МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра Пищевые технологии и оборудование

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
_____ Павлова И.В.

«23» февраля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.16 - Экономика отраслей пищевой промышленности

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очно-заочная***
Срок обучения ***4,5 года***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Экономика отраслей пищевой промышленности» разработана на основании

федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1041

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения**

- профессиональный стандарта *«*22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья*» трудовая функция D/01.6* Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья, *D/02.6* Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, *D/03.6* Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья, *утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 года ,регистрационный N 58531)*

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: д.э.н., профессор Полуянов В.П.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, доцент _____ Гайворонская О.В.
(подпись)

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры Бизнес и проектные технологии Протокол № 2 от «24» февраля 2022 года

Заведующий кафедрой к.э.н. Бизнес и проектные технологии _____ Беспамятнова Л.П.

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры Пищевые технологии и оборудование
Протокол № 2 от «24» февраля 2022 года

Заведующий кафедрой к.т.н. Пищевые технологии и оборудование _____ Павлова И.В.

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)..... 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП..... 4
3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)..... 4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)5
5. Содержание дисциплины (модуля)..... 6
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины 6
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами 7
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине..... 8
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов..... 9
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)..... 13
8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) 13
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)..... 13
10. Образовательные технологии 13
11. Оценочные средства 15
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями. . 29
13. Лист регистрации изменений ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения учебной дисциплины «Экономика отраслей пищевой промышленности» является овладение студентами совокупностью знаний о функционировании предприятий в условиях рыночной экономики.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основ функционирования предприятий различных организационно-правовых форм и их роли в экономике;

изучение научных основ и путей повышения экономической эффективности использования ресурсов предприятия, капиталовложений и новой техники;

изучение экономических основ научно-технического прогресса на предприятии, методов оценки и анализа решений, разрабатываемых на предприятии;

изучение методов и стилей управления современным предприятием.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.О.03.16 «Экономика отраслей пищевой промышленности» относится к общепрофессиональному модулю обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология бродильных производств и виноделие».

Дисциплина «Экономика отраслей пищевой промышленности» базируется на знаниях, умениях и владениях, приобретенных студентами при изучении дисциплин: Менеджмент, Экономика.

Изучение дисциплины «Экономика отраслей пищевой промышленности» является базой для получения первичных навыков профессиональной деятельности (командной работы, руководства, принятия решений) и является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения», «Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности», Технологическая (проектно-технологическая) практика, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные	ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-5.1: принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; ОПК-5.2: пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с

			реализацией профессиональных функций; ОПК-5.3: навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 3 семестре, составляет 2 зачетные единицы. По дисциплине предусмотрен в 3 семестре – *зачет с оценкой*.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**
		3
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**16**	**16**
В том числе:	-	-
Лекции	8	8
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Контактная работа в ЭИОС		
Самостоятельная работа* (всего)**	56	56
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)		
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	72 2	72 2

***Самостоятельная работа** – изучение студентами теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание рефератов, отчетов, курсовых работ, проектов, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.*

***Виды самостоятельной учебной работы**: курсовой проект или курсовая работ, расчетно-графическая работа, написание реферата, выполнение типового расчета, домашнее задание (решение задач, перевод текста, конспектирование, составление обзора), подготовка к лабораторным работам и оформление отчетов, научно-исследовательская работа и т.п.*

** для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом[1].

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

[1] для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очно-заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 16 часа.

Объем самостоятельной работы –56 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
Семестр 3							
Тема 1. Пищевая промышленность	8	7	1	1	-	-	1
Тема 2. Роль и место аграрно-промышленного комплекса в экономике России	8	7	1	1	-	-	1
Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка	10	7	3	1-	2	-	2
Тема 4. Пищевая продукция и ее качество	8	7	1	1	-	-	1
Тема 5. Формы общественной организации производства в пищевой промышленности	10	7	3	1	2	-	2
Тема 6. Размещение пищевых предприятий	8	7	1	1	-	-	1
Тема 7. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности	12	7	5	1	4	-	3
Тема 8. Научно-технический прогресс	8	7	1	1	-	-	1
Общий объем, часов	**72**	**56**	**16**	**8**	**8**	**-**	**12**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Пищевая промышленность

Отраслевая структура экономики России

Промышленность Россини ее отрасли

Пищевая промышленность; общая характеристика и современное состояние

Этапы становления и развития пищевой промышленности

Тема 2. Роль и место аграрно-промышленного комплекса в экономике России

Сущность и состав аграрно-промышленного комплекса
Особенности сельскохозяйственного производства
Сырьевые ресурсы пищевой промышленности
Государственное регулирование агропромышленного комплекса

Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка
Сущность, элементы и инфраструктура современного рынка
Конкуренция на продовольственном рынке
Конкурентоспособность отраслевых предприятии
Рыночная власть производителей и рыночная концентрация
Государственное регулирование в условиях рынка

Тема 4. Пищевая продукция и ее качество
Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности
Качество пищевой продукции и управление им
Конкурентоспособность пищевой продукции

Тема 5. Формы общественной организации производства в пищевой промышленности
Экономическая сущность форм общественной организации производства
Концентрация производства
Специализация производства
Кооперирование производства и интеграция
Комбинирование производства
Диверсификация производства .

Тема 6. Размещение пищевых предприятий
Сущность рационального размещения производства
Особенности размещения отдельных отраслей пищевой промышленности
Экономическое обоснование размещения отраслевых предприятий

Тема 7. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности
Сущность и функции цены
Виды цен на пищевую продукцию
Методы и принципы ценообразования
Ценовая политика и ценовая стратегия в отрасли
Особенности ценообразования при различных типах рынка
Государственное регулирование цен

Тема 8. Научно-технический прогресс
Сущность и значение научно-технического прогресса
Факторы и показатели технического уровня производства
Инновации: понятие и классификация .
Современное состояние инновационной деятельности в промышленности России
Экономическая эффективность инновации..
Направления развития научно-технического прогресса в пищевой промышленности

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)								
1	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	3	5	6	7	8				

2	Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности	3	5	6	7					
3	Технологическая (проектно-технологическая) практика	1	2	3	4	5	6	7	8	
4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	1	2	3	4	5	6	7	8	

6. **Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ**

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1	Пищевая промышленность	1	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ОПК-5
2.	Тема 2	Роль и место аграрно-промышленного комплекса в экономике России	1	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ОПК-5
3.	Тема 3	Пищевая промышленность в условиях рынка	1	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ОПК-5
4.	Тема 4	Пищевая продукция и ее качество	1	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ОПК-5
5.	Тема 5	Формы общественной организации производства в пищевой промышленности	1	Устный ответ, эссе	ОПК-5
6.	Тема 6	Размещение пищевых предприятий	1	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ОПК-5
7.	Тема 7	Ценообразование в отраслях пищевой промышленности	1	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ОПК-5
8.	Тема 8	Научно-технический прогресс	1	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование	ОПК-5

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля

Семестр 6							
Пищевая промышленность	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Роль и место аграрно-промышленного комплекса в экономике России	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Пищевая промышленность в условиях рынка	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Пищевая продукция и ее качество	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*Устный опрос*
Формы общественной организации производства в пищевой промышленности	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный ответ, эссе	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, эссе*
Размещение пищевых предприятий	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Ценообразование в отраслях пищевой промышленности	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*оценка ответов на вопросы*
Научно-технический прогресс	7	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Общий объем, часов	56	24		16		16	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания

лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com) ;

- подготовку к практическим занятиям (методические указания):

a. подготовку докладов с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point);

b. Создание Онлайн-офис для совместной работы в Bitrix24 *(https://www.bitrix24.ru/features/all.php?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ru_brand_search-reg-budget_none_search&utm_content=keys_4669650537|cid|64991638|aid|11082952690|33635192289|src|search_none&utm_term=Bitrix24&y_ref=none&yclid=15254841253473550335)*

c. решение кроссвордов

d. Решение ситуационных задач

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискусии) выяснение преподавателем уровня владения обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Написание доклада. Доклад является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Доклад – это аналитическая работа обучающегося по предмету «Ценообразование», представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача доклада – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки доклада:

выбор темы;

консультации научного руководителя;

подготовка плана;

работа с источниками, сбор материала;

написание текста;

устное представление доклада.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point. Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению: фотографии, видеозапись химических и физических опытов, R-снимки, графики температурных кривых и др. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

Общие требования к презентации

1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

2. Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: полное наименование образовательного учреждения, тема работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия**,** имя, отчество руководителя**.**

3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации.

4. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов.

5. Последний слайд – Спасибо за внимание!

Эссе. **Цель эссе** заключается в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и выписывания собственных мыслей. Написание эссе чрезвычайно полезно, поскольку позволяет автору научиться четко, компетентно формулировать мысли, структурировать информацию, использовать основные категории анализа, различать причинно-

следственные связи, иллюстрировать концепции соответствующими примерами, обосновывать свои выводы и овладеть научным стилем речи.

Требования, предъявляемые к эссе

1. Объем эссе не должен превышать 1–2 страниц
2. Эссе должно восприниматься как единое целое, идея должна быть ясной и понятной.
3. Надо писать коротко и понятно. Эссе не должно содержать ничего лишнего, оно должно включать только ту информацию, которая необходима для раскрытия вашей позиции, идей.
4. Эссе должно иметь грамотную композиционную конструкцию, быть логичным, понятным по структуре.
5. Каждый абзац эссе должен содержать только одну основную мысль.
6. Эссе должно показать, что его автор знает и хорошо использует теоретические концепции, термины, обобщения, мировоззренческие идеи.
7. Эссе должно содержать убедительный аргумент в пользу изложенной позиции.

Структура эссе

Структура эссе определяется предъявляемыми к нему требованиями:

- Мысли автора по проблеме представлены в виде кратких тезисов (Т);
- мысль должна быть подтверждена доказательствами - поэтому за тезисом следует аргумент (А).

Тезис — это сужение, которое надо доказать.

Аргументы - это факты, социальные явления, события, жизненные ситуации и жизненный опыт, научные доказательства, ссылки на мнения ученых и т. д. Лучше привести два аргумента в пользу каждого тезиса: один аргумент кажется неубедительным, три аргумента могут «подавить».

Таким образом, эссе приобретает круговую структуру (количество тезисов и аргументов зависит от темы, выбранного плана, логики развития мысли):

1. вступление тезис,
2. аргументы тезис,
3. аргументы тезис,
4. аргументы заключение.

Компоненты эссе

Вступление – сущность и обоснование выбора темы. На этом этапе очень важно правильно сформулировать вопрос, на который вы собираетесь найти ответ.

Во введении вы можете написать общую фразу для отражения или интерпретации основного термина темы или использовать второстепенную фразу (основную мысль высказывания), например: «для меня эта фраза является ключом к пониманию. ..»

Основная часть - ответ на поставленный вопрос. Один абзац содержит: тезис, доказательство, иллюстрации, заключение, которое частично является ответом на вопрос. В основной части необходимо высказать свою точку зрения и аргументировать ее.

Высказывайте своё мнение, рассуждайте, анализируйте, не подменяйте оценку пересказом теоретических источников.

Заключение, в котором резюмируются главные идеи основной части, подводящие к предполагаемому ответу на вопрос или заявленной точке зрения, делаются выводы.

Структура эссе в процентном отношении

Элемент структуры	**% к общему объему работы**
Начало - актуализация заявленной темы эссе	20%
Вывод - содержащий заключительное суждение - умозаключение	20%
Тезис - три аргументированных доказательства (опровержения) тезиса, выражающих ваше личное мнение (вашу позицию) и имеющих в своей основе научный подход. Переформулировка	60%

тезиса.	

Подготовка к зачету, экзамену. В ходе подготовки к зачету (экзамену) обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету(экзамену) необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) *не предусмотрены***.**

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1.Экономика отраслей пищевой промышленности / Под ред. Ларионов И.К., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 234 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=450821

2. Экономика отраслей пищевой промышленности организацией: Учебное пособие / Г.Д. Антонов, В.М. Тумин, О.П. Иванова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 239 с. / режим доступа http://znanium.com/bookread2.php?book=367725

б) Дополнительная литература:

1. Региональное управление и территориальное планирование: стратегическое партнерство в системе регионального развития : учеб. пособие / Н.А. Каменских. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 127 с. /режим доступа http://znanium.com/bookread2.php?book=945898

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
2. Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
3.Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
4.MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

5.Официальный интернет-портал базы данных правовой информации http://pravo.gov.ru

6. Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/

7. http://gks.ru Сайт Федеральной службы государственной статистики

8.www.consultant.ru

9. www.garant.ru

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Экран переносной; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий ДКГИПТиБ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения, используют в учебном процессе активные и интерактивные формы учебных занятий (дискуссии, кейс-метод, ролевые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар,

Лекционные занятия при очно-заочной форме обучения проводятся с использование ЭИОС.

По дисциплине «Экономика отраслей пищевой промышленности» проводятся:

проблемная лекция – занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению научной проблемы, определяющей тему занятия. Проблемная лекция - не обязательная форма учебного лекционного курса. В каждом учебно-установочном материале лектор касается сущности той или иной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений.

лекция-дискуссия – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

Семинарские занятия. Приступая к изучению данного курса, следует особое внимание обратить на подбор учебных изданий по предмету, предполагающих активные формы обучения. В рамках каждой темы в соответствии с рабочей программой предлагается план изучения темы, подкрепленный рядом проблемных вопросов для самостоятельной подготовки и индивидуального ответа. Вопросы составлены таким образом, чтобы акцентировать внимание на отдельных важных аспектах изучаемой проблемы. Выполнение заданий формируют навыки выделения важных моментов в большом объеме нового материала, стимулирует активный поиск полного ответа на сформулированную кратко учебную проблему.

Как показывает педагогическая практика теоретические вопросы лучше усваиваются, когда учебная работа проводится в форме дискуссии. Добиваясь от каждого студента добросовестного выполнения в часы самостоятельной работы индивидуального задания преподавателя, таким образом, планируется их подготовка к проведению дискуссии в учебное время. При выборе и формулировании конкретной темы выступления обязательно учитывается обоснованное мнение студента-докладчика, содокладчика. Как правило позиции по одной проблеме, изложенные в ходе дискуссии, полностью не совпадают. На протяжении ряда таких занятий, добиваясь от студентов концентрации внимания, необходимо вырабатывать умение слышать особенности аргументации собеседника, выделять главное в обсуждаемой теме, правильно задавать вопросы, а в итоге - организовать публичный спор (диспут). Его предполагается использовать как одну из самых активных форм работы со студентами в атмосфере свободного, непринужденного высказывания по острым проблемам.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих активных и интерактивных образовательных технологий (учебных форм), предусмотренных в планах семинарских и практических занятий:

Адаптивное обучение – способ организации учебного процесса с учетом индивидуального уровня подготовки обучаемого до начала обучения и/или в процессе обучения.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным

вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.

Метод «инцидента» - метод поиска информации самими слушателями, целью которого является развитие или совершенствование умений слушателей, с одной стороны, принимать решения в условиях недостаточности информации, с другой – рационально собирать и использовать информацию, необходимую для принятия решения.

Деловая игра – метод имитации (подражания, изображения) принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей в диалоговом режиме. Диалоговые игры применяются в качестве средства активного обучения для освоения процессов принятия решения.

Метод коллективного решения ситуаций (case-study) – это специфическая разновидность исследовательской технологии (аналитической), выступает в качестве специфической разновидности учебной проектной технологии, выступая одновременно и техзаданием и информационным источником, т.е. – это ряд описанных учебно-практических ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. Данная технология актуализирует соответствующий комплекс необходимых знаний для разрешения проблемы, которая однозначных решений не имеет. В кейсе действия или представляются в описании, которые впоследствии необходимо осмыслить (эффективность, последствия), или они разрабатываются учащимися как способ разрешения поставленной проблемы, т.е. - это инструмент, который позволяет применить имеющиеся теоретическо-методологические знания для решения практических задач. Данный метод дает возможность развить самостоятельность мышления, умение выслушать, а в дальнейшем и учесть альтернативную точку зрения, аргументированно озвучить свою, проанализировать и предложить специальные, оперативные, тактические, управленческие иные решения. Кейс–технология - реализует возможность как проявить, так и усовершенствовать свои оценочные, аналитические навыки, научиться командной работе в поиске рациональных решений существующих проблем.

Заключительная тема курса обсуждается на последнем семинаре, где студенты, могут дать развернутое изложение каждого из вопросов семинарского занятия по данной теме (доклад). На этом же занятии подводятся общие итоги, что может быть проведено в форме тестирования или коллоквиума. Именно эти формы более всего отвечают выявлению итогового уровня подготовленности как каждого студента, так и группы в целом и зависимости от посещения аудиторных занятий и участия в них.

11. Оценочные средства (ОС):

11.1. Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов с закрытыми или открытыми вопросами).

Входной контроль проводится по тестовым заданиям предшествующих дисциплин, таких как «Введение в профессию»

11.2. Оценочные средств текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр, диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

Вопросы к зачету с оценкой

1. Отраслевая структура экономики России
2. Промышленность России и ее отрасли
3. Пищевая промышленность; общая характеристика и современное состояние
4. Этапы становления и развития пищевой промышленности
5. Сущность и состав аграрно-промышленного комплекса

6. Особенности сельскохозяйственного производства
7. Сырьевые ресурсы пищевой промышленности
8. Государственное регулирование агропромышленного комплекса
9. Сущность, элементы и инфраструктура современного рынка
10. Конкуренция на продовольственном рынке
11. Конкурентоспособность отраслевых предприятии
12. Рыночная власть производителей и рыночная концентрация
13. Государственное регулирование в условиях рынка
14. Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности
15. Качество пищевой продукции и управление им
16. Конкурентоспособность пищевой продукции
17. Экономическая сущность форм общественной организации производства
18. Концентрация производства
19. Специализация производства
20. Кооперирование производства и интеграция
21. Комбинирование производства
22. Диверсификация производства
23. Сущность рационального размещения производства
24. Особенности размещения отдельных отраслей пищевой промышленности
25. Экономическое обоснование размещения отраслевых предприятий
26. Сущность и функции цены
27. Виды цен на пищевую продукцию
28. Методы и принципы ценообразования
29. Ценовая политика и ценовая стратегия в отрасли
30. Особенности ценообразования при различных типах рынка
31. Государственное регулирование цен
32. Сущность и значение научно-технического прогресса
33. Факторы и показатели технического уровня производства
34. Инновации: понятие и классификация
35. Современное состояние инновационной деятельности в промышленности России
36. Экономическая эффективность инновации
37. Направления развития научно-технического прогресса в пищевой промышленности

Темы докладов

1. Отраслевая структура экономики России
2. Промышленность России и ее отрасли
3. Пищевая промышленность; общая характеристика и современное состояние
4. Этапы становления и развития пищевой промышленности
5. Сущность и состав аграрно-промышленного комплекса
6. Особенности сельскохозяйственного производства
7. Сырьевые ресурсы пищевой промышленности
8. Государственное регулирование агропромышленного комплекса
9. Сущность, элементы и инфраструктура современного рынка
10. Конкуренция на продовольственном рынке
11. Конкурентоспособность отраслевых предприятии
12. Рыночная власть производителей и рыночная концентрация
13. Государственное регулирование в условиях рынка
14. Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности
15. Качество пищевой продукции и управление им
16. Конкурентоспособность пищевой продукции
17. Экономическая сущность форм общественной организации производства

18. Концентрация производства
19. Специализация производства
20. Кооперирование производства и интеграция
21. Комбинирование производства
22. Диверсификация производства
23. Сущность рационального размещения производства
24. Особенности размещения отдельных отраслей пищевой промышленности
25. Экономическое обоснование размещения отраслевых предприятий
26. Сущность и функции цены
27. Качество пищевой продукции и управление им
28. Конкурентоспособность пищевой продукции
29. Экономическая сущность форм общественной организации производства
30. Концентрация производства
31. Специализация производства
32. Кооперирование производства и интеграция
33. Комбинирование производства
34. Диверсификация производства
35. Сущность рационального размещения производства
36. Особенности размещения отдельных отраслей пищевой промышленности
37. Экономическое обоснование размещения отраслевых предприятий
38. Сущность и функции цены
39. Экономическое обоснование размещения отраслевых

Тесты по дисциплине

Вопрос 1. Укажите правильный ответ

экономика представляет собой хозяйственную систему, сформировавшуюся на основе социально-экономического развития страны и территориального разделения труда

экономика представляет собой совокупность материальных и иных ценностей, произведенных на основе социально-экономического развития страны и территориального разделения труда

экономика представляет собой совокупность условий производства материальных и иных ценностей на основе социально-экономического развития страны и территориального разделения труда

нет правильного ответа

Вопрос 2. По территориально-административному признаку экономика России подразделяется на экономику

федеральных округов

субъектов РФ

районов, в составе которых находятся экономические зоны, промышленные центры и узлы

все ответы верны

Вопрос 3. Отраслевая структура экономики это:

соотношение между отдельными ее отраслями, выраженное их долей в производстве внутреннего валового продукта

соотношение между отдельными ее отраслями, выраженное удельным весом занятых в конкретной отрасли в общей численности трудоспособного населения

соотношение между отдельными ее отраслями, выраженное стоимостью основных производственных фондов отрасли в общей стоимости средств труда в экономике

все ответы верны

Вопрос 4. Под отраслью промышленности понимается

совокупность предприятий, характеризующихся общностью назначения производимой продукции

совокупность предприятий, характеризующихся общностью используемого сырья

совокупность предприятий, характеризующихся общностью техно-логического процесса и про¬фессионального состава кадров

все ответы верны

Вопрос 5. По форме воздействия на предметы труда отрасли промышленности подразделяют на

передовые и отстающие

прогрессивные и депрессивные

монопольные и олигопольные

добывающие и обрабатывающие

Вопрос 6. Для российской промышленности на современном этапе ее развития характерен ряд серьезных проблем, среди которых:

низкий уровень технической оснащенности ряда отраслей

незначительная доля продукции, производимой обрабатывающими отраслями, в общем объеме производства промышленности; доминирование отраслей, добывающих и экспортирующих природные ресурсы и полезные ископаемые

существенный объем импорта продукции потребительского назначения

все ответы верны

Вопрос 7. Какие подотрасли пищевой промышленности выделяются как первичные базовые:

пищевкусовая

мясная и молочная

хлебопекарная

убой скота

Вопрос 8. Какие подотрасли пищевой промышленности относятся к добывающим:

соляная

рыбодобывающая

добыча и розлив минеральных вод

все ответы верны

Вопрос 9. Какому ключевому признаку отрасли классифицируются на сезонные и несезонные

по видам перерабатываемого сырья

по способу обработки сырья

по способу найма работников

по особенностям организации производства

Вопрос 10. По способу обработки сырья и полупродуктов различают следующие отрасли пищевой промышленности (указать неверное)

с преобладанием биохимического, микробиологического и химического производства

с преобладанием механической обработки предметов труда

необрабатываемый продукт

Вопрос 11. Указать отрасль, которая по способу обработки сырья и полупродуктов относится к отрасли с преобладанием биохимического, микробиологического и химического производства

жировая
сахарорафинадная
макаронная
мукомольная

Вопрос 12. Указать отрасль, которая по способу обработки сырья и полупродуктов не относится к отрасли с преобладанием механической об-работки предметов труда

жировая
ликероводочная
вторичное виноделие
макаронная

Вопрос: 13. Аграрно-промышленным комплексом (АПК) понимают

совокупность отраслей экономики, связанных между собой общественным разделением труда

совокупность отраслей экономики, обеспечивающих производство продуктов питания

совокупность отраслей экономики, обеспечивающих производство продуктов средств производства из сельскохозяйственного сырья

все ответы верны

Вопрос 14. Какие сферы не включены в состав АПК

отрасли, которые обеспечивают агропромышленный комплекс средствами производства, а также отрасли, занятые производственно-техническим обслуживанием сельского хозяйства

сельское строительство
тракторное и сельскохозяйственное машиностроение
пищевое и продовольственное машиностроение
производство минеральных удобрений и химических средств защиты растений и др.
добыча и производство минеральных вод

Вопрос 15. Что выступает важнейшим звеном АПК

подготовленные трудовые ресурсы
земля
погодные условия
сельское хозяйство

Вопрос 16. Что является главным фактором сельскохозяйственного производства

подготовленные трудовые ресурсы
земля
погодные условия
техническое обеспечение

Вопрос 17. Что выступает в качестве специфических средств производства в сельском хозяйстве

животные и растения
земля
ирригационные системы
природно-климатические условия

Вопрос 18. Указать верное определение понятия «Сырье»

часть предметов труда, составляющая материальную основу готового продукта и определяющая его основные физико-химические, функциональные и органолептические параметры

часть предметов труда, используемых для изготовления готового продукта

все, что необходимо для изготовления готового продукта

то, что не употребляется без кулинарной обработки

Вопрос 19. То, что входит в качества компонента в готовый продукт называется

основные материалы

вспомогательные материалы

предметы труда

незавершенное производство

Вопрос 20. Сырье и материалы, перерабатываемые пищевой промышленностью, по способу получения классифицируют следующим образом:

сельскохозяйственные

промышленные

все ответы верны

Вопрос 21. Организация - это:

а) группа людей;

б) группа людей, объединенных единой системой целей;

в) фирма в рыночной экономике;

г) юридическая форма предпринимательства;

д) все ответы верны.

Вопрос 22. Современную организацию можно охарактеризовать как:

а) коммерческую организацию;

б) предпринимательскую организацию;

в) эффективную организацию;

г) инновационную организацию;

д) все верно в зависимости от конкретной ситуации.

Вопрос 23. Внутренняя среда организации включает:

а) технологии;

б) техническое обеспечение производственных и коммерческих про-цессов;

в) ресурсы;

г) методы организации производства и менеджмента;

д) все верно.

Вопрос 24. Вставьте пропущенное слово в утверждение: «Цели деятельности организации . миссию в форме, доступной для управления процессом ее реализации»:

а) определяют; г) обобщают;

б) конкретизируют; д) ничего не подходит.

в) опровергают;

Вопрос 25. Формирование целей деятельности организации определяют:

а) собственники и руководители;

б) размер организации и ее персонал;

в) деловые партнеры;

г) местные власти;

д) социально-политическая обстановка в целом;

е) все верно.

Вопрос 26. В управлении организацией цель - это:

а) результаты деятельности, которые намеревается достичь собственник организации;

б) возможные и необходимые состояния управляемой системы;

в) получение прибыли;

г) верно а, б;

д) верно б, в.

Вопрос 27. Цель организации закрепляется:

а) в миссии, политике и плане деятельности организации;

б) в миссии и плане;

в) в юридических документах;

г) верно а, б, в;

д) в должностных инструкциях.

Вопрос 28. Миссия предприятия - это:

а) четко выраженная причина существования организации;

б) его философия;

в) задача предприятия;

г) верно б, в;

д) верно а, б;

е) нет правильного ответа.

Вопрос 29. В миссии организации:

а) формализуется предназначение организации для персонала и потребителей;

б) декларируются принципы работы, намерения руководства;

в) приводятся определения самых важных характеристик предприятия;

г) отражается главная цель;

д) все верно.

Вопрос 30. К факторам внешней среды прямого воздействия на предприятие относят:

а) потребителей; г) верно а, б;

б) конкурентов; д) верно а, б, в.

в) состояние экономики;

Вопрос 31. К факторам внешней среды косвенного воздействия относят:

а) акционеров;

б) технологические нововведения;

в) изменения в политической системе общества;

г) трансформацию общества и его культуры;

д) верно а, в;

е) верно б, г.

Вопрос 32. Экономические факторы внешней среды включают:

а) налоговые ставки и их изменения;

б) темпы инфляции (дефляции);

в) уровень доходов населения;

г) технологическую зрелость экономики;

д) все верно.

Вопрос 33. Рыночные факторы внешней среды включают:
а) налоговые ставки и их изменения;
б) изменение количества конкурентов;
в) изменение структуры рынка посредников;
г) уровень конкуренции в отрасли;
д) верно а, б;
е) верно б, в, г.

Вопрос 34. К факторам конкуренции относят:
а) сильные и слабые стороны конкурентов;
б) уровень конкуренции в отрасли;
в) относительную долю рынка, занимаемую организацией;
г) защищенность рынка правительством;
д) все верно.

Вопрос 35. К демографическим факторам внешней среды относят:
а) уровень доходов населения;
б) изменение отношения к работе, отдыху и образованию;
в) темпы инфляции (дефляции);
г) структуру и количество населения;
д) верно б, г.

Вопрос 36. Политические факторы внешней среды - это:
а) войны и революции;
б) смена руководителя государства;
в) экономические санкции;
г) изменения в законодательстве;
д) верно а, б, в.

Вопрос 37. Научно-технические факторы внешней среды включают:
а) появление новых материалов и продуктов;
б) изменения в технологии сбора, обработки и передачи информации;
в) государственную технологическую политику;
г) жизненные циклы товаров и технологий;
д) верно а, б, в;
е) верно а, г, д.

Вопрос 38. Элементами организационной структуры являются:
а) звенья управления;
б) группы управления;
в) организационные элементы и связи;
г) уровни управления;
д) этапы управления;
е) верно а, б, в.

Вопрос 39. Основными факторами, определяющими тип и сложность организационной структуры, являются:
а) масштабы производства;
б) номенклатура выпускаемой продукции;
в) международная интеграция;
г) верно а, б, в;
д) верно а, б.

Вопрос 40. Связи, управляющие элементами организации:

а) носят горизонтальный характер;

б) носят вертикальный характер;

в) могут носить как горизонтальный, так и вертикальный характер;

г) направление связей зависит от размера организации;

д) все верно.

Критерии оценивания:

Критерии оценки доклада с презентацией:

Дескрипторы	**Минимальный ответ (0-2 балла)**	**Изложенный, открытый ответ (3-6 балла)**	**Законченный, полный ответ (7-9 балла)**	**Образцовый, примерный, достойный подражания ответ (10 баллов)**
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы Информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы Информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или пояснений.

Критерии оценки ответов на вопросы ситуационного задания и самоподготовки:

Максимальное количество баллов 10

- оценка «отлично» (8-10 баллов) выставляется студенту, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный;
- оценка «хорошо» (5-7 баллов) ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
- оценка «удовлетворительно» (2-4 баллов) ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный;
- оценка «неудовлетворительно» (0-1 баллов) при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные

ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.

Критерии оценки эссе:

Эссе оценивается по 10 балльной системе.

- оценка «**отлично**» (10 баллов) выставляется студенту, если:

1) эссе состоит из введения, предметно-содержательной части и заключения. Обязательно отражение собственной позиции по рассматриваемой проблеме.

2) объем эссе составляет 4-6 страниц (шрифт Times New Roman, 14 размер, полуторный интервал). При оформлении текста реферата необходимо показать умение использовать возможности MS Word: том числе стили, форматирование текста, включение в документ рисунков, таблиц, организационных схем, диаграмм, формул, сносок, списков, колонтитулов и т.п.

3) при подготовке эссе использовано не менее 5 источников литературы (включая источники на бумажных и электронных носителях, а также Интернет-источники), из которых учебники и учебных пособия не должны превышать одной трети от всего объема использованных источников.

4) основное внимание уделяется последним публикациям в научных периодических изданиях, а также монографиям и другим научно-исследовательским или практическим материалам.

5) ссылки на использованные источники оформлены в соответствии с требованиями нормоконтроля кафедры.

6) авторство выполненной работы составляет не менее 75%.

8) грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, правильные ответы на вопросы

- оценка «**хорошо**» (6-9 балла) выставляется студенту, если при выполнении в целом всех требований к подготовке эссе тема раскрыта не полностью, имеются нарушения в оформлении работы, авторство выполненной работы составляет 61- 74%.

- оценка «**удовлетворительно**» (2-5 балл) выставляется студенту, если: не выполнено хотя бы одно из требований к подготовке эссе. Отсутствие собственного вывода по исследуемой проблеме, авторство выполненной работы составляет 51- 60%.

- оценка «**неудовлетворительно**» (0-1 баллов) выставляется при условии невыполнения более двух требований к подготовке эссе, отсутствие собственного вывода по исследуемой проблеме, ответы на наводящие вопросы даны неверно, авторство выполненной работы составляет менее50%.

Контроль знаний студентов по дисциплине «Экономика отраслей пищевой промышленности» включает в себя: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль и промежуточную аттестацию – зачет (4 семестр). (*Итоговое тестирование (https://auth.i-exam.ru, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) и др. платформ)*).

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета (4 семестр)).

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-5.1: современные технологии производства и обслуживания; основные методы оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; методы и формы обслуживания на предприятиях питания различных	Этап формирования знаний

		типов и классов;	
		ОПК-5.2: осуществлять поиск информации в области организации производства и обслуживания; контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	Этап формирования умений
		ОПК-5.3: навыками работы с технической литературой и нормативной документацией, владеть навыками оценки работ по организации производства и обслуживания; методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов	Этап формирования навыков и получения опыта

Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов

1. Характеристика ОС для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Тема/ Раздел	Индекс и уровень формируемой компетенции или дескриптора	ОС	Содержание задания[2]
Тема 1. Пищевая промышленность	ОПК-5	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 2. Роль и место аграрно-промышленного комплекса в экономике России	ОПК-5	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка	ОПК-5	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 4. Пищевая продукция и ее качество	ОПК-5	*Устный опрос, оценка ответов*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 5. Формы общественной организации производства в пищевой промышленности	ОПК-5	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, эссе*	Устный ответ, эссе

[2] Содержание задания будет представлено в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

Тема 6. Размещение пищевых предприятий	ОПК-5	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 7. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности	ОПК-5	*оценка ответов на вопросы*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 8. Научно-технический прогресс	ОПК-5	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде - Итогового тестирования[3] *(https://auth.i-exam.ru, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) и др. платформ)*

В итоговое тестирование включается 30 вопросов(по всем изученным темам) по 1 баллу за вопрос. При 100% выполнении можно набрать 30баллов. Баллы по вопросам имеющие 2 и более ответа делаться на количество правильных ответов и учитываются только, те части, которые получили правильный ответ (Например в задании 2 правильных ответа, то при ответе указав 1 правильный будет выставлено 0,5 балла).

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине

Результат диагностики сформированности компетенций	**Показатели**	**Критерии**	**Соответствие/ несоответствие**	**Зачет (4 семестр)**
ОПК-5.1: современные технологии производства и обслуживания; основные методы оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; методы и формы обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал	Уровень знаний	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «зачет не сдан», 20-30 – «зачет сдан»
ОПК-5.2: осуществлять поиск информации в области организации производства и обслуживания; контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений	Уровень умений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	

[3] Примерные тесты будет представлены в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

различных типов и классов;				
ОПК-5.3: навыками работы с технической литературой и нормативной документацией, владеть навыками оценки работ по организации производства и обслуживания; методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов	Владение навыками и умениями при выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.	Уровень владений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	

Критерии оценивания результатов обучения (зачет)

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала	
	зачтено	**незачтено**
ОПК-5.1: современные технологии производства и обслуживания; основные методы оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; методы и формы обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки
ОПК-5.2: осуществлять поиск информации в области организации производства и обслуживания; контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	практические задания выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания
ОПК-5.3: навыками работы с технической литературой и нормативной документацией, владеть навыками оценки работ по организации производства и обслуживания; методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов		

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	**«пороговый»**	**«продвинутый»**	**«высокий»**
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

	навыка.		
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительн»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Оценка по дисциплине	

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной, и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным компетенциям.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры *Пищевые технологии и оборудование* на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1041 от 17.08.2020	Протокол заседания кафедры № 9 от «21» мая 2021года	01.09.2021г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие в действие решением кафедры *Пищевые технологии и оборудование*	Протокол заседания кафедры No 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021г.
3.	Актуализирована на основании приказаМинобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие в действие решением кафедры «Пищевые технологии и оборудование»	Протокол заседаниякафедры No 2 от «24» февраля 2022 года	24.02.2022 г.
4.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от «____» сентября 20____ года	__.__.____

* Типовые примеры содержание изменений в РПД:

Причины, повлекшие изменения	Примерная формулировка
РПД не изменялась	Утверждено экспертное заключение об актуальности рабочей программы учебной дисциплины «Наименование учебной дисциплины» по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования)
Вступил в силу новый нормативно-правовой акт, вносящий принципиальные изменения в образовательную деятельность. *Например, 01.09.2013 г. вступил в силу новый Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»*	Внесены изменения в связи с вступлением в силу с дд.мм.20гг наименование нормативно-правового акта с указанием его реквизитов
Переход на новые стандарты, если приказом Минобрнауки России отменены ранее действовавшие. *Например, переход с ФГОС ВО(ФГОС 3++), на ФГОС ВО (ФГОС 3++)*	Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от ДД.ММ.ГГГГ г. № _____
Внесены изменения под влиянием требований реального рынка труда, требований работодателей и проч.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы