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)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.08 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ Продовольственные системы

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
к.т.н. доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Продовольственные системы"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047),

Руководитель ОПОП
к.т.н. доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. №8
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины «ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ СИСТЕМЫ» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

1.2. Задачи:

Задачами дисциплины являются:
- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно -управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

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

Цикл (раздел) ОП: "Продовольственные системы"

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Технологическая практика	6	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	16	16	16	16
В том числе электрон.	24	24	24	24
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	84	84	84	84
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 4 семестр

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

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

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Тема 1. Устойчивые продовольственные системы.						
1.1	**Тема 1. Устойчивые продовольственные системы. Содержание: Понятие об устойчивости. Характеристики продовольственных систем. Повышение продуктивности систем.** **знать: устойчивые продовольственные системы; /Лек/**	4	2	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос
1.2	**Практическая работа № 1 : Изучение устойчивости продовольственных систем. уметь: определять динамику мирового рынка продовольствия** **владеть: ситуацией на мировом продовольственном рынке /Пр/**	4	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе
1.3	**Содержание: Понятие об устойчивости. Характеристики продовольственных систем. Повышение продуктивности систем. знать: устойчивые продовольственные системы;** **уметь определять динамику мирового рынка продовольствия** **владеть ситуацией на мировом продовольственном рынке /Ср/**	4	18	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 2.Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы (3)						
2.1	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы знать понятие мировой продовольственной системы и ее структура основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика уметь определять динамику мирового рынка продовольствия владеть основными тенденциями мирового рынка продовольствия знать: - понятие мировой продовольственной системы и ее структура; - основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика; /Лек/**	4	2	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос.
2.2	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы. Практическая работа № 2: Общая характеристика мировой**	4	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.

	продовольственной системы. уметь: определять динамику мирового рынка продовольствия владеть: основными тенденциями мирового рынка продовольствия /Пр/						
2.3	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы знать понятие мировой продовольственной системы и ее структура основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика уметь определять динамику мирового рынка продовольствия владеть основными тенденциями мирового рынка продовольствия /Ср/**	4	18	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 3.Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки.						
3.1	**Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки. Содержание: Основные компоненты пищевых цепей. Типы пищевых цепей. Особенности пищевых цепей. Значение пищевых цепей. знать пищевые и продовольственные цепочки /Лек/**	4	2	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос.
3.2	**Практическая работа № 3 Пищевые и продовольственные цепочки уметь: определять пищевые и продовольственные цепочки владеть: проблемой пищевых и продовольственных цепочек /Пр/**	4	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.
3.3	**Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки знать пищевые и продовольственные цепочки уметь определять пищевые и продовольственные цепочки владеть проблемой " пищевых и продовольственных цепочек /Ср/**	4	16	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 4.Тема 4. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов.						
4.1	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и**	4	2	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос.

	механизм взаимодействия его элементов. знать: взаимодействие элементов механизма стратегического управления региональной продовольственной системой; /Лек/						
4.2	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов. Практическая работа: Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов. уметь конкретизировать этот процесс применительно к продовольственной системе и представить его как совокупность последовательных этапов /Пр/**	4	2	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.
4.3	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов. знать взаимодействие элементов механизма стратегического управления; уметь: конкретизировать этот процесс применительно к продовольственной системе и представить его как совокупность последовательных этапов; владеть: формированием механизма стратегического управления продовольственной системой управления региональной продовольственной системой; /Ср/**	4	20	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 5.Тема 5. Типология продовольственных систем.						
5.1	**Тема 5. Типология продовольственного сырья . Практическая работа Типология продовольственного сырья уметь охватывать как производственно-сбытовые цепи продовольствия, так и продовольственную среду, позволяет определить сильные и слабые стороны всех типов продовольственных систем, выявить стоящие перед ними проблемы и открывающиеся для них возможности и разработать варианты действий и рекомендации в зависимости от контекста. владеть**	4	2	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.

	производственно-сбытовыми цепями продовольствия и продовольственной среды /Пр/						
5.2	**Тема 5. Типология продовольственных систем. знать: типология продовольственных систем** **уметь: охватывать как производственно-сбытовые цепи продовольствия, так и продовольственную среду, позволяет определить сильные и слабые стороны всех типов продовольственных систем, выявить стоящие перед ними проблемы и открывающиеся для них возможности и разработать варианты действий и рекомендации в зависимости от контекста.** **владеть: производственно-сбытовыми цепями продовольствия и продовольственной среды. /Ср/**	4	12	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 6.Контроль.						
6.1	**Зачет с оценкой.** **ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов** **ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг** **ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству,**	4	0	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к зачету с оценкой. Итоговое тестирование.

	навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /ЗаО/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение и применение на практике креативных технологий

Обучение студентов креативным технологиям генерации идей проектов (технологии "RAM-проводник","фокальные объекты", "Q-сортировки", "корабельный совет", "метод малельких человечков" и др.)

Изучение инструментальных методов создания современных презентаций

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

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)

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Проблемно-развивающая технология

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

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

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 научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных 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, 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 уровней их сформированности

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы ;

Владеет основными приёмами производства продукции общественного питания массового изготовления;

Пороговый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления;

Продвинутый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству;

Высокий уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - 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 (модуля); - 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 (модуля); - 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 (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по	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

		обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Тема 1. Устойчивые продовольственные системы.

Вопросы к устному опросу;

1.В чём ключевое отличие устойчивой продовольственной системы от неустойчивой?

2.Почему стремление к устойчивости продовольственных систем выгодно для всех участников цепочки (производителей, переработчиков, дистрибьюторов, потребителей)?

3.Какие глобальные цели устойчивого развития связаны с преобразованием продовольственных систем?

4.Почему текущая модель продовольственных систем не позволяет достичь цели искоренения голода к 2030 году?

5.Что подразумевается под способностью продовольственной системы противостоять шокам и адаптироваться к ним? Приведите примеры таких шоков.

6.Что включает в себя экономическая устойчивость продовольственной системы? Приведите 2–3 примера выгод для общества в целом.

7.Что означает экологическая устойчивость продовольственной системы? Какие экологические показатели необходимо отслеживать?

8.Какие приоритетные направления выделяют при проектировании устойчивых продовольственных систем? Кратко охарактеризуйте каждое.

9.Какие методы ведения сельского хозяйства считаются устойчивыми? Приведите 3–4 примера и объясните их преимущества.

10.Как можно повысить эффективность использования ресурсов в продовольственных системах? Приведите конкретные примеры технологических и организационных решений.

Практическая работа № 1 Устойчивые продовольственные системы

Задание 1: Изучить характеристики продовольственных систем.

Задание 2: Изучение продуктивности продовольственных систем.

Вопросы к самоподготовке:

1. Какую долю мировых ресурсов (воды, биоразнообразия, выбросов парниковых газов) потребляет продовольственная система?

2. Какие процессы входят в глобальную продовольственную систему помимо производства и потребления? Почему важно рассматривать систему целиком?

3. Какие меры помогают укрепить устойчивость цепочек поставок пищевых продуктов?

4. Каким образом инвестиции в сельское хозяйство могут способствовать устойчивости продовольственных систем? Укажите 2–3 направления таких инвестиций.

5. Какую роль играют потребители в повышении устойчивости продовольственных систем? Приведите примеры осознанного потребительского выбора.

6. Какие международные организации (например, ФАО) занимаются вопросами устойчивости продовольственных систем?

7. Какие программы и инициативы реализуют международные организации ?

8. Что подразумевается под способностью продовольственной системы противостоять шокам и адаптироваться к ним? Приведите примеры таких шоков.

9. Что включает в себя экономическая устойчивость продовольственной системы? Приведите 2–3 примера выгод для общества в целом.

10. Что означает экологическая устойчивость продовольственной системы? Какие экологические показатели необходимо отслеживать?

Тесты для контроля знаний по теме 1:

1. Что такое устойчивая продовольственная система?

А) Система, ориентированная исключительно на максимизацию урожайности.

Б) Система, обеспечивающая продовольственную безопасность без ущерба для будущих поколений.

В) Система, использующая только органические удобрения.

Г) Система, полностью отказавшаяся от импорта продуктов питания.

2. Какой аспект НЕ входит в триединую концепцию устойчивости продовольственных систем?

А) Экономический.

Б) Экологический.

В) Технологический.

Г) Социальный.

3. Что подразумевает социальная устойчивость продовольственной системы?

А) Сокращение выбросов парниковых газов.

Б) Справедливое распределение доходов между участниками цепочки.

А) Способность противостоять внешним шокам.
Б) Зависимость от монокультур.
В) Оптимизация использования природных ресурсов.
Г) Высокий уровень пищевых отходов.
Д) Обеспечение доступа к питанию для уязвимых групп населения.
7.Какие меры способствуют повышению продуктивности продовольственных систем без ущерба для устойчивости? (Выберите все верные варианты.)
А) Расширение пахотных земель за счёт лесов.
Б) Внедрение методов органического земледелия.
В) Цифровизация и использование Big Data в сельском хозяйстве.
Г) Увеличение доз минеральных удобрений.
Д) Развитие кооперативов мелких фермеров.
8.Какие проблемы решают устойчивые продовольственные системы? (Выберите все верные варианты.)
А) Голод и недоедание.
Б) Избыточное потребление трансжиров.
В) Утрата биоразнообразия.
Г) Рост цен на энергоносители.
Д) Неравномерное распределение доходов в цепочке создания стоимости.
9.Что подразумевает социальная составляющая устойчивости продовольственных систем?
а) Обеспечение доступа к качественным и безопасным продуктам питания для всех слоёв населения.
б) Сосредоточение производства продовольствия в руках крупных корпораций.
в) Ограничение импорта продуктов питания.
г) Запрет на использование труда мигрантов в сельском хозяйстве.
10.Какой показатель является ключевым для оценки экологической устойчивости продовольственной системы?
а) Объём произведённой продукции в тоннах.
б) Количество используемых пестицидов на гектар.
в) Уровень загрязнения воды и почвы, биоразнообразие.
г) Количество сельскохозяйственной техники на предприятии.

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 1
1. Какие меры способствуют повышению устойчивости продовольственных систем? (Выберите 3 варианта)
а) Внедрение севооборота и агролесоводства.
б) Увеличение использования синтетических пестицидов.
в) Развитие местных продовольственных сетей и сокращение логистических цепочек.
г) Интенсификация использования подземных вод для орошения без контроля.
д) Поддержка малых и средних фермерских хозяйств.
е) Монокультурное земледелие на больших площадях.
2. Какие факторы могут угрожать устойчивости продовольственных систем? (Выберите 3 варианта)
а) Изменение климата и экстремальные погодные явления.
б) Развитие технологий точного земледелия.
в) Деградация почв и потеря плодородия.
г) Рост численности населения и увеличение спроса на продовольствие.
д) Сокращение использования ГМО.
е) Увеличение площади охраняемых природных территорий.

3.Какие проблемы решают устойчивые продовольственные системы? (Выберите все верные варианты.)
А) Голод и недоедание.
Б) Избыточное потребление трансжиров.
В) Утрата биоразнообразия.
Г) Рост цен на энергоносители.
Д) Неравномерное распределение доходов в цепочке создания стоимости.
4.Что подразумевает социальная составляющая устойчивости продовольственных систем?
а) Обеспечение доступа к качественным и безопасным продуктам питания для всех слоёв населения.
б) Сосредоточение производства продовольствия в руках крупных корпораций.
в) Ограничение импорта продуктов питания.
г) Запрет на использование труда мигрантов в сельском хозяйстве.
5.Какой показатель является ключевым для оценки экологической устойчивости продовольственной системы?
а) Объём произведённой продукции в тоннах.
б) Количество используемых пестицидов на гектар.
в) Уровень загрязнения воды и почвы, биоразнообразие.
г) Количество сельскохозяйственной техники на предприятии.

Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы.
Вопросы к устному опросу
1.Дайте определение понятия «мировая продовольственная система». Какие ключевые элементы она в себя включает?
2.Какие основные подсистемы (звенья) выделяют в структуре мировой продовольственной системы? Кратко охарактеризуйте каждое из них.
3.Какую роль играют международные организации (ФАО, ВТО, ВОЗ и др.) в функционировании мировой продовольственной системы? Приведите 2–3 конкретных примера их деятельности.
4.Что такое продовольственная безопасность? Как она связана с функционированием мировой продовольственной системы?
5.Объясните, как взаимосвязаны сельское хозяйство, пищевая промышленность и торговля в рамках мировой

7.Что входит в понятие «продукты аквакультуры и рыболовства»? Укажите основные регионы и страны, доминирующие в этом сегменте.
8.Какие ключевые показатели используются для оценки динамики мирового рынка продовольствия? Перечислите не менее трёх и поясните, что они отражают.
9. Какие процессы охватывает понятие глобализации?
10.Как развитие технологий (ГМО, вертикальное земледелие, «умное» сельское хозяйство) влияет на мировую продовольственную систему?

Практическая работа № 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы
Задание 1: Изучение характеристик мировой продовольственной системы.
Вопросы к самоподготовке:
1. Что такое производительные силы и производственные отношения?
2. Какие виды международных инвестиций Вы знаете?
3. Какими показателями измеряется экономический рост?
4. Какие основные формы международной интеграции вы знаете?
5. Чем характеризуется чистая конкуренция?
6. Что такое товар?
7. Какие процессы охватывает понятие глобализации?
8. Что такое цена?
9. Какие основные международные экономические организации Вы знаете?
10.Как развитие технологий (ГМО, вертикальное земледелие, «умное» сельское хозяйство) влияет на мировую продовольственную систему?

Тесты для контроля знаний по теме 2:
1.Что такое мировая продовольственная система?
а) Совокупность национальных систем здравоохранения.
б) Комплекс взаимосвязанных отраслей, обеспечивающих производство, переработку и сбыт продовольствия на глобальном уровне.
в) Система международных финансовых организаций.
г) Объединение стран для торговли энергоресурсами.
2.Какие три основные сферы составляют материальную основу мировой агропродовольственной системы?
а) Промышленность, сельское хозяйство, переработка и сбыт сельскохозяйственного сырья и продовольствия.
б) Транспорт, связь, торговля.
в) Образование, культура, здравоохранение.
г) Финансы, банки, страхование.
3.К основным элементам мировой продовольственной системы НЕ относится:
а) Международная торговля продовольствием.
б) Интернационализация научных исследований в сфере агробизнеса.
в) Деятельность международных спортивных организаций.
г) Система глобальной информации и принятия управленческих решений.
4.Какая группа товаров НЕ входит в основные товарные группы продовольственных товаров?
а) Зерновые культуры.
б) Продукция животноводства.
в) Технические культуры (хлопок, джут и т.д.).
г) Драгоценные металлы.
5.Какой фактор НЕ влияет на динамику мирового рынка продовольствия?
а) Изменение климата.
б) Развитие технологий в сельском хозяйстве.
в) Рост населения планеты.
г) Увеличение количества космических программ.
6.Какая страна НЕ является одним из ведущих экспортёров зерна на мировом рынке?
а) США.
б) Россия.
в) Австралия.
г) Япония.
7.Какая тенденция НЕ характерна для современного мирового рынка продовольствия?
а) Рост спроса на органические продукты.
б) Увеличение доли переработанных продуктов в структуре потребления.
в) Снижение роли международной торговли продовольствием.
г) Усиление влияния транснациональных корпораций на агропромышленный комплекс.
8.Какой показатель НЕ используется для оценки динамики мирового рынка продовольствия?
а) Объём производства основных сельскохозяйственных культур.
б) Уровень цен на продовольственные товары.
в) Количество пользователей социальных сетей.
г) Объёмы международной торговли продовольствием.
9.Какой регион мира НЕ является крупным производителем и экспортёром продукции животноводства?
а) Северная Америка.
б) Европа.
в) Антарктида.
г) Южная Америка.

в) ЮНЕСКО (Организация Объединённых Наций по вопросам образования, науки и культуры).
г) ВПП (Всемирная продовольственная программа).

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 2:
1. Какой фактор способствует глобализации мировой продовольственной системы?
а) Снижение объёмов международной торговли.
б) Усиление международной кооперации и разделения труда.
в) Сокращение научных исследований в области агротехнологий.
г) Уменьшение численности населения Земли.
2. Какой продукт НЕ относится к основным товарным группам продовольственных товаров?
а) Рис.
б) Кофе.
в) Нефть.
г) Мясо.
3. Какая проблема НЕ связана с функционированием мировой продовольственной системы?
а) Неравномерное распределение продовольствия между регионами мира.
б) Рост цен на продовольствие в условиях нестабильности.
в) Увеличение количества видов домашних животных.
г) Зависимость развивающихся стран от импорта продовольствия.
4. Какой процесс НЕ является частью динамики мирового рынка продовольствия?
а) Увеличение объёмов производства сельскохозяйственной продукции.
б) Снижение интереса к устойчивому развитию в аграрном секторе.
в) Расширение ассортимента продовольственных товаров.
г) Рост конкуренции между странами экспортёрами продовольствия.
5. Какая тенденция НЕ отражает современные изменения в мировой продовольственной системе?
а) Развитие органического земледелия.
б) Сокращение использования биотехнологий в сельском хозяйстве.
в) Повышение роли цифровых технологий в управлении агробизнесом.
г) Рост интереса к локальным продуктам питания.

Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки.
Вопросы к устному опросу:
1. Что такое пищевая цепь? Дайте определение.
2. Какую роль в пищевой цепи играют продуценты? Приведите 2–3 примера продуцентов.
3. Кто такие консументы? Чем отличаются консументы I, II и III порядков? Приведите примеры для каждого типа.
4. Какова функция редуцентов в экосистеме? Назовите несколько организмов, относящихся к этой группе.
5. Почему редуценты важны для круговорота веществ в природе?
6. Что такое трофический уровень? Сколько трофических уровней обычно включает пищевая цепь и почему?
7. Какие два основных типа пищевых цепей существуют в природе? Кратко охарактеризуйте каждый.
8. Что такое пастбищная (цепь выедания) пищевая цепь? Составьте пример такой цепи из 4 звеньев для лесной экосистемы.
9. Что такое детритная (цепь разложения) пищевая цепь? Приведите пример детритной цепи из 3–4 звеньев.
10. В чём ключевое различие между пастбищными и детритными пищевыми цепями? Укажите источник энергии для каждой.

Практическая работа № 3 Пищевые и продовольственные цепочки
Задание 1: Изучение основных компонентов пищевых цепей, типы пищевых цепей.
Задание 2: Изучение особенности и значения пищевых цепей.

Вопросы к самоподготовке
1.Что такое пищевая сеть? Чем она отличается от пищевой цепи?
2.Почему наличие пищевых сетей повышает устойчивость экосистемы? Приведите конкретный пример.
3.Могут ли одни и те же организмы занимать разные трофические уровни в разных пищевых цепях? Обоснуйте ответ и приведите пример.
4.Что такое экологическая пирамида? Какие типы экологических пирамид существуют? Кратко опишите каждую.
5.В каких случаях экологическая пирамида может быть перевёрнутой? Приведите пример для пирамиды биомассы.
6.Какое значение имеют пищевые цепи для поддержания баланса в экосистеме?
7.Как нарушение одной пищевой цепи может повлиять на всю экосистему? Приведите гипотетический пример.
8.Почему важно сохранять биоразнообразие с точки зрения пищевых цепей и сетей?
9.Как деятельность человека может нарушить пищевые цепи? Приведите 2–3 конкретных примера антропогенного воздействия.
10.Каким образом знание о пищевых цепях помогает в охране окружающей среды и восстановлении экосистем?

Тесты для контроля знаний по теме 3:
Вариант 1
1. Что такое пищевая цепь?
А) Совокупность всех организмов в экосистеме
Б) Последовательность организмов, в которой каждый предыдущий служит пищей следующему
В) Взаимоотношения между хищниками и жертвами

А) Животные
Б) Растения и некоторые бактерии
В) Грибы
Г) Редуценты
3. Какой организм является консументом I порядка в цепи питания: трава → кузнечик → лягушка → аист?
А) Трава
Б) Кузнечик
В) Лягушка
Г) Аист
4. Какую роль играют редуценты в пищевых цепях?
А) Создают органические вещества из неорганических
Б) Потребляют готовые органические вещества
В) Разлагают органические остатки до неорганических веществ
Г) Передают энергию от продуцентов к консументам
5. Какая цепь питания правильно отражает передачу энергии?
А) Ястреб → мышь → зерно
Б) Зерно → мышь → ястреб
В) Мышь → зерно → ястреб
Г) Ястреб → зерно → мышь
6. Какой тип пищевой цепи начинается с мёртвого органического вещества?
А) Пастбищная
Б) Детритная
В) Хищная
Г) Симбиотическая
7. Почему пищевые цепи обычно не превышают 4–5 звеньев?
А) Из за недостатка пищи
Б) Из за потери энергии на каждом трофическом уровне
В) Из за конкуренции между видами
Г) Из за влияния человека
8. Какое значение имеют пищевые цепи для экосистемы?
А) Обеспечивают круговорот веществ и энергии
Б) Увеличивают численность хищников
В) Уменьшают биоразнообразие
Г) Способствуют загрязнению среды
9. Какой пример иллюстрирует пастбищную цепь?
А) Опавшие листья → дождевой червь → крот
Б) Нектар → бабочка → паук → птица
В) Навоз → жук навозник → скворец
Г) Древесина → термиты → муравьед
10. Как влияет уничтожение одного звена пищевой цепи на всю систему?
А) Не оказывает никакого влияния
Б) Приводит к нарушению равновесия в экосистеме
В) Улучшает условия для других видов
Г) Ускоряет круговорот веществ

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 3:
1. Какие организмы занимают первый трофический уровень в пищевой цепи?
А) Консументы I порядка
Б) Продуценты
В) Консументы II порядка
Г) Редуценты
2. К какой группе относятся грибы в экосистеме?
А) Продуценты
Б) Консументы
В) Редуценты
Г) Автотрофы
3. Какое звено пропущено в цепи: фитопланктон → зоопланктон → … → дельфин?
А) Краб
Б) Мелкая рыба
В) Медуза
Г) Коралл
4. Какой фактор ограничивает длину пищевой цепи?
А) Количество солнечного света
Б) Потеря 90% энергии на каждом уровне
В) Скорость размножения организмов
Г) Наличие воды
5. Как пищевые цепи связаны с круговоротом веществ?
А) Они замедляют круговорот

Б) Обеспечивают передачу энергии и веществ между организмами
В) Прерывают круговорот на последнем звене
Г) Не влияют на круговорот.

Тема 4. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
Вопросы к устному опросу:
1. Что понимается под «продовольственной системой» в контексте стратегического управления?
2. В чём состоит главная цель стратегического управления продовольственной системой?
3. Какие ключевые элементы включает продовольственная система как объект стратегического управления?
4. Почему сбалансированное развитие продовольственной системы считается критически важным?
5. Какие социально экономические эффекты должно обеспечивать стратегическое управление продовольственной системой?
6. Перечислите и кратко охарактеризуйте основные этапы процесса стратегического управления применительно к продовольственной системе.
7. Какие задачи решаются на этапе стратегического анализа и определения миссии продовольственной системы?
8. Как формулируются цели продовольственной системы на стратегическом уровне? Приведите примеры конкретных стратегических целей.
9. Какие методы используются для анализа стратегических альтернатив развития продовольственной системы?
10. По каким критериям осуществляется выбор стратегии развития продовольственной системы?

Практическая работа № 4 Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
Задание 1: Изучение структуры процесса стратегического управления продовольственной системой.
Задание 2: Изучение механизма взаимодействия элементов процесса стратегического управления продовольственной системой.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие механизмы обеспечивают реализацию выбранной стратегии на практике?
1. Опишите механизм взаимодействия между производством, переработкой и распределением продовольственных ресурсов в рамках стратегического управления.
2. Какова роль государственного регулирования в обеспечении согласованного функционирования элементов продовольственной системы?
3. Как осуществляется координация между региональными и федеральными уровнями управления в продовольственной системе?
4. Какие инструменты используются для обеспечения взаимосвязи стратегических целей и текущей операционной деятельности?
5. Какие аналитические методы (SWOT, PEST, балансовые модели и др.) применяются при стратегическом управлении продовольственной системой?
6. Как используются экономико математические модели для оптимизации структуры продовольственной системы?
7. Какую роль играют стратегический мониторинг и система индикаторов в управлении продовольственной системой?
8. Как природно климатические и сезонные факторы влияют на стратегическое планирование в агропродовольственном секторе?
9. Каковы перспективы цифровизации и внедрения инновационных технологий в стратегическое управление продовольственной системой?
10. Какие законодательные инициативы могли бы улучшить стратегическое управление продовольственной системой на региональном и федеральном уровнях?

Тесты для контроля знаний по теме 4:
1.Какой элемент НЕ входит в общую схему стратегического управления продовольственной системой?
а) стратегический анализ;
б) оперативное управление запасами;
в) планирование стратегии;
г) оценка эффективности стратегии.
2.Что является ключевой задачей механизма реализации стратегии в продовольственной системе?
а) минимизация налоговых отчислений;
б) увязка стратегических целей с текущей деятельностью;
в) сокращение числа поставщиков;
г) автоматизация складских операций.
3.Какой инструмент стратегического планирования помогает определить сильные и слабые стороны продовольственной системы, а также возможности и угрозы внешней среды?
а) бюджетирование;
б) SWOT анализ;
в) ABC анализ;
г) метод Дельфи.
4.Какой из вариантов НЕ относится к уровням стратегического управления продовольственной системой?
а) федеральный;
б) региональный;
в) локальный (муниципальный);

b) состояние сельскохозяйственных угодий;
c) изменения в законодательстве о продовольственной безопасности;
d) эффективность логистики внутри предприятия.

8.Что такое «продовольственная независимость» в контексте стратегического управления?
a) полное отсутствие импорта продовольствия;
b) способность обеспечить основные потребности населения в продуктах питания за счёт собственного производства;
c) запрет на экспорт сельскохозяйственной продукции;
d) монополизация продовольственного рынка.
9.Какой метод используется для прогнозирования развития продовольственной системы на долгосрочную перспективу?
а) бухгалтерский учёт;
б) сценарное планирование;
в) инвентаризация складов;
г) оперативный контроль.

10Какой элемент механизма взаимодействия в продовольственной системе отвечает за координацию действий между производителями, переработчиками и торговлей?
a) налоговая служба;
b) логистическая инфраструктура;
c) система стратегического мониторинга;
d) рекламные агентства.

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 4:
1.Что является основным результатом стратегического планирования в продовольственной системе?
а) годовой отчёт о прибылях и убытках;
б) стратегия развития с целевыми показателями;
в) график отпусков сотрудников;
г) список поставщиков на следующий квартал.
2.Какой показатель НЕ используется для оценки эффективности стратегического управления продовольственной системой?
а) уровень самообеспеченности основными продуктами питания;
б) доступность продовольствия для населения;
в) количество проведённых совещаний;
г) динамика производства сельскохозяйственной продукции.
3.Какой подход предполагает разработку нескольких вариантов развития продовольственной системы (например, инерционного и оптимистического)?
а) линейный;
б) сценарный;
в) иерархический;
г) функциональный.
4.Что включает в себя «воспроизводственная составляющая» продовольственной системы?
а) только производство сырья;
б) процессы производства, переработки, распределения и потребления продовольствия;
в) только розничную торговлю;
г) исключительно экспортные операции.
5.Какой орган чаще всего отвечает за стратегическое управление продовольственной системой на региональном уровне?
а) министерство сельского хозяйства региона;
б) местная поликлиника;
в) школьный совет;
г) ТСЖ.

Тема 5. Типология продовольственных систем
Практическая работа № 5 Типология продовольственных систем
Задание 1: Изучение типологии продовольственных систем.
• Задание 2: Изучить типологию 5 типов продовольственных систем на страновом уровне (сельские и традиционные; неформальные и расширяющиеся; формирующиеся и диверсифицирующиеся; модернизирующиеся и формализующиеся; промышленные и консолидированные.)

Вопросы к самоподготовке:
1. Что подразумевается под термином «продовольственная система»? Перечислите основные элементы и процессы, входящие в её состав.
2. Для чего нужны типологии продовольственных систем? В чём их польза для исследователей и политиков?
3. Какие ключевые параметры обычно используют при построении типологий продовольственных систем? Приведите 3–4 примера таких параметров.
4. Каковы основные методологические проблемы при построении количественной типологии продовольственных систем?
5. Почему типология не должна заменять анализ местного контекста, а лишь служить отправной точкой для выработки гипотез?
6. Какие пять основных типов продовольственных систем согласно современной типологии вы знвете?. Кратко охарактеризуйте каждый тип (1–2 предложения).
7. В чем ключевые различия сельских и традиционных продовольственных систем с промышленными и консолидированными?

в) Постиндустриальная
г) Глобальная
2. Для какой продовольственной системы характерно массовое производство стандартизированной продукции и развитая логистика?
а) Локальная
б) Индустриальная
в) Традиционная
г) Органическая
3. Какой тип продовольственной системы делает акцент на сокращении пищевых миль и поддержке местных производителей?
а) Глобальная
б) Индустриальная
в) Локальная (местная)
г) Коммерческая
4. В какой продовольственной системе ключевую роль играют транснациональные корпорации и международная торговля?
а) Локальная
б) Традиционная
в) Органическая
г) Глобальная
5. Какая особенность характерна для органической продовольственной системы?
а) Широкое использование пестицидов
б) Отказ от ГМО и синтетических удобрений
в) Ориентация исключительно на экспорт
г) Минимальная переработка сырья
6. Какой тип системы предполагает прямое взаимодействие между производителями и потребителями (например, фермерские рынки, CSA программы)?
а) Вертикально интегрированная
б) Кооперативная
в) Короткая цепочка поставок
г) Дистрибутивная
7. Что является основной целью устойчивой продовольственной системы?
а) Максимизация прибыли любой ценой
б) Обеспечение продовольственной безопасности без ущерба для будущих поколений
в) Полное замещение традиционных методов органическими
г) Ликвидация международной торговли продуктами питания
8. Какой фактор наиболее сильно влияет на формирование традиционной продовольственной системы?
а) Государственная политика в области АПК
б) Культурные и исторические традиции региона
в) Уровень развития технологий
г) Наличие транснациональных ритейлеров
9. Какая система предполагает высокую степень переработки сырья и широкое использование пищевых добавок?
а) Органическая
б) Локальная
в) Индустриальная
г) Традиционная
10. Что отличает постиндустриальную продовольственную систему от индустриальной?
а) Снижение роли технологий
б) Акцент на массовом производстве дешёвой еды
в) Рост спроса на функциональные, персонализированные и экологически чистые продукты
г) Сокращение международной торговли

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 5:
1. Какой тип продовольственной системы характерен для стран с низким уровнем дохода, преобладанием натурального хозяйства и минимальной вовлечённостью в рыночные отношения?
а) неформальные и расширяющиеся;
б) сельские и традиционные;
в) формирующиеся и диверсифицирующиеся;
г) промышленные и консолидированные.
2. Для какого типа продовольственной системы характерно развитие уличной торговли, рост доли переработанных продуктов и расширение неформального сектора?
а) модернизирующиеся и формализующиеся;
б) промышленные и консолидированные;
в) неформальные и расширяющиеся;
г) сельские и традиционные.
3. В каком типе продовольственной системы наблюдается рост доли супермаркетов, диверсификация рациона и увеличение доли импортных продуктов?
а) формирующиеся и диверсифицирующиеся;
б) сельские и традиционные;
в) промышленные и консолидированные;
г) неформальные и расширяющиеся.
4. Какой тип продовольственной системы характеризуется высокой степенью механизации, концентрацией производства и

5. Для какого типа продовольственной системы свойственно постепенное внедрение современных технологий, рост производительности и формализация цепочек поставок?
а) сельские и традиционные;
б) модернизирующиеся и формализующиеся;
в) неформальные и расширяющиеся;
г) промышленные и консолидированные.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

Вопросы к зачету с оценкой

Индикатор достижения компетенции «Знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите последовательность компонентов глобальной продовольственной цепочки по их роли в доставке продукции потребителю.
А) Производство сырья
Б) Переработка продукции
В) Логистика и транспортировка
Г) Розничная торговля
Д) Управление качеством
2. Расположите в порядке значимости тенденции развития мировой торговли продовольствием на современном этапе.
А) Рост спроса на органическую продукцию
Б) Развитие цифровых платформ торговли
В) Увеличение экспорта зерновых
Г) Снижение пищевых отходов
Д) Интеграция устойчивых практик
3. Определите последовательность направлений механизации сельского хозяйства по их влиянию на повышение производительности.
А) Автоматизация уборки урожая
Б) Использование дронов для мониторинга
В) Точное внесение удобрений
Г) Внедрение IoT-систем
Д) Роботизированные системы полива
4. Установите последовательность международных организаций по их влиянию на регулирование агропродовольственного сектора.
А) Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (FAO)
Б) Всемирная торговая организация (ВТО)
В) Международный фонд сельскохозяйственного развития (IFAD)
Г) Всемирная продовольственная программа (WFP)
Д) Организация Объединенных Наций по промышленному развитию (UNIDO)
5. Расположите в порядке возрастания сложности принципы устойчивых продовольственных систем.
А) Экологическая устойчивость
Б) Экономическая эффективность
В) Социальная справедливость
Г) Инновационная адаптация
Д) Интеграция цепочек поставок

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками.
1. Мировая агропродовольственная система
2. Устойчивая продовольственная система
3. Глобальная продовольственная цепочка
4. Механизация сельского хозяйства
А. Система, минимизирующая экологический ущерб
Б. Интеграция процессов производства и сбыта
В. Совокупность процессов от производства до потребления
Г. Использование техники для повышения эффективности
2. Установите соответствие между элементами и их функциями.
1. Элементы агропродовольственной системы
2. Типы пищевых цепочек
3. Принципы устойчивых цепочек
4. Тенденции мировой торговли продовольствием
А. Экологичность, прозрачность, справедливость
Б. Локальные, глобальные, короткие, длинные
В. Производство, переработка, распределение
Г. Рост экспорта, устойчивое производство
3. Установите соответствие между странами и их ролью.
1. Экспортеры зерна
2. Импортеры зерна

3. Импортеры сахара
4. Международные организации
А. ВТО, ФАО, МВФ
Б. Египет, Индонезия, Саудовская Аравия
В. США, Россия, Канада
Г. Индия, Китай, страны ЕС
4. Установите соответствие между процессами и их содержанием.
1. Направления механизации
2. Тенденции продовольственных систем
3. Особенности продуктовых цепочек
4. Приоритеты регионального планирования
А. Автоматизация, роботизация, точное земледелие
Б. Продовольственная безопасность, поддержка фермеров
В. Глобализация, вертикальная интеграция
Г. Локализация, цифровизация, устойчивое развитие
5. Установите соответствие между характеристиками и их ролью.
1. Структура регионального планирования
2. Перспективы продуктовых цепочек
3. Пищевые и продовольственные цепочки
4. Устойчивая продовольственная система
А. Локализация, устойчивое развитие, цифровизация
Б. Производственные, логистические, сбытовые
В. Политики, инфраструктура, поддержка фермеров
Г. Экологическая стабильность, социальная справедливость

Индикатор достижения компетенции «Уметь»
1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой приоритет устойчивых продовольственных систем является ключевым для обеспечения продовольственной безопасности? а) Максимизация прибыли сельхозпроизводителей б) Обеспечение доступности продовольствия для всех слоев населения в) Развитие экспортного потенциала г) Сокращение транспортных расходов
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Что из перечисленного относится к производительным силам? а) Формы собственности на средства производства б) Рабочая сила, предметы и средства труда в) Организационно-правовые формы предприятий г) Отношения между работниками и работодателями
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой показатель наиболее точно измеряет экономический рост страны? а) Объем золотовалютных резервов б) Уровень занятости населения в) Темп прироста реального ВВП г) Уровень инфляции
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая форма международной экономической интеграции предполагает наиболее глубокую степень взаимодействия между странами? а) Зона свободной торговли б) Таможенный союз в) Общий рынок г) Экономический и валютный союз
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Что является основным признаком чистой конкуренции? а) Ограниченное количество продавцов на рынке б) Дифференциация продукта в) Отсутствие барьеров входа и выхода с рынка г) Возможность отдельного продавца влиять на рыночную цену
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой из перечисленных процессов наиболее точно отражает сущность глобализации? а) Усиление протекционизма в международной торговле б) Рост взаимозависимости экономик разных стран в) Усиление государственного регулирования экономики г) Переход от плановой экономики к рыночной
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая международная организация занимается регулированием международной торговли и снижением торговых барьеров? а) Международный валютный фонд (МВФ) б) Всемирная торговая организация (ВТО) в) Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР) г) Организация стран-экспортеров нефти (ОПЕК)
8. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая глобальная проблема напрямую связана с продовольственными системами? а) Гонка вооружений б) Продовольственная безопасность и голод в) Международный терроризм г) Демографический кризис в развитых странах
9. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: В чем заключается основная сущность процесса глобализации национальных продовольственных систем? а) Полный отказ от импорта продовольствия б) Интеграция национальных продовольственных рынков в мировую систему производства и распределения продовольствия в) Унификация пищевых предпочтений населения разных стран г) Государственная монополия на экспорт сельскохозяйственной продукции
10. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая особенность характерна для российского экспорта продовольствия и сельскохозяйственного сырья? а) Преобладание готовой продукции с высокой добавленной стоимостью б) Значительная доля сырьевых товаров (зерновые культуры) в) Равномерное распределение по всем регионам мира г) Отсутствие сезонных колебаний

Индикатор достижения компетенции «Владеть»
1. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Оцените выполнение целевых индикаторов мероприятий по поддержке малых форм хозяйствования в рамках Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2019 - 2024 годы.
2. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Изучив такой нормативно-правовой документ, как Доктрина продовольственной безопасности РФ, определите по каким трем направлениям сформированы показатели оценки продовольственной безопасности.
3. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства

Варианты ответов:
А.Показателями абсолютного объема производства зерна и в расчете на 1 человека, динамикой этих показателей за ряд лет, объемом переходящих запасов зерна от урожая до нового урожая, который должен превышать 17% годовой потребности в зерне.
Б.Объемом производства и поставок продуктов питания на мировой рынок.
В.Соответствием общего объема производства продуктов питания расчетному по физиологическим нормам.
Г.Уровнем потребления продуктов питания и его соответствия медицинским нормам.
Вопрос 5. По каким критериям определяется продовольственная безопасность отдельной страны?
Варианты ответов:
А.Показателями соответствия производства и потребления продуктов питания утвержденному государством уровню минимального набора продуктов питания (т.н. «продовольственной корзинки»).
Б.Объемом переходящих запасов продовольствия от урожая до урожая, который должен обеспечивать потребление продуктов питания по медицинским нормам.
В.Считается обеспеченной, если уровень питания населения все 12 месяцев соответствует медицинским нормам, а доля импортных продуктов не превышает 20% годового расхода.
Г.Считается обеспеченной, если страна способна обходиться без импорта продуктов питания.
Вопрос 6.Какое влияние на мировые и национальные продовольственные процессы оказывают социально-экономические факторы?
Варианты ответов:
А.Социально-экономические факторы не влияют на мировые и национальные продовольственные процессы.
Б.Нищета, низкая покупательная способность населения являются главными причинами голода.
В.Уход государства из экономики способствует решению проблемы голода в мире.
Г.Передача земли в частную собственность повышает эффективность аграрного производства и устраняет проблему голода.
Вопрос 7. Какое влияние на продовольственную ситуацию оказывают рынок, мировая торговля продовольствием?
Варианты ответов:
А.Рынок, мировая торговля продовольствием могут решить проблему голода на планете.
Б.Рынок, мировая торговля углубляют различия между странами по уровню экономического развития и продовольственной обеспеченности населения.
В.Развитие мировой торговли снижает остроту продовольственной проблемы в мире, но не решает ее радикально, т.к. законы рынка направляют продовольствие не в соответствии со спросом на него, а в соответствии с покупательным спросом.
Г.Развитие мировой торговли способствует равномерному распределению продовольствия между странами и народами.
Вопрос 8. Какова роль транснациональных продовольственных корпораций (ТНК) в мировых продовольственных процессах.
Варианты ответов:
А.ТНК способствуют решению продовольственной проблемы в мире.
Б.ТНК углубляют мировой продовольственный кризис.
В.ТНК стимулируют конкуренцию на продовольственных рынках и способствуют снижению цен на продовольствие.
Г.ТНК способствуют распространению прогрессивных технологий в сельском хозяйстве, пищевой и перерабатывающей промышленности, но усиливают экономическое отставание стран «третьего мира».
Вопрос 9. Какие факторы влияют на безопасность продовольственных товаров?
Варианты ответов:
А. Качество сырья и ингредиентов
Б. Соблюдение технологического процесса
В. Условия хранения и транспортировки
Г. Все ответы верны
Вопрос 10. Что такое "качество пищевых продуктов"?
Варианты ответов:
А. Общая оценка товаров на основе их свойств и характеристик
Б. Эталон качества, определяющий необходимые характеристики товара
В. Уровень загрязнения вредными веществами
Г. Стандарты и требования к продукту, установленные законодательством
Вопрос 11. Что означает термин "фальсификация" продовольственных товаров?
Варианты ответов:
А. Процесс производства товара
Б. Неправомерное использование торговых марок
В. Использование подделок и контрафактной продукции
Г. Повреждение и порча товара при транспортировке
Вопрос 12. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
Варианты ответов
А. Качество
Б. упаковка
В. внешний вид
Вопрос 13. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется
Варианты ответов
А. Обеспечением качества
Б. Обеспечением количества
В. обеспечением безопасности
Вопрос 14. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

"Учебным планом не предусмотрено"

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

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 (модуле). 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 к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные 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):
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 (модуля) 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 (модуля).

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 дисциплине (модулю). 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 дисциплине (модулю). 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 (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- 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 (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) 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	Терещенко В. П., Альшевская М. Н. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/211718
Л.1.2	Стрижевская С. Л., Жвания Е. В. Товароведение продовольственных товаров: практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Минск: РИПО, 2021. - 128 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697478
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Айзман Р. И., Петров С. В., Корощенко А. Д. Безопасность жизнедеятельности: словарь-справочник [Электронный ресурс]:словарь. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. - 352 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57583
Л.2.2	Гусаков В. Г., Ильина З. М., Бельский В. И., Батова Н. Н., Баран Г. А. Продовольственная безопасность: термины и понятия: энциклопедический справочник [Электронный ресурс]:справочник. - Минск: Белорусская наука, 2008. - 536 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89363
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	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.5	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.6	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.8	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/
7.3.9	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.10	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-20 а - Лаборатория : Модельная установка для непрерывной шампанизации. Картриджи для мембранной фильтрации. Теплообменная пластина пластинчатого теплообменника. Фильтр-картон для фильтрации (Орион-60). Магазин для этикеток этикеровочного автомата (Универселла 723). Магазин для кольереток. Разливочное устройство для автомата «Вента -48». Электронный счетчик (штучного учета) (УСБ-5). Электромеханический счетчик (для штучного учета). Модель конвейера для бутылок. Головка автомата для укладки бутылок в ящики (SIAT-40). Турникетная группа для технологического оборудования (универсальная). Комплекты этикеток, кольереток. Мюзле-пробки, колпачки. Термогильза для измерения температуры «ТСБ5». Наливная трубка для глубинного розлива. Наливная трубка для шатрового метода розлива. Несущая цепь для бутылочного конвейера. Оборудование для химических анализов виноматериалов. Плунжерный насос для вязки жидкостей НД-25. Манжета для внешнего оформления горловины бутылок. Декоративные колпачки для отделки бутылок. Колбы, холодильники для химического анализа виноматериалов. Приводной барабан для конвейера Т1ВПШ. Дрожжи пивные и винные (образцы). Бентонит для обработки виноматериалов (образцы). Коллекция вин различных производителей. Справочная литература по производству пива, вин и крепких алкогольных напитков. Комплект технологических схем в виноделии. Плакаты схем технологического оборудования винодельческой отрасли
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья 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
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

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
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

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
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____