«30» августа 2021 года (протокол №1)*