МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«28» марта 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.16 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ Экономика отраслей пищевой промышленности

Кафедра:	Бизнес и проектные технологии
Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль):	Технология бродильных производств и виноделие
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2025
Общая трудоемкость:	72 часов/2 з.е.

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

Ростов-на-Дону, 2025 г.

Программу составил(и):
д.э.н. профессор Павлюкова А.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Экономика отраслей пищевой промышленности"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Руководитель ОПОП

к.т.н., доцент Назаренко С.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от 27 марта 2025 г. № 8

Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 27 марта 2025 г. № 8

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Сформировать у обучающихся целостное представленияе об экономике предприятия пищевой промышленности, умение принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укрепление конкурентоспособности предприятия.

1.2. Задачи:

Дать целостное представление о предприятии, как основном субъекте
предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;
• представить особенности экономической работы на предприятии;
• раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности
предприятия на рынке;
• сформировать практические навыки в области расчѐта и оценки
экономических показателей деятельности предприятия пищевой промышленности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	2	2	2	2
Практические	2	2	2	2
В том числе электрон.	8	8	8	8
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
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

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	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства

	Раздел 1.Модуль 1. Отраслевая структура экономики России, роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России, аграрно-продовольственный комплекс, пищевая промышленность в условиях рынка, пищевая продукция и ее качество. Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности.						
1.1	**Отраслевая структура экономики России, роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России, аграрно-продовольственный комплекс, пищевая промышленность в условиях рынка, пищевая продукция и ее качество. Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности.** **Знать:** **основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах** **/Лек/**	3	1	0	0	ОПК-5.1	устный опрос
1.2	**Практическая работа по модулю. Отраслевая структура экономики России, роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России, аграрно-продовольственный комплекс, пищевая промышленность в условиях рынка, пищевая продукция и ее качество. Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности.** **Знать:** **обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	доклад
1.3	**Отраслевая структура экономики России, роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России, аграрно-продовольственный комплекс, пищевая промышленность в условиях рынка, пищевая продукция и ее качество. Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности.** **Знать:** **обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности** **Уметь:** **принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности** **Владеть:** **способен принимать обоснованные экономические решения в**	3	32	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки

	различных областях жизнедеятельности /Ср/						
	Раздел 2.Модуль 2. Формы общественной организации производств, размещение пищевых предприятий. Сущность рационального размещения производства. Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Показатели объемов деятельности пищевых предприятий, ценообразование в отраслях пищевой промышленности, научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях.						
2.1	**Формы общественной организации производств, размещение пищевых предприятий. Сущность рационального размещения производства. Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Показатели объемов деятельности пищевых предприятий, ценообразование в отраслях пищевой промышленности, научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях.** **Знать:** **производство продукции из сырья животного происхождения** **/Лек/**	3	1	0	0	ОПК-5.1	устный опрос
2.2	**Практическая работа по модулю. Формы общественной организации производств, размещение пищевых предприятий. Сущность рационального размещения производства. Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Показатели объемов деятельности пищевых предприятий, ценообразование в отраслях пищевой промышленности, научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях.** **Уметь:** **организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения** **Владеть:** **способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения** **/Пр/**	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	доклад
2.3	**Формы общественной организации производств, размещение пищевых предприятий. Сущность рационального размещения производства. Показатели объёмов деятельности промышленных предприятий. Показатели объемов**	3	32	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки

	деятельности пищевых предприятий, ценообразование в отраслях пищевой промышленности, научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях. **Знать:** **производство продукции из сырья животного происхождения** **Уметь:** **организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения** **Владеть:** **способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения** **/Ср/**						
2.4	**Зачет с оценкой** **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 /ЗаО/**	3	4	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы к зачету с оценкой, итоговое тестирование

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 основные этапы производства продукции из сырья животного происхождения

не знает как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения

не знает как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Пороговый уровень:

имеет общие представления об основных этапах производства продукции из сырья животного происхождения

имеет общие представления о том, как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения

имеет общие представления о том, как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Продвинутый уровень:

твердые знания об основных этапах производства продукции из сырья животного происхождения

твердые знания о том, как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения

твердые знания о том, как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Высокий уровень:

демонстрируют глубокие знания об основных этапах производства продукции из сырья животного происхождения

демонстрируют глубокие знания о том, как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения

демонстрируют глубокие знания о том, как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

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 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 «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 основные этапы производства продукции из сырья животного происхождения
не знает как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения
не знает как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения
2. Пороговый уровень
имеет общие представления об основных этапах производства продукции из сырья животного происхождения

имеет общие представления о том, как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения
имеет общие представления о том, как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения
3. Продвинутый уровень
твердые знания об основных этапах производства продукции из сырья животного происхождения
твердые знания о том, как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения
твердые знания о том, как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения
4. Высокий уровень
демонстрируют глубокие знания об основных этапах производства продукции из сырья животного происхождения
демонстрируют глубокие знания о том, как организовывать производство продукции из сырья животного происхождения
демонстрируют глубокие знания о том, как владеть навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
Вопросы для устного опроса

к модулю 1

1. Какие вы знаете основные стадии экономической деятельности предприятия?
2. Какие — цели, задачи, функции и методы в управлении предприятием вы знаете?
3. Какие главные факторы, влияют на эффективность деятельности предприятия?
4. Какие бывают Циклы управления?
5.Роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России?
6. На каких принципах происходит формирование аграрно-продовольственного комплекса?
7. Какие отрасли обеспечивают аграрно-продовольственный комплекс средствами производства?
8. Какова организационная основа аграрно-продовольственного комплекса?
9. Что такое внутренний механизм управления аграрно-продовольственного комплекса?
10. Какие есть, особенности функционирования пищевых предприятий в казачьих сообществах?
11. В чём суть концепции рационального потребительского поведения? Каково основное содержание двух базовых подходов к его изучению?
12. Что означают термины «полезность», «общая полезность» и «предельная полезность»? Какова графическая интерпретация общей и предельной полезности благ?
13. Что означают термины «производство», «факторы производства», «технология производства»?
14. Чем отличаются друг от друга технологическая и экономическая эффективность производства?
15. Что означают термины «издержки», «издержки бухгалтерские (явные, внешние)», «издержки альтернативные (неявные, внутренние)», «издержки экономические»?
16. Как характеризуются издержки релевантные? Какие издержки относятся к категории невозвратных?
17. Какие четыре базовые модели рыночных структур выделяют в экономической теории?
18. Как оценивается тип продукции с точки зрения потребительского восприятия?
19. Какие виды доходов получают собственники факторов производства (экономических ресурсов)?
20. Каковы ключевые характеристики (отличительные особенности) спроса на факторы производства и предложения факторов производства?

к модулю 2

1. В чем заключается сущность организации производства на предприятии?
2. Какие вы знаете формы (типы) организации производства?
3. Расскажите, что такое концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование производства?
4. В чем заключается товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности?
5. Что такое Товарная номенклатура и как она используется?
6. Дайте определение: широта ассортимента, полнота ассортимента, устойчивость ассортимента, обновляемость ассортимента, рациональность ассортимента?
7.В чем состоит сущность рационального размещения производства?
8.Какие бывают показатели объёмов деятельности промышленных предприятий?
9.Как и где, размещают предприятия мукомольной и хлебопекарной промышленности?
10.Как и где, размещают предприятий комбикормовой промышленности?
11. Какими эффектами обусловлен отрицательный наклон кривой совокупного спроса?
12. Какие факторы вызывают смещение кривой совокупного спроса?
13. Что означают термины «инфляция», «дефляция», «покупательная способность денег»?
14. Каковы внутренние и внешние причины инфляции?
15. Какие главные факторы, влияют на эффективность деятельности предприятия?

Примерная тематика докладов:
Модуль 1
1. Структура производства и направления ее совершенствования.
2. Организационно-правовые формы предприятий: экономические проблемы выбора и функционирования.
3. Обоснование выбора организационно-правовой формы предприятия в момент его создания.

7. Проблемы определения и измерения экономической эффективности производства в условиях развития рыночных отношений.
8. Экономическое значение и направления повышения эффективности производства.
9. Производственный потенциал предприятия и методы его определения.
10. Оценка состояния производственного потенциала предприятия и его основных элементов.
Модуль 2
1. Экономическая сущность специализации и кооперирования производства, особенности и перспективы их развития.
2. Комбинирование производства и оценка его эффективности.
3. Себестоимость, прибыль, рентабельность в системе качественных показателей эффективности деятельности предприятий.
4. Экономические проблемы определения состава себестоимости продукции и классификация затрат на производство.
5. Экономическая сущность себестоимости продукции, значение и направления ее снижения.
6. Резервы и пути снижения себестоимости продукции.
7. Влияние научно-технического прогресса на увеличение прибыли и повышение уровня рентабельности производства.
8. Резервы и пути роста прибыли и повышения уровня рентабельности производства.
9. Организация ценообразования на предприятии и направления ее совершенствования.
10. Проблемы ценообразования в условиях развития рыночных отношений.

Вопросы для самоподготовки
модуль 1
1. Содержание и принципы функционирования хозяйственного механизма предприятий пищевой промышленности?
2. Особенности функционирования механизма хозяйствования предприятий в казачьих сообществах?
3. Основные производственные фонды, их формирование и использование на предприятиях пищевой промышленности?
4. Оборотные средства предприятий пищевой промышленности?
5. Рынок, понятие, определение, сущность?
6. Какова Инфраструктура продовольственного рынка?
7.Что такое Конкуренция понятие, виды и методы осуществления?
8. Что такое качество продукции, и какие бывают показатели качества?
9. Как осуществляется Управление качеством на пищевых предприятиях?
10.Какие вы знаете качественные параметры определения конкурентоспособности, и, что такое индексный метод определения качества?

модуль 2
1. В чем , сущность и значение научно-технического прогресса для пищевых и перерабатывающих предприятий?
2. Какие бывают факторы и показатели технического уровня производства?
3. Что такое, инвестиции и инновация производства, и их классификация?
4. Для чего необходима, оценка производственных возможностей пищевых предприятий?
5. Для каких целей необходима, определение обеспеченности населения отдельными продуктами питания?
6.Что такое ценовая политика и ценовая стратегия в отрасли?
7.Раскажите, что такое этапы ценовой политики, а также, что такое установление целей и задач ценовой политики, оценка спроса на продукцию и его эластичность, анализ собственных возможностей, анализ внешних факторов?
8.Какие вы знаете ценовые стратегии и в чем их сущность ?
9.В чем заключаются: стратегия высоких цен (снятие сливок), стратегия низких цен, стратегия хищнического ценообразования, стратегия дифференцированных цен?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
ОПК-5
Вопросы к зачету с оценкой

Индикатор достижения компетенции "знать"

Задания на установление правильной последовательности
1. Установите правильную последовательность компонентов, отражающих структуру аграрно-продовольственного комплекса России:
А) Переработка с/х продукции
Б) С/х производство
В) Логистика и распределение продовольствия
Г) Производство средств производства для с/х
Д) Реализация продовольственных товаров
2. Установите правильную последовательность этапов анализа отраслевой структуры экономики России для понимания ее роли в развитии страны:
А) Изучение основных секторов экономики
Б) Определение понятия отрасли и ее значения
В) Анализ тенденций и вызовов развития отраслевой структуры
Г) Оценка взаимосвязей между отраслями
Д) Выявление особенностей отраслевой структуры экономики
3. Установите правильную последовательность этапов развития пищевой промышленности в условиях рыночной экономики:
А) Оптимизация производства
Б) Адаптация к рыночной конкуренции
В) Внедрение маркетинговых стратегий
Г) Формирование цепочек поставок

4. Установите правильную последовательность шагов для обеспечения качества пищевой продукции на предприятии:
А) Контроль качества на всех этапах
Б) Оценка качества готовой продукции
В) Внедрение стандартов безопасности для пищевой продукции
Г) Оценка факторов, влияющих на качество пищевой продукции
Д) Разработка системы управления ресурсами
5. Установите правильную последовательность факторов, влияющих на конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности:
А) Качество и безопасность продукции
Б) Эффективность маркетинговых стратегий
В) Уровень технологического оснащения
Г) Оптимизация затрат и управление ресурсами
Д) Ассортимент и инновационность продукции

Задания на установление соответствия
1. Установите соответствие между ключевыми этапами экономического развития и их сущностью:

Ключевые этапы экономического развития	Сущность этапов экономического развития
1) Первые формы обмена	А) Произошел резкий рост международной торговли, компании начали развивать производство
2) Развитие товарно-денежных отношений	Б) Промышленная революция положила начало массовому производству.
3) Индустриализация	В) Люди обменивались товарами напрямую, рынок работал на принципе бартерного обмена.
4) Глобализация	Г) Деньги служили универсальным средством обмена, что способствовало росту торговли.

2. Установите соответствие между компонентами АПК и их функциями:

Компоненты АПК	Функции компонентов АПК
1) С/х производство	А) Обеспечение транспортировки и хранения продовольствия
2) Переработка продукции	Б) Выращивание с/х культур
3) Логистика	В) Продажа продовольственных товаров
4) Реализация товаров	Г) Производство продуктов питания из сырья

3. Установите соответствие между этапами развития пищевой промышленности и их описаниями:

Этапы	Описание этапов
1) Адаптация к рынку	А) Внедрение новых технологий
2) Маркетинг	Б) Изучение потребительских предпочтений
3) Оптимизация производства	В) Снижение издержек
4) Инновации	Г) Продвижение продукции

4. Установите соответствие между факторами качества пищевой продукции и их характеристиками:

Факторы качества	Характеристика факторов
1) Технология производства	А) Обеспечивает безопасность и сохранность продукции
2) Сырье	Б) Гарантирует соответствие стандартам на всех этапах
3) Контроль качества	В) Влияет на эффективность и стабильность процессов
4) Упаковка	Г) Определяет органолептические свойства продукта

5. Установите соответствие между задачами предприятий пищевой промышленности и их целями:

Задачи предприятий пищевой промышленности	Цели предприятий пищевой промышленности
1) Обеспечение безопасности продукции	А) Повышение конкурентоспособности за счет внедрения новых продуктов
2) Расширение ассортимента	Б) Соответствие выпускаемой продукции санитарным нормам
3) Снижение затрат	В) Оптимизация ресурсов
4) Маркетинговые исследования	Г) Анализ потребительского спроса

Индикатор достижения компетенции «уметь»

Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
1. Развитие экономики более всего зависит от фактора:
А) Технологический прогресс;
Б) Культурные и социальные факторы;
В) Политическая стабильность;
Г) Глобальные тенденции
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
2 В экономике еда и одежда являются:
а) предметами потребления;
б) предметами труда;
в) средствами труда;
г) рабочей силой.
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
3. Фактор, который наиболее важен для обеспечения качества пищевой продукции:

в) Услуги
г) Строительство
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
5. Аграрно-продовольственный комплекс в экономике России играет роль:
а) Основного источника экспортных доходов
б) Вносит значительный вклад в занятость населения
в) Лидера по инновациям
г) Оказывает минимальное влияние на ВВП
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
6. К основным предметам труда в экономике относят:
а) горюче-смазочные материалы
б) с\х продукция
в) продукты питания
г) металл
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
7. Валовой внутренний продукт (ВВП) это:
а) общая стоимость всех товаров и услуг
б) процент людей трудоспособного возраста
в) рост общего уровня цен на товары и услуги
г) взаимодействие стран друг с другом в экономическом плане
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
8. В экономике к вспомогательным средствам труда относятся:
а) изолента
б) зерно
в) красители
г) хлопок
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
9. Среди методов оценки качества пищевой продукции наиболее распространен:
а) Визуальный осмотр
б) Лабораторные испытания
в) Анализ рыночной стоимости
г) Оценка по отзывам потребителей
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
10. Из перечисленного к новым тенденциям в пищевой промышленности относится:
а) Использование устаревших технологий
б) Производство экологически чистых продуктов
в) Снижение стандартов безопасности
г) Ограничение маркетинговых исследований

Индикатор достижения компетенции «владеть»
Рассчитайте и запишите ответ
1. На предприятии существует следующий состав основных фондов по группам (тыс. руб.): здания – 200, сооружения – 600, рабочие машины – 400, транспортные машины – 300. Определить структуру основных фондов на данном предприятии?
2. Объем товарной продукции по отчету прошлого года составил на предприятии 5 500 тыс. р. Численность рабочих – 550 чел. По плану на следующий год предусматривается рост производительности труда на 12 % и снижение численности рабочих на 15 чел.
Определите:
1) товарной продукции по плану на год;
2) процент роста планового объема товарной продукции к уровню прошлого года.
3. Определите первоначальную стоимость стеллажа для кондитерской (П), если стоимость, оплаченная поставщику (Ц), составляет 40 000 руб.; затраты на доставку (Т) – 3 000 руб., затраты на сборку и установку (М) – 2 500 руб.
4. Кривая производственных возможностей задана уравнением 5x + 4y 2 = 100. Определите: а) максимальные количества товаров X и Y, которые могут быть произведены при данных условиях; б) альтернативные издержки производства 4-й единицы товара Y; в) если новая технология производства позволит производить товара Y в 2 раза больше, чем прежде, то каким будет новое уравнение кривой производственных возможностей?
5. Функция полезности чтения учебника "Технология хлебопекарного производства" слушателями курсов описывается уравнением TU = 130 · Q – 2,5 · Q2 , где Q – количество прочитанных слушателем страниц. Сколько страниц прочтёт слушатель, прежде чем окажется в точке насыщения?
6. За год номинальная заработная плата в пищевой промышленности выросла на 5,4%, реальная заработная плата сократилась на 4,7%. Как изменилась стоимость жизни?
7. На предприятии имеются в наличии основные фонды (тыс. руб.): основные фонды на начало года – 18000, поступило в отчетном году – 1400, в т.ч. введено в действие – 1200, выбыло в отчетном году – 700, износ основных фондов на начало года – 1700, износ основных фондов на конец года – 1500. Определить техническое состояние основных фондов?
8. Определить объём производственной программы предприятия (Q), если: производственная мощность (ПМ) – 10 000 000 руб., коэффициент использования производственной мощности (К) – 0,97.
9. Определить производственную мощность станка (ПМс) при условии, что:
1. Прогрессивная норма времени на единицу продукции (Т), час./ед. 0,5
2. Число календарных дней в периоде (Д) 365
3. Число выходных и праздничных дней в периоде (В, П) 115
4. Количество смен работы единицы оборудования (n) 2
5. Продолжительность смены (t), час. 8
6. Коэффициент затрат рабочего времени через простои (k) 0,93

б) машиностроение, сельское хозяйство, химическую, пищевую, лёгкую промышленность;
в) сельское хозяйство, пищевую и лёгкую промышленность.
3. Молочная промышленность в своем размещении тяготеет к:
а) сырью и потребителям;
б) сырью и источникам энергии;
в) сырью и коммуникациям;
г) сырью и гидроресурсам.
4. Укажите характерные особенности сельского хозяйства:
а) использование растений и животных как объектов труда;
б) зависимость от погодных условий, сезонность производства;
в) использование земли одновременно как предмета, так и средства труда;
г) все утверждения верны.
5. Основной базой для развития пищевой промышленности является:
а) легкая промышленность;
б) химическая промышленность;
в) сельское хозяйство;
г) транспорт.
6. Среди основных зерновых культур по валовому сбору первые позиции в России занимают:
а) пшеница, ячмень, рожь;
б) овёс, пшеница, рожь
7. Принцип размещения предприятий хлебопекарной промышленности:
а) тяготение к источникам энергии;
б) тяготение к гидроресурсам;
в) притяжение к потребителю;
г) тяготение к транспортным артериям.
8. Укажите отрасли пищевой промышленности, которые тяготеют к районам производства сельскохозяйственного сырья:
а) кондитерская, хлебопекарная;
б) сахарная, консервная;
в) макаронная, рыбная.
9. Каким образом определяется общий уровень интенсификации АПК:
а) легкой промышленностью;
б) растениеводством;
в) производством сельскохозяйственных машин и оборудования.
10. Ключевым направлением сельского хозяйства для развития хлебопекарной и мукомольно-крупяной промышленности является:
а) зерновое хозяйство;
б) выращивание технических культур;
в) овощеводство;
г) ягодоводство.
11. Что из представленного характерно для сельского хозяйства:
а) небольшая зависимость от природных условий
б) неизменность качества и плодородия земли
в) сезонность производства продукции
12. Отраслевая структура промышленности характеризуется:
а) количеством самостоятельных отраслей и долей каждой из них в общем объеме промышленного производства;
б) состав отраслей, их количественные соотношения и взаимосвязи между ними;
в) дифференциацией промышленности в отрасли.
13. Ценовая конкуренция на рынке товаров народного потребления относится к:
а) недобросовестной рекламе своей продукции конкурирующими фирмами;
б) соперничеству предпринимателей с целью из-влечения дополнительной прибыли с уменьшением издержек производства без изменения существующего ассортимента продукции;
в) изменению цены продукции путем снижения качества товаров.
14. Инфраструктура в сельском хозяйстве, легкой и пищевой промышленности – это:
а) понятие, свойственное только индивидуальному предпринимательству в этих отраслях;
б) единственный элемент в производстве товаров народного потребления;
в) составная часть его экономической системы, выполняющая вспомогательные функции.
15. Чистая, абсолютная конкуренция (монополия) на рынке товаров народного потребления и услуг населению характерна:
а) только для иностранных компаний, осуществляющих свое производство в зарубежных странах;
б) только для государственных компаний, господствующих на рынке;
в) на рынке, товары и услуги для которого поставляются только одной фирмой-производителем.

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	Минаков И. А. Экономика отраслей АПК [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 356 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/264095
Л.1.2	Кондратьева И. В. Экономика отраслей АПК [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 184 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/302228
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Кондратьева И. В. Экономика отраслей сельского хозяйства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 184 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/176899
Л.2.2	Макарец Л. И., Макарец М. Н. Экономика отраслей растениеводства [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 368 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/209630
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	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.5	Федеральный образовательный портал "ЭКОНОМИКА-СОЦИОЛОГИЯ-МЕНЕДЖМЕНТ". Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/
7.3.6	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.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.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
к.т.н., доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
к.т.н., доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
к.т.н., доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
к.т.н., доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____