

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор Башкирского института
технологий и управления (филиал)

Е.В. Кузнецова
Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.14 Общепрофессиональный модуль

Экономика отраслей пищевой промышленности

Кафедра:	Социально-экономические науки
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Мелеуз 2023 г.

Программу составил:
канд.экон.наук Братишко Н.П.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Экономика отраслей пищевой промышленности» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 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 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП
канд.биол.наук



Л. Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры «Социально-экономические науки»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой



Н.П. Братишко

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании выпускающей кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой



Л. Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы и объем с распределением по семестрам	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы	4
4. Структура и содержание дисциплины (модуля)	6
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов	12
6. Оценочные и методические материалы	13
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	19
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	20
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...	20

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

1.1. Цели:

Целями обучающего курса дисциплины заключается в формировании у обучающихся целостного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умений собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций, а также владеть методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций.

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

- 1) дать целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;
- 2) представить особенности экономической работы на предприятии;
- 3) раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынке;
- 4) сформировать практические навыки в области расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия пищевой промышленности.
- 5) сформировать практические навыки разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы и объем с распределением по семестрам

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№	Наименование дисциплины	Семестр	Шифр компетенции
1	Экономика	4	УК-10
2	Менеджмент	5	УК-2, УК-3

Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/семестр на курсе)	6 (3/2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Вид занятий				
Лекции	2	2	2	2
Практические	2	2	2	2
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Самостоятельная работа	64	64	64	64
Контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

Зачет с оценкой – 6 семестр

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины (модуля) «Экономика отраслей пищевой промышленности» обучающийся должен:

Знать:

- основные экономические понятия;
- показатели и источники экономического роста;
- основные требования к созданию систем менеджмента качества.

Уметь:

- осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач,
- анализировать необходимую для принятия экономических решений информацию.

Владеть:

- способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способностью поиска и использования информации о финансовых услугах;
- методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями.

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

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

жизнедеятельности

УК-10.1: Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику

УК-10.2: Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

УК-10.3: Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

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 её качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Код занятия	Наименование разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. пог.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Отраслевая структура экономики России						
1.1	<p>Тема 1. Экономика отрасли. Экономическая проблема, ее место среди других проблем. Виды экономических систем. Сравнительная характеристика рыночной и плановой экономических систем: субъект, отношение к собственности, предмет обмена (рынка), основной принцип деятельности, ответственность. Понятие и условия жизнедеятельности рынка. Виды рынков. Рейтинги отрасли. Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями /Лек/</p>	6	1	1		УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3	Конспект
1.2	<p>Тема 1. Экономика отрасли. Рейтинги отрасли. Особенности ресурсной базы и факторы производства. Степень государственного вмешательства. Комплексные, добывающие и обрабатывающие отрасли. Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями /Пр/</p>	6	0	0		УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3	Собеседование
1.3	<p>Тема 1. Экономика отрасли. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями /Ср/</p>	6	10	0		УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3	Устный опрос
1.4	Тема 2. Роль агропромышленного комплекса в экономике России	6	0	0		УК-10.1	Конспект

	<p>Отрасли, обеспечивающие АПК средствами производства. Особенности сельскохозяйственного производства. Внутренний механизм управления АПК.</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества /Лек/</p>					<p>УК-10.2 УК-10.3 ОПК-5.1 ОПК- 5.2 ОПК-5.3</p>	
1.5	<p>Тема 2. Роль агропромышленного комплекса в экономике России</p> <p>Сущность и значение механизма хозяйствования на предприятии, его основные элементы</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества /Пр/</p>	6	0	0		<p>УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3 ОПК-5.1 ОПК- 5.2 ОПК-5.3</p>	Собеседование
1.6	<p>Тема 2. Роль агропромышленного комплекса в экономике России.</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	6	10	0		<p>УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3 ОПК-5.1 ОПК- 5.2 ОПК-5.3</p>	Реферат
	Раздел 2. Пищевая промышленность в условиях рынка						
1.7	<p>Тема 3. Пищевая продукция и ее качество</p> <p>Товарная политика. Товарная номенклатура. Ассортимент продукции, рациональность ассортимента. Спрос на продукцию Управление качеством на пищевых предприятиях</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных</p>	6	1	0		<p>УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3 ОПК-5.1 ОПК- 5.2 ОПК-5.3</p>	Конспект

	<p>секторов её экономики, составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества. /Лек/</p>						
1.8	<p>Тема 3. Пищевая продукция и ее качество.</p> <p>Система менеджмента качества: ГОСТ, GMP, HAASP, ИССО-9000. Определение контрольных критических точек на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества. /Пр/</p>	6	1	1		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Собеседование
1.9	<p>Тема 3. Пищевая продукция и ее качество</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	6	10	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Устный опрос
2.0	<p>Тема 4. Формы организации производства</p> <p>Организационно-экономические факторы, отражающие особенности отраслей пищевой промышленности: непрерывность производственного процесса; структура и взаимозаменяемость сырья в различных отраслях, производственная номенклатура и диапазоны номенклатуры изделий и др.</p> <p>Всеобщие формы общественного производства. Понятия, виды, экономическая эффективность и недостатки каждой формы. Значение развития малых предприятий.</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических</p>	6	0	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Конспект

	<p>решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества /Лек/</p>						
2.1	<p>Тема 4. Формы организации производства</p> <p>Обеспеченность сырьем, производственными мощностями. Требования к характеристике приобретаемых основных фондов; условия, определяющие эффективность их использования. Структура основных производственных фондов (ОПФ), ее экономическое значение и особенности движения ОПФ в отраслях промышленности. Взаимозаменяемость сырья. Агропромышленная интеграция. Особая роль совершенствования технологии производства в сокращении норм расхода материальных ценностей, применении дешевых материалов, сокращении длительности производственного цикла.</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества /Пр/</p>	6	0	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Собеседование
2.2	<p>Тема 4. Формы организации производства</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /СР/</p>	6	10	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Устный опрос
2.3	<p>Тема 5. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности</p> <p>Функции цены. Виды цен на пищевую продукцию. Методы расчета цен</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических</p>	6	0	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Конспект

	<p>решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества /Лек/</p>						
2.4	<p>Тема 5. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности</p> <p>Расчет цены на пищевую продукцию. Стратегии ценообразования при различных типах рынка. Государственное регулирование цен.</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества. /Пр/</p>	6	1	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Собеседование
2.5	<p>Тема 5. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	6	10	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Реферат
2.6	<p>Тема 6. Научно-технический прогресс и инновации в пищевой отрасли</p> <p>Природа научно-технического прогресса, его формы развития (фондоемкая и фондосберегающая). Факторы и экономические проблемы развития НТП в условиях рынка. Важнейшие положения государственной научно-технической политики в условиях рынка. Эффективность производства, рынок и НТП. Понятие новой техники.</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с</p>	6	0	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Конспект

	финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества./Лек/						
2.7	<p>Тема 6. Научно-технический прогресс и инновации в пищевой отрасли</p> <p>Затраты по этапам и статьям калькуляции научно-технической продукции. Проблемы развития наукоемких отраслей. Оценка и прогнозирование нововведений в условиях рынка.</p> <p>Проблемы повышения восприимчивости производства к новшествам и усиление взаимодействия науки и производства. Основные области применения НТП в перерабатывающих пищевых отраслях АПК.</p> <p>Показатели НТП и методы расчета эффективности внедрения его результатов.</p> <p>Знать принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Владеть способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, навыками контроля основных показателей качества. /Пр/</p>	6	0	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Собеседование
2.8	<p>Тема 6. Научно-технический прогресс и инновации в пищевой отрасли.</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	6	14	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Устный опрос
	Подготовка и проведение зачета с оценкой	6	4	0		<p>УК-10.1</p> <p>УК-10.2</p> <p>УК-10.3</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>ОПК- 5.2</p> <p>ОПК-5.3</p>	Вопросы для промежуточной аттестации

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

Лекция-дискуссия

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

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).

5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов

Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС.

Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться регламентом СРС, определенным РПД;
- своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения;
- использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, обозначенные в методических указаниях для соответствующих видов текущего/рубежного/промежуточного контроля.

- при подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практико-прикладные аспекты дисциплины.

Рекомендации по работе с источниками информации и литературой

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу.

В каждой РПД указана основная и дополнительная литература. Любой выбранный источник информации (сайт, поисковый контент, учебное пособие, монографию, отчет, статью и т.п.) необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника.

- в книгах - следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочитать быстро, какие просто просмотреть на будущее;

- при работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохранять в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важную для себя информацию и данные;

- если книга/журнал/компьютер не являются собственностью студента, то целесообразно записывать название книг, статей, номера страниц, которые привлекли внимание, а позже, следует возвратиться к ним, и перечитать нужную информацию более предметно.

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

• Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью.

• Цитата - точное воспроизведение текста; заключается в кавычки; точно указывается источник, автор, год издания (или, номер источника из списка литературы - в случае заимствованного цитирования) в прямоугольных скобках.

• Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

• Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы (поисковый образ).

• Резюме – краткие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

УК-10.1: Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия,

источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику

УК-10.2: Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

УК-10.3: Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

Недостаточный уровень:

Знания принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику отсутствуют.

Не умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

Не владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

Пороговый уровень:

Посредственно знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику.

Удовлетворительно умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

Посредственно владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

Продвинутый уровень:

Хорошо знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику.

Хорошо умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

Хорошо владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

Высокий уровень:

Отлично знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику.

Отлично умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

Отлично владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

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 её качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции.

Недостаточный уровень:

Не 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

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

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

Пороговый уровень:

Посредственно 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

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

Посредственно владеет основными приемами 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

Продвинутый уровень:

Хорошо 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

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

Хорошо владеет основными приемами 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

Высокий уровень:

Отлично 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

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

На высшем уровне владеет основными приемами 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. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутый: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала;	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;
--	--	--	---

<p>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</p> <p>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</p> <p>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</p> <p>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</p>	<p>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</p> <p>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</p> <p>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</p>	<p>контролируемого объема программного материала;</p> <p>- твердые знания теоретического материала;</p> <p>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</p> <p>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;</p> <p>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</p> <p>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам.</p> <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</p>	<p>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</p> <p>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</p> <p>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</p> <p>- умение решать практические задания;</p> <p>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</p>
<p>0 - 59 баллов</p>	<p>60 - 69 баллов</p>	<p>70 - 89 баллов</p>	<p>90 - 100 баллов</p>
<p>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</p>	<p>Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»</p>	<p>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</p>	<p>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</p>

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.

1. Недостаточный уровень:

Не владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

Не умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Знания принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику; принципов разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основных требований к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требований и санитарных норм качества пищевых продуктов, экологических требований к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательных требований стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов отсутствуют.

2. Пороговый уровень:

Посредственно владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

Удовлетворительно умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы

структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Посредственно знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику; 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

3. Продвинутый уровень:

Хорошо владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

Хорошо умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Хорошо знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику; 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

4. Высокий уровень:

Отлично владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

Отлично умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Отлично знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику; 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

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

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

6.3.1 Вопросы для собеседования

Тема 1. Экономика отрасли

1. Сравнительная характеристика рыночной и плановой экономических систем
2. Виды рынков.
3. Инфраструктура продовольственного рынка.
4. Отраслевые и социально-экономические факторы. Формы организации производства.
5. Производственная и организационная структура построения предприятия.

Тема 2. Роль агропромышленного комплекса в экономике России

1. Принципы формирования АПК
2. Отрасли, обеспечивающие АПК средствами производства
3. Организационная основа АПК
4. Особенности функционирования пищевых предприятий в казачьих сообществах
5. Механизм управления АПК

Тема 3. Пищевая продукция и ее качество

1. Показатели качества продукции
2. Процесс управления качеством на пищевых предприятиях
3. Система менеджмента качества
4. Качественные параметры определения конкурентоспособности продукции
5. Индексный метод определения качества

Тема 4. Формы организации производства

1. Типы организации производства
2. Товарная политика
3. Специализация производства
4. Комбинирование производства
5. Кооперирование производства

Тема 5. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности

1. Методы расчета оптовых цен
2. Ценовая стратегия отрасли
3. Стратегии ценообразования
4. Ценовая политика предприятия
5. Государственное регулирование цен

Тема 6. Научно-технический прогресс и инновации в пищевой отрасли

1. Важнейшие положения государственной научно-технической политики в условиях рынка.
2. Эффективность производства, рынок и НТП.
3. Затраты по этапам и статьям калькуляции научно-технической продукции.
4. Показатели НТП и методы расчета эффективности внедрения его результатов.
5. Понятие инноваций, их виды и значение для экономического развития предприятия.

6.3.2. Примерная тематика рефератов

Тема 2. Роль агропромышленного комплекса в экономике России

1. Проблемы развития предприятий пищевой промышленности в условиях вступления России в ВТО
2. Принципы функционирования хозяйственного механизма предприятий пищевой промышленности
3. Особенности функционирования хозяйственного механизма предприятий пищевой промышленности в казачьих сообществах
4. Основные производственные фонды, их формирование и использование на предприятиях пищевой промышленности
5. Оборотные средства предприятий пищевой промышленности

Тема 5. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности

1. Основные факторы влияния на разных этапах производства
2. Сельское хозяйство и пищевая промышленность
3. Ценовое регулирование
4. Взаимодействие цены, спроса и предложения
5. Анализ цен и товаров конкурентов

6.3.3. Вопросы для устного опроса

Тема 1. Экономика отрасли

1. Отраслевая структура экономики народного хозяйства
2. Национальная экономика
3. Структура национальной экономики
4. Показатели эффективности национальной экономики

5. Межотраслевой комплекс и инфраструктура

Тема 3. Пищевая продукция и ее качество

1. Экономическая характеристика пищевой продукции
2. Показатели развития пищевой продукции
3. Особенности предприятий общественного питания
4. Отраслевой состав пищевой промышленности
5. Современные подходы определения качества пищевой продукции

Тема 4. Формы организации производства

1. Ресурсы промышленного предприятия
2. Показатели, характеризующие загрузку оборудования
3. Процесс воспроизводства
4. Показатели экономической эффективности работы предприятия
5. Внешняя и внутренняя среда предприятия

Тема 6. Научно-технический прогресс и инновации в пищевой отрасли

1. Научно-технический потенциал предприятия
2. Управление инновациями
3. Планирование и эффективность инноваций
4. Основные виды инновационных стратегий
5. Принципы инновационной деятельности предприятия

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Понятие отрасли и закономерности ее формирования и функционирования
2. Преимущества и недостатки концентрации производства.
3. Характеристика пищевой промышленности и ее место отрасли в системе национальной экономики, промышленности и агропромышленного комплекса
4. Отраслевая структура и основные направления ее совершенствования.
5. Структурная политика на современном этапе и в перспективе
6. Основные причины кризисных явлений в экономике России.
7. Промышленность как ведущая отрасль народного хозяйства: сущность и причины.
8. Основные итоги развития агропромышленного комплекса и сельского хозяйства
9. Основные итоги развития пищевой промышленности
10. Факторы экономического роста предприятия.
11. Показатели концентрации производства.
12. Экономические предпосылки дальнейшего развития пищевой промышленности
13. Проблема технического перевооружения пищевой промышленности и пути ее решения
14. Пути повышения эффективности использования основных фондов в отраслях пищевой промышленности
15. Показатели уровня специализации производства.
16. Требования, предъявляемые предприятием к качеству пищевых продуктов.
17. Показатели, характеризующие технический уровень производства.
18. Показатели специализации производства.
19. Показатели уровня комбинирования производства.
20. Состав имущества предприятия и источники его формирования.
21. Особенность состава и структуры основных производственных фондов в пищевой промышленности.
22. Сущность диверсификации производства.
23. Влияние НТП на основные показатели работы предприятия.
24. Экономическое и социальное значение повышения качества продукции на микроуровне.
25. Экономические категории на микроэкономическом уровне.
26. Приоритетные направления НТП.
27. Отличие инвестиций от капитальных вложений.
28. Виды рынков.
29. Материальные ресурсы пищевой промышленности и эффективность их использования
30. Основные направления расширения сырьевой базы пищевой промышленности. Пути экономии сырья и материалов
31. Показатели экономической эффективности новой техники.
32. Задачи, решаемые при воспроизводстве основных фондов.
33. Показатели, характеризующие финансовое состояние предприятий.
34. Факторы функционирования отрасли
35. Рациональное размещение как фактор эффективного функционирования отрасли.
36. Закономерности и принципы размещения промышленности
37. Особенности размещения пищевой промышленности.

38. Группировка отраслей пищевой промышленности по характеру размещения
39. Современное состояние и рационализация размещения пищевой промышленности.
40. Экономическое обоснование размещения отраслей пищевой промышленности
41. Сущность и значение научно-технического прогресса в функционировании отрасли
42. Показатели, характеризующие уровень использования оборотных фондов и оборотных средств.
43. Основные направления научно-технического прогресса
44. Источники финансирования внедрения научно-технического прогресса
45. Цена и ценообразование как фактор функционирования отрасли
46. Формы организации производства как условие и фактор функционирования отрасли
47. Комбинирование производства и его экономическая эффективность
48. Цена: понятие, функции, виды.
49. Условия функционирования отрасли в рыночной среде
50. Источники образования фонда развития производства.
51. Связь между себестоимостью и конкурентоспособностью продукции.
52. Производственная мощность предприятия.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

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

Цель данных указаний – оптимизировать организацию процесса изучения дисциплины студентом, а также выполнение некоторых форм и навыков самостоятельной работы.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры.

Студентам необходимо:

Перед каждой лекцией просматривать РПД и предыдущую лекцию, что, возможно, позволит сэкономить трудозатраты на конспектировании новой лекции (в случае, когда предыдущий материал идет как опорный для последующего), ее основных разделов и т.п.;

- На некоторые лекции приносить вспомогательный материал на бумажных носителях, рекомендуемый лектором (таблицы, графики, схемы). Данный материал необходим непосредственно для лекции;

- При затруднениях в восприятии лекционного материала, следует обратиться к рекомендуемым и иным литературным источникам и разобраться самостоятельно. Если разобраться в материале все же не удалось, то существует график консультаций преподавателя, когда можно обратиться к нему за пояснениями или же прояснить этот вопрос у более успевающих студентов своей группы (потока), а также на практических занятиях. Важно не оставлять масштабных «белых пятен» в освоении материала.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем к занятию литературу;
- до очередного практического занятия, по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям рекомендуется использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовую документацию в случае её актуальности по теме, а также материалы прикладных тематических исследований;
- теоретический материал следует соотносить с прикладным, так как в них могут применяться различные подходы, методы и т.п. инструментарий, которые не всегда отражены в лекции или рекомендуемой учебной литературе;
- в начале практических занятий, определить с преподавателем вопросы по разрабатываемому материалу, вызывающему особые затруднения в его понимании, освоении, необходимых при решении поставленных на занятии задач;
- в ходе занятий формулировать конкретные вопросы/ответы по существу задания;
- на занятиях, доводить каждую задачу до окончательного/логического решения, демонстрируя понимание проведенных расчетов (анализа, ситуаций).

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного выполнения лабораторной работы/иного задания преподавателя, или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется отчитаться преподавателю по пропущенным темам занятий одним из установленных методов (самостоятельно переписанный конспект, реферат-отработка, выполненная лабораторно-практическая работа/задание и т.п.), не позже соответствующего следующего занятия.

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

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

1. Минаков, И. А. Экономика отраслей АПК: учебник для вузов / И. А. Минаков. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 356 с.
2. Столярова, О. А. Экономика агробизнеса: учебное пособие / О. А. Столярова, Ю. В. Решеткина. — Пенза: ПГАУ, 2020. — 208 с.
3. Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности: учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 230 с.: ил.
4. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова; под общ. ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 228 с.: ил.

7.1.2. Дополнительная литература

1. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок: монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина [и др.]. — Москва: МГУПП, 2020. — 564 с.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.
3. Методологический инструментарий управления ценностной цепочкой продукта пищевой промышленности в регионе=Methodological tools for managing the value chain of the food industry product in the region / Т. В. Андреева, Н. П. Болдырева, Р. С. Видищева и др. — Москва: Первое экономическое издательство, 2019. — 328 с.
4. Фридман, А.М. Экономика предприятия питания. Практикум: учебно-практическое пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению «Экономика» / А.М. Фридман, Н.Д. Эриашвили. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 163 с.

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

1. WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization
2. MSOffice 2010

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

1. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
3. Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: <https://znanium.com/>
4. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Корпуса 1 и 2 БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» находятся по адресу: г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34.

При проведении учебных занятий по дисциплине «Экономика отраслей пищевой промышленности» задействована материально-техническая база, в состав которой входят следующие средства и ресурсы для организации самостоятельной и совместной работы обучающихся с преподавателем:

- Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения (ноутбук, проектор, экран), служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа имеются учебно-наглядные пособия (презентации), обеспечивающие тематические иллюстрации содержания дисциплины. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

- Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)». Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

- читальный зал библиотеки;
- компьютерные классы: 1/104; 1/302; 1/303

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

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

социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

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

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

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

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

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

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись