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 «Индустрии питания и товарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ

_____ Г.В. Павлятенко

«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.14 - ЭКОНОМИКА ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Ф[illegible] бучения очная, ***очно-заочная, заочная***

С[illegible] учения 4, ***4,5 года***

Ростов-на-Дону 2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

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

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047
- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат) направленность (профиль) Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов.
- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный N 59004)

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

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент Щербак Н.А.

(подпись)

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры **Бизнес и проектные технологии**
Протокол от 01 апреля 2024 г. № 9

Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры **Индустрия питания и товарная экспертиза** Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

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) 7
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины 7
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 11
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) 15
8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) 15
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) 16
10. Образовательные технологии 16
11. Оценочные средства 18
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.. 35
13. Лист регистрации изменений 35

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.03.14 «Экономика отраслей пищевой промышленности» относится к общепрофессиональному модулю обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов».

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:

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

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

Универсальные	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Знает основные экономические понятия: экономические ресурсы, экономические агенты, товары, услуги, спрос, предложение, рыночный обмен, цена, деньги, доходы, издержки, прибыль, собственность, конкуренция, монополия, фирма, институты, трансакционные издержки, сбережения, инвестиции, кредит, процент, риск, страхование, государство, инфляция,
			безработица, валовой внутренний продукт, экономический рост и др. УК-10.2 Умеет воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений УК-10.3 Владеет навыками применения методов экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использования финансовых инструментов для управления финансами (бюджетом), контролировать экономические и финансовые риски.
Общепрофессиональные	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 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; 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

Распределение часов дисциплины

Курс	3			
Вид занятий	УП	РП	Итого	
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	40	40	40	40
Часы на контроль	0	0	0	0
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 3 курс

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

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

ОПК-5:Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

ОПК-5.1: Знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности

ОПК-5.2: Умеет 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: Владеет 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Пищевая промышленность						

1.1	**Тема 1. Отраслевая структура экономики России** **Краткое содержание: Понятие отрасли и ее значение в экономике; Роль отраслевой структуры в развитии экономики России; Основные секторы экономики России; Особенности отраслевой структуры экономики России; Тенденции и вызовы развития отраслевой структуры экономики России** **Знать: концепции отраслевой структуры экономики и ее значения в развитии страны; основных секторов экономики России и их взаимосвязи /Лек/**	3	4	0	0	ОПК-5.1	устный опрос, тестирование
	Тема 1. Отраслевая структура экономики России **Краткое содержание: Понятие отрасли и ее значение в экономике; Роль отраслевой структуры в развитии экономики России; Основные секторы экономики России; Особенности отраслевой структуры экономики России; Тенденции и вызовы развития отраслевой структуры экономики России** **Уметь: оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия; анализировать особенности отраслевой структуры экономики России и ее вызовы Владеть: методикой расчѐта показателей эффективности использования ресурсов предприятия; навыками анализа данных и использования статистической**	3	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе

	информации для изучения отраслевой структуры экономики /Пр/						
	Тема 1. Отраслевая структура экономики России **Краткое содержание: Понятие отрасли и ее значение в экономике; Роль отраслевой структуры в развитии экономики России; Основные секторы экономики России; Особенности отраслевой структуры экономики России; Тенденции и вызовы развития отраслевой структуры экономики России** **Знать: концепции отраслевой структуры экономики и ее значения в развитии страны; основных секторов экономики России и их взаимосвязи** **Уметь: оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия; анализировать особенности отраслевой структуры экономики России и ее вызовы** **Владеть: методикой расчѐта показателей эффективности использования ресурсов предприятия; навыками анализа данных и использования статистической информации для изучения отраслевой структуры экономики /Ср/**	3	10	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы к самоподготовке

1.2	**Тема 2. Роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России.** **Краткое содержание: Введение в аграрно-продовольственный комплекс, Структура аграрно-продовольственного комплекса, Влияние аграрно-продовольственного комплекса на экономику России** **Знать: роль аграрно-продовольственного комплекса в экономике России и его вклад в ВВП и занятость населения; /Лек/**	3	4	0	0	ОПК-5.1	устный опрос, тестирование
1.3	**Тема 2. Роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России. Краткое содержание: Введение в аграрно-продовольственный комплекс, Структура аграрно-продовольственного комплекса, Влияние аграрно-продовольственного комплекса на экономику России Уметь: Разбираться в структуре и основных сегментах аграрно-продовольственного комплекса; Оценивать влияние АПК на продовольственную безопасность страны и внешнеторговый баланс Владеть: Навыками анализа данных и использования информационных ресурсов для изучения текущего состояния и трендов в АПК /Пр/**	3	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе

1.4	**Тема 2. Роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России. Краткое содержание: Введение в аграрно-продовольственный комплекс, Структура аграрно-продовольственного комплекса, Влияние аграрно-продовольственного комплекса на экономику России Уметь: Разбираться в структуре и основных сегментах аграрно-продовольственного комплекса; Оценивать влияние АПК на продовольственную безопасность страны и внешнеторговый баланс Владеть: Навыками анализа данных и использования информационных ресурсов для изучения текущего состояния и трендов в АПК /СР/**	3	10	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самостоятельной работе

1.5	Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка Краткое содержание: Введение в пищевую промышленность; Рыночная среда пищевой промышленности; Маркетинг в пищевой промышленности; Производство и снабжение в пищевой промышленности Знать : функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики; основные сегменты и продукты пищевой промышленности /Лек/	3	4	0	0	ОПК-5.1	устный опрос, тестирование

	Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка Краткое содержание: Введение в пищевую промышленность; Рыночная среда пищевой промышленности; Маркетинг в пищевой промышленности; Производство и снабжение в пищевой промышленности Уметь: рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности; проводить маркетинговые исследования и разрабатывать маркетинговые стратегии для пищевых продуктов Владеть: методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала; навыками устойчивого развития и экологических аспектах пищевой промышленности /ПР/	3	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе

	Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка Краткое содержание: Введение в пищевую промышленность; Рыночная среда пищевой промышленности; Маркетинг в пищевой промышленности; Производство и снабжение в пищевой промышленности Знать : функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики; основные сегменты и продукты пищевой промышленности Уметь: рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности; проводить маркетинговые исследования и разрабатывать маркетинговые стратегии для пищевых продуктов Владеть: методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала; навыками устойчивого развития и экологических аспектах пищевой промышленности /Ср/	3	10	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самостоятельной работе

	Тема 4. Пищевая продукция и ее качество. **Краткое содержание: Факторы, влияющие на качество пищевой продукции, Оценка качества пищевой продукции, Контроль качества и безопасности пищевой продукции, Новые тенденции в области пищевой продукции и ее качества** **Знать: порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; Основные понятия и классификацию пищевых продуктов** (Лекц)	3	4	0	0	ОПК-5.1	устный опрос, тестирование
	Тема 4. Пищевая продукция и ее качество. **Краткое содержание: Факторы, влияющие на качество пищевой продукции, Оценка качества пищевой продукции, Контроль качества и безопасности пищевой продукции, Новые тенденции в области пищевой продукции и ее качества** **Знать: порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; Основные понятия и классификацию пищевых продуктов** (ПР)	3	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе
1.6	**Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.** **Краткое содержание: Факторы,**	3	10	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы к самоподготовке

	влияющие на качество пищевой продукции, Оценка качества пищевой продукции, Контроль качества и безопасности пищевой продукции, Новые тенденции в области пищевой продукции и ее качества **Знать: порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия; Основные понятия и классификацию пищевых продуктов** **Уметь: оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия; оценивать качество пищевых продуктов на основе физических, химических и органолептических показателей** **Владеть: методикой расчѐта показателей эффективности использования ресурсов предприятия; навыками анализа и критического мышления при решении проблем, связанных с качеством и безопасностью пищевых продуктов** **/Ср/**						
	Раздел 2.Подготовка и проведение зачета						
2.1	**Зачет** **ОПК-5.1 Знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности ОПК-5.2 Умеет пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и**	-	4	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы к зачету, тестирование

	потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций ОПК-5.3 Владеет 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 /ЗаО/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Проблемно-развивающая технология

Основанная на создании научной проблемной ситуации, при решении которой учащиеся получают новые учебные знания, овладевают умениями и навыками практической деятельности

Технология проектного обучения (метод проектов)

Это совокупность приѐмов, действий учащихся в их определѐнной последовательности для достижения поставленной задачи – решения определенной проблемы, значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта. Основная цель проектного обучения состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. В ходе самостоятельной работы учащихся над проектом формируются следующие интеллектуальные умения: - обстоятельно анализировать (определять и уяснять цели и задачи предстоящей работы);
выбирать и планировать формы и методы деятельности; организовать свою самостоятельную работу; учитывать результаты и корректировать дальнейшие действия; осуществлять контроль и самоконтроль; проводить рефлексию итогов процесса самостоятельной работы и себя в нем

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно- исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во

внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.

В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения

ОПОП

ОПК-5:Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

Недостаточный уровень:

Не знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности

Не умеет 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

Не владеет 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 ***Пороговый уровень:***

Удовлетворительно знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности

Удовлетворительно умеет 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

Удовлетворительно владеет 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 ***Продвинутый уровень:***

Хорошо знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности

Хорошо умеет 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 Хорошо владеет 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 ***Высокий уровень:***

Отлично знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности

Отлично умеет 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

Отлично владеет 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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.

Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического 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	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.

		неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Не знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности
Не умеет 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
Не владеет 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
2. Пороговый уровень
Удовлетворительно знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности
Удовлетворительно умеет 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
Удовлетворительно владеет 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
3. Продвинутый уровень
Хорошо знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности
Хорошо умеет 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
Хорошо владеет 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. Высокий уровень
Отлично знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности
Отлично умеет 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
Отлично владеет 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

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ

Тема 1. Отраслевая структура экономики России

1. Какие основные отрасли промышленности существуют в экономике России?
2. Какие секторы экономики являются основными источниками ВВП России?
3. Какова роль нефтегазовой отрасли в экономике России?
4. Какие отрасли промышленности являются наиболее развитыми в Сибирском регионе России?
5. Какова роль сельского хозяйства и агропромышленного комплекса в экономике России?
6. Какие отрасли услуг наиболее динамично развиваются в экономике России?
7. Какие факторы определяют отраслевую структуру экономики России?
8. Какие отрасли экономики России наиболее зависимы от внешней торговли?
9. Каким образом государственная политика может влиять на отраслевую структуру экономики России?
10. Какие перспективные отрасли экономики могут стать двигателями роста в будущем?

Тема 2. Роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России 1. Какова роль аграрно-продовольственного комплекса в экономике России?

2. Какие отрасли входят в состав аграрно-продовольственного комплекса?
3. Какие факторы влияют на развитие аграрного сектора в России?
4. Каковы основные вызовы и проблемы, с которыми сталкивается аграрный сектор в России?
5. Какое значение имеет продовольственная безопасность для экономики России?
6. Какие меры государственной поддержки существуют для аграрно-продовольственного комплекса в России?
7. Какова роль субсидий и льготных кредитов в развитии аграрного сектора России?
8. Какие перспективы развития аграрно-продовольственного комплекса в России?
9. Как влияет изменение климатических условий на аграрный сектор России?
10. Каким образом аграрный сектор влияет на занятость населения в России?

ВОПРОСЫ К САМОПОДГОТОВКЕ

Тема 1. Отраслевая структура экономики России

1. Какие основные отрасли составляют отраслевую структуру экономики России?
2. Какие отрасли являются основными драйверами экономического роста в России?
3. Какую роль играют природные ресурсы в отраслевой структуре экономики России?
4. Каким образом отраслевая структура экономики влияет на занятость населения?
5. Какие тенденции можно наблюдать в изменении отраслевой структуры экономики России за последние годы?
6. Какую роль играют инновации в развитии различных отраслей экономики России?
7. Какие отрасли являются основными экспортерами продукции из России?
8. Каким образом государство поддерживает развитие отдельных отраслей экономики в России?
9. Как влияют международные экономические отношения на отраслевую структуру экономики России?
10. Какие проблемы и вызовы стоят перед отраслевой структурой экономики России?

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

1. Какую роль играет аграрно-продовольственный комплекс в экономике России?
2. Какие отрасли входят в состав аграрно-продовольственного комплекса?
3. Какую долю ВВП и занятости составляет аграрно-продовольственный комплекс в России?
4. Какие факторы влияют на развитие аграрно-продовольственного комплекса в России?
5. Какие преимущества и вызовы существуют в аграрно-продовольственном комплексе России?
6. Какие меры государство принимает для поддержки и развития аграрно-продовольственного комплекса?
7. Каким образом аграрный сектор влияет на безопасность продовольствия в России?
8. Какие возможности есть для экспорта сельскохозяйственной продукции из России?
9. Какие инновации и новые технологии используются в аграрно-продовольственном комплексе?
10. Каковы перспективы развития аграрно-продовольственного комплекса в России?

Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка

1. Что включает в себя пищевая промышленность?
2. Какие факторы влияют на развитие пищевой промышленности в условиях рынка?
3. Каким образом пищевая промышленность взаимодействует с другими отраслями экономики?
4. Какие конкурентные преимущества имеет пищевая промышленность России?
5. Какие тенденции можно наблюдать в развитии пищевой промышленности в России?
6. Какие вызовы и проблемы существуют в пищевой промышленности России?
7. Какова роль государства в поддержке и развитии пищевой промышленности?
8. Какие возможности есть для экспорта пищевой продукции из России?
9. Какие инновации и новые технологии используются в пищевой промышленности?
10. Каковы перспективы развития пищевой промышленности в условиях рынка?

Тема 4. Пищевая продукция и ее качество

1. Что определяет качество пищевой продукции?
2. Какие факторы могут влиять на безопасность пищевых продуктов?
3. Как проводится оценка качества пищевой продукции?
4. Какие виды стандартов существуют для качества пищевой продукции?
5. Какие технологии используются для производства пищевых продуктов?
6. Какова роль инноваций в пищевой промышленности для повышения качества продукции?

7. Каким образом пищевая промышленность реагирует на изменение потребительских предпочтений?
8. Как влияют условия хранения и транспортировки на качество пищевых продуктов?
9. Какие нормы и правила регулируют безопасность пищевой продукции?
10. Какова роль потребителей в обеспечении качества пищевой продукции?

ТЕКУЩЕЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

Тема 1. Отраслевая структура экономики России

1. Какая отрасль является наиболее крупной в экономике России? a) Сельское хозяйство b) Промышленность c) Сфера услуг d) Торговля
2. Какая отрасль экономики включает в себя добычу природных ресурсов? a) Сельское хозяйство b)

Промышленность c) Сфера услуг d) Строительство

3. Какая отрасль экономики относится к сфере услуг? a) Транспорт b) Образование c) Машиностроение d)

Химическая промышленность

4. Какую долю в ВВП России составляет аграрно-продовольственный комплекс? a) Около 10% b) Около 20% c) Около 30% d) Около 40%
5. Какая отрасль экономики связана с производством и торговлей пищевыми продуктами? a) Строительство b) Финансы и банковское дело c) Пищевая промышленность d) Машиностроение

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

1. Какую функцию выполняет аграрно-продовольственный комплекс? a) Производство и переработка сельскохозяйственной продукции b) Образование и наука c) Торговля и розничная сеть d) Транспорт и логистика
2. Какую долю населения России занимает в аграрно-продовольственном комплексе? a) Около 10% b) Около 20% c)

Около 30% d) Около 40%

- a

ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

Тема 1. Отраслевая структура экономики

России 1. Задание по определению:

- Определите понятие "отрасль" и объясните его значение в экономике.
- Какую роль играет отраслевая структура в развитии экономики России?

2. Задание по классификации:

- Изучите основные секторы экономики России (промышленность, сельское хозяйство, услуги и т.д.) и опишите их основные характеристики.
- Какие особенности присутствуют в отраслевой структуре экономики России?

3. Задание по анализу данных:

- Соберите статистические данные о доле каждого сектора в общем ВВП России за последние 5 лет.
- Постройте график или диаграмму, иллюстрирующую изменения в отраслевой структуре экономики России.

4. Задание по исследованию:

- Изучите тенденции развития отраслевой структуры экономики России за последние годы.
- Определите основные вызовы и проблемы, с которыми сталкивается отраслевая структура экономики России.

5. Задание по анализу международного опыта:

• Сравните отраслевую структуру экономики России с другими развитыми странами.
• Выявите сходства и различия в структуре экономики и обсудите их причины.

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

1. Исследование структуры аграрно-продовольственного комплекса:
• Составьте диаграмму, иллюстрирующую основные отрасли, входящие в аграрно-продовольственный комплекс России.
• Соберите информацию о доле каждой отрасли в общей структуре аграрно-продовольственного комплекса и представьте ее в виде графиков или таблицы.
2. Анализ влияния аграрно-продовольственного комплекса на экономику России:
• Изучите данные о вкладе аграрно-продовольственного комплекса в ВВП России за последние несколько лет. Сравните изменения и выявите тенденции.
• Определите, какие факторы влияют на экономическую значимость аграрно-продовольственного комплекса. Рассмотрите влияние на занятость, экспорт, инвестиции и другие экономические показатели.
• Проанализируйте роль аграрно-продовольственного комплекса в обеспечении продовольственной безопасности страны.
3. Сравнение ситуации в аграрно-продовольственном комплексе России и других стран:
• Выберите одну или несколько стран и сравните их аграрно-продовольственные комплексы с российским. Рассмотрите структуру, эффективность, инновации, технологии и другие аспекты.
• Оцените сильные и слабые стороны аграрно-продовольственного комплекса России по сравнению с выбранными странами.
4. Развитие и перспективы аграрно-продовольственного комплекса:

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ с оценкой

ОПК-5

Знать:

1. Перечислите три основных фактора, учитываемых при формировании рейтингов отраслей пищевой промышленности.
2. Назовите две особенности сельскохозяйственного производства, связанные с его цикличностью.
3. Дайте определение внутреннего механизма управления аграрно-продовольственным комплексом.
4. Перечислите три основных элемента механизма хозяйствования на предприятии.
5. Укажите две особенности функционирования пищевых предприятий в казачьих сообществах.
6. Назовите два основных субъекта рынка товаров и услуг.
7. Перечислите три основных фактора, влияющих на формирование рынка труда.
8. Дайте определение финансового рынка.
9. Назовите два основных элемента инфраструктуры рынка.
10. Перечислите два основных элемента инфраструктуры продовольственного рынка.
11. Дайте определение понятию "продуктовая дифференциация продуктов".
12. Назовите два основных фактора, влияющих на спрос на продукцию.
13. Перечислите два основных показателя обеспеченности предприятий производственными мощностями для изготовления продукции.
14. Назовите два основных источника обеспечения сырьем для предприятия.
15. Дайте определение понятию "качество продукции" и назовите два основных показателя качества продукции.

Уметь:

1. Сформулируйте отраслевую структуру экономики России. Какие основные отрасли вы можете назвать?
2. Охарактеризуйте роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России. Какие подотрасли входят в состав этого комплекса?
3. Как определить пищевую промышленность? Раскройте понятие и особенности данной отрасли в условиях рынка.
4. Сформулируйте основные факторы, влияющие на развитие пищевой промышленности в условиях рынка.
5. Охарактеризуйте процесс производства пищевых продуктов. Какие этапы включает этот процесс?
6. Каким образом инновации влияют на развитие и качество продукции в пищевой промышленности? Раскройте понятие роли инноваций в данной отрасли.
7. Как пищевая промышленность реагирует на изменение потребительских предпочтений? Сформулируйте основные стратегии, которые используются для удовлетворения потребностей потребителей.

Владеть:

1. Вам предлагают инвестировать в отрасль экономики России. Какие факторы вы будете учитывать при выборе конкретной отрасли для инвестиций?
2. Ваши родители имеют фермерское хозяйство и хотят расширить свою деятельность. Какие перспективные направления в аграрно-продовольственном комплексе вы порекомендуете им рассмотреть?
3. Ваша компания занимается производством пищевой продукции. Какие стратегии маркетинга вы предложите, чтобы привлечь больше клиентов и удержать их на рынке?
4. Ваше предприятие столкнулось с увеличением затрат на сырье. Какие меры вы предпримете, чтобы сократить издержки и сохранить конкурентоспособность на рынке?
5. Ваша компания производит молочную продукцию. Как вы будете контролировать качество сырья, чтобы гарантировать высокое качество конечной продукции?
6. На рынке появился новый конкурент, предлагающий аналогичную пищевую продукцию по более низкой цене. Как вы будете реагировать на это и удерживать своих клиентов?
7. Ваша компания планирует внедрить инновационные технологии в производство. Какие преимущества вы видите в использовании инноваций для повышения качества пищевой продукции?
8. Вам предстоит выбрать поставщика сырья для производства пищевой продукции. Какие критерии и параметры вы будете учитывать при принятии этого решения?
9. Ваша компания получила жалобы от потребителей о низком качестве одного из ваших продуктов. Как вы будете расследовать этот инцидент и предпринимать меры для предотвращения подобных случаев в будущем?
10. Вы руководите производством консервированной овощной продукции. Какие нормы и правила вы будете соблюдать для обеспечения безопасности и качества продукции?
11. Ваше предприятие столкнулось с проблемой периодического повышения цен на энергоносители. Какие меры вы предпримете, чтобы уменьшить энергозатраты и сэкономить на производстве?
12. Ваша компания хочет выйти на новый рынок с экологически чистой пищевой продукцией. Как вы будете доказывать и подтверждать свою экологическую деятельность потенциальным клиентам?
13. У вас есть конкурент, который предлагает аналогичные пищевые продукты с использованием генетически модифицированных организмов. Как вы будете позиционировать свою продукцию и привлекать клиентов, которые предпочитают натуральные продукты?

14. Ваша компания получила сертификат качества ISO-9000. Какие преимущества и привилегии вы можете получить от такого сертификата?
15. Ваша компания решила внедрить систему менеджмента качества GMP. Какие изменения вы ожидаете в процессе производства и контроля качества после внедрения этой системы?

ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

Знать:

1. Какие секторы отраслевой структуры экономики России являются основными? a) Аграрный сектор b) Промышленный сектор c) Сфера услуг d) Все вышеперечисленные
2. Какая доля аграрно-продовольственного комплекса составляет валовой внутренний продукт России? a) Около 5% b) Около 10% c) Около 15% d) Около 20%
3. Какую роль играет аграрно-продовольственный комплекс в обеспечении продовольственной безопасности

России? a) Гарантирует самообеспечение продуктами питания b) Позволяет экспортировать большое количество продукции c) Обеспечивает равномерное распределение продуктов на территории страны d) Все вышеперечисленное

4. Что включает в себя пищевая промышленность? a) Производство и переработка сельскохозяйственной продукции

b) Производство напитков и алкогольной продукции c) Производство пищевых добавок и ингредиентов d) Все вышеперечисленное

5. Что влияет на качество пищевой продукции? a) Качество сырья b) Процессы производства c) Условия хранения и транспортировки d) Все вышеперечисленное
6. Какие методы используются для контроля качества пищевой продукции? a) Химические анализы b) Органолептические исследования c) Бактериологические анализы d) Все вышеперечисленное

Уметь:

1. Какая отрасль экономики России является основной по вкладу в ВВП? a) Информационные технологии b) Автомобильная промышленность c) Добыча полезных ископаемых d) Строительство
2. Какая отрасль экономики России занимает крупнейшую долю рабочей силы? a) Производство b) Сельское хозяйство c) Финансы и банковское дело d) Транспорт и связь
3. Какой процент ВВП России приходится на аграрно-продовольственный комплекс? a) Около 5% b) Около 10% c) Около 20% d) Около 30%
4. Какой сектор аграрно-продовольственного комплекса является наиболее развитым в России? a) Сельское хозяйство b) Пищевая промышленность c) Рыболовство и аквакультура d) Лесное хозяйство
5. Какой фактор оказывает наибольшее влияние на пищевую промышленность в условиях рынка? a) Изменение потребительских предпочтений b) Регулирование государства c) Конкуренция от иностранных компаний d) Технологические инновации
6. Какая стратегия маркетинга может быть эффективной для пищевой промышленности? a) Расширение линейки продуктов b) Снижение цен c) Усиление рекламы d) Повышение уровня сервиса

Владеть:

1. Какова доля сельского хозяйства в ВВП России? a) 10% b) 20% c) 30% d) 40%
2. Какая отрасль является основной в экономике России? a) Нефтегазовая промышленность b) Машиностроение c)

Сельское хозяйство d) Химическая промышленность

3. Какой сектор является основным в аграрно-продовольственном комплексе России? a) Растениеводство b) Животноводство c) Пищевая промышленность d) Лесное хозяйство
4. Какой процент населения России занят в аграрном секторе? a) 10% b) 20% c) 30% d) 40%
5. Какова роль аграрно-продовольственного комплекса в обеспечении продовольственной безопасности России? a) Основная b) Второстепенная c) Незначительная d) Не имеет значения
6. Какие факторы влияют на развитие пищевой промышленности в условиях рынка? a) Потребительский спрос b) Конкуренция c) Инновации d) Все вышеперечисленные

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

"Учебным планом не предусмотрено"

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;
по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам. Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения; - ход выполнения работы; - выводы.

Дополнительными
элементы: -
приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается. Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата.

Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой. Структура реферата: 1. Титульный лист

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; характеристика реализации цели и задач исследования; степень обоснованности аргументов и обобщений; качество и ценность полученных результатов; использование литературных источников; культура письменного изложения материала; культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение,

что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.

- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке

(идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).

- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать

основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.

Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.

Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.

При выполнении тестовых заданий рекомендуется:

- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами; - перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Кондратьева И. В. Экономика предприятия [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156924

Л.1.2	Кочетов В. В., Трянина М. А. Экономика предприятия (Основы национальной экономики) [Электронный ресурс]:учебник. - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2020. - 176 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577432
Л.1.3	Сабетова Л. А. Экономика предприятия АПК: практикум [Электронный ресурс]:. - Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020. - 151 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/202055
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.5	Федеральный образовательный портал "ЭКОНОМИКА-СОЦИОЛОГИЯ-МЕНЕДЖМЕНТ". Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/
7.3.6	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.7	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-24 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс»). Компьютер подключен к сети Internet

9. 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 Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.