

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)

Е.В. Кузнецова
« 29 » июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.14 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:	2022
Общая трудоемкость:	72 часов/2 з.е.

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):
доц. Мельникова Е.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Экономика отраслей пищевой промышленности"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 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

 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Братишко Н.П.  _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

сформировать у обучающихся целостное представление об экономике предприятия пищевой промышленности, умение принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укреплении конкурентоспособности предприятия

1.2. Задачи:

- дать целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;
- представить особенности экономической работы на предприятиях различных отраслей пищевой промышленности;
- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынках пищевой продукции;
- сформировать практические навыки в области расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия пищевой промышленности

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Экономика	2	УК-10
2	Основы финансовой грамотности	1	УК-10

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Организационно-управленческая практика	4	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, УК-6, УК-8, УК-9, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-5

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
	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
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 3 курс

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

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

ОПК-5:Способен 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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Экономика пищевой промышленности						
1.1	Тема 1. Отраслевая структура экономики России Производственная сфера. Непроизводственная сфера Знать: отрасли материального и нематериального производства, тенденции развития национального хозяйства; производственную, социальную и рыночную инфраструктуру экономики Уметь: оценивать функционально-отраслевую структуру народного хозяйства оценивать изменения инфраструктуры экономики Владеть: методикой расчёта структуры промышленности народного хозяйства; расчетом показателей уровня развития инфраструктуры экономики /Ср/	3	8	0	0	УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки, тестирование
1.2	Тема 2. Роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России. Структура агропромышленного (АПК) комплекса. Значение АПК в экономике страны Знать: функции и звенья агропромышленного комплекса; продовольственный комплекс и продуктовые подкомплексы Уметь: оценивать состояние агропромышленного комплекса и его значение в народном хозяйстве; устанавливать производственно-экономические связи между отраслями в АПК Владеть: методикой расчета показателей развития АПК России; методикой расчета показателей производственной безопасности страны /Ср/	3	8	0	0	УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки, тестирование
1.3	Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка Структура пищевой промышленности. Роль пищевой промышленности в АПК страны Знать : функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики; роль пищевой промышленности,	3	8	0	0	УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки, тестирование

	<p>проблемы и перспективы развития пищевой промышленности</p> <p>Уметь: оценивать структуру пищевой промышленности; оценивать перспективы развития пищевой промышленности</p> <p>Владеть: методами оценки эффективности вложений капитала в отрасли пищевой промышленности; методикой расчета факторов, влияющих на размещение предприятий пищевой промышленности /Ср/</p>						
1.4	<p>Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.</p> <p>Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности. Группы пищевых продуктов. Товарная номенклатура. Ассортимент продукции, широта ассортимента, полнота ассортимента, устойчивость ассортимента, обновляемость ассортимента, рациональность ассортимента. Продуктовая дифференциация продуктов. Качество продукции понятие, показатели. Система менеджмента качества: ГОСТ, ИССО-9000, GMP, HAASP.</p> <p>Знать: элементы товарной политики, направления ассортиментной политики; показатели качества продукции, систему менеджмента качества продукции /Лек/</p>	3	1	0	0	УК-10.1,ОПК-5.1	устный опрос
1.5	<p>Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.</p> <p>Товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности.</p> <p>Группы пищевых продуктов. Товарная номенклатура. Качество продукции понятие, показатели.</p> <p>Управление качеством на пищевых предприятиях. Система менеджмента качества: ГОСТ, ИССО-9000, GMP, HAASP.</p> <p>Уметь: проводить оценку по системе менеджмента качества; использовать нормативные акты, регламентирующие качество пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами расширения ассортиментной политики; регламентом контроля качества пищевой продукции /Пр/</p>	3	1	0	0	УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.2,ОПК-5.3	тестирование
1.6	<p>Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.</p> <p>Спрос на продукцию. Товарная политика предприятий, принципы товарной политики.</p> <p>Знать: элементы товарной политики, направления ассортиментной политики;</p>	3	9	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки

	<p>принципы и основы внедрения товарной политики на предприятии Уметь: проводить оценку по системе менеджмента качества; применять нормативно-регламентирующие акты по установлению качества производимой продукции Владеть: методами расширения ассортиментной политики; методикой контроля качества продукции</p> <p>/Ср/</p>						
1.7	<p>Тема 5. Формы общественной организации производства. Концентрация производства. Специализация производства. Кооперирование. Знать: основные формы общественной организации производства; экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия Уметь: разрабатывать организационно-экономические мероприятия, нацеленные на развитие экономического потенциала предприятия, повышение его эффективности и укрепление конкурентоспособности; использовать показатели для оценки концентрации производства Владеть: формами организации производства; формами специализации производства</p> <p>/Ср/</p>	3	9	0	0	УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки, тестирование
1.8	<p>Тема 6. Размещение пищевых предприятий. Особенности географического размещения пищевых предприятий на территории страны Знать: особенности, влияющие на характер размещения пищевых предприятий; особенности отраслей пищевых производств, существенно влияющих на характер размещения предприятий Уметь: проводить оценку размещения предприятий в зависимости от особенностей, влияющих на процесс размещения; группировать размещение предприятий по отраслям Владеть: методами распределения по признакам размещения пищевых предприятий; принципами размещения пищевых предприятий /Ср/</p>	3	9	0	0	УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки, тестирование
1.9	<p>Тема 7. Ценообразование в</p>	3	9	0	0	УК-10.1,УК-	вопросы для

	<p>отраслях пищевой промышленности. Факторы, влияющие на ценообразование в отраслях пищевой промышленности. Виды цен Знать: порядок формирования и методы управления затратами; методы и принципы ценообразования, расчет цен, ценовую политику предприятия. Уметь: оценивать экономическую эффективность ресурсов, затрат предприятия; осуществлять порядок формирования отпускных цен Владеть: методикой расчёта показателей эффективности использования ресурсов предприятия; методикой формирования отпускных цен предприятия и промышленности /Ср/</p>					10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	самоподготовки, тестирование
1.10	<p>Тема 8. Научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях. Сущность и значение научно-технического прогресса для пищевых и перерабатывающих предприятий. Факторы и показатели технического уровня производства. Механизация производства, частичная, комплексная расчет механизации пищевого производства. Знать: экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности и инвестиционной предприятия; простое и расширенное производство, реальные и портфельные инвестиции Уметь: оценивать экономическую эффективность инвестиционных ресурсов и затрат предприятия; оценивать влияние научно-технического прогресса для предприятий пищевой промышленности Владеть: методами оценки эффективности капитальных вложений; методами выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала /Лек/</p>	3	1	0	0	УК-10.1,ОПК-5.1	устный опрос
1.11	<p>Тема 8. Научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях. Механизация производства, частичная, комплексная расчет механизации пищевого производства. Автоматизация производства, компьютеризация производства. Уметь: оценивать экономическую эффективность инвестиционных</p>	3	1	0	0	УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.2,ОПК-5.3	тестирование

	ресурсов и затрат предприятия; оценивать влияние научно-технического прогресса для предприятий пищевой промышленности Владеть: методами оценки эффективности капитальных вложений; методами выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала /Пр/						
1.12	Тема 8. Научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях. Химизация пищевого производства. Инновация производства, понятие и классификация. Знать: экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности и инвестиционной предприятия; простое и расширенное производство, реальные и портфельные инвестиции Уметь: оценивать экономическую эффективность инвестиционных ресурсов и затрат предприятия; оценивать влияние научно-технического прогресса для предприятий пищевой промышленности Владеть: методами оценки эффективности капитальных вложений; методами выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала /Ср/	3	4	0	0	УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовки
	Раздел 2.Контроль						
2.1	Подготовка и проведение зачета с оценкой Знать: 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	3	4	0	0	УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к зачету с оценкой/ Итоговое тестирование

	<p>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; 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 /ЗаО/</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Проблемно-развивающая технология

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

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам

деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведенных на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
 - для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
 - для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.
- Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:

Знания принципов 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 отсутствуют

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

Навыки владения основными приемами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции не сформированы

Пороговый уровень:

Сформированы базовые структуры знаний принципов 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

Умения составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг фрагментарны и носят репродуктивный характер

Сформированы навыки владения основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления

Продвинутый уровень:

Знания принципов 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 обширные, системные.

Умения составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий

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

Высокий уровень:

Знания принципов 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 твердые, аргументированные, всесторонние.

Умения составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг применяются к решению типовых и нестандартных творческих заданий

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

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

Недостаточный уровень:

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

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

Навыки владения способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, не сформированы

Пороговый уровень:

Сформированы базовые структуры знаний принципов функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границ вмешательства государства в экономику

Умения анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, фрагментарны и носят репродуктивный характер

Сформированы навыки владения способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг

Продвинутый уровень:

Знания принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику, обширные и системные

Умения анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий

Сформированы навыки владения способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, особенностями заключения договора с финансовыми организациями

Высокий уровень:

Знания принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику, твердые, аргументированные и всесторонние

Умения анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, успешно применяются к решению типовых и нестандартных творческих заданий

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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

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

Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

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

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знания принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику отсутствуют
Умения составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг не сформированы

Знания принципов 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 отсутствуют
Умения анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, не сформированы
Навыки владения способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями, не сформированы
Навыки владения основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к её качеству, контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции не сформированы
2. Пороговый уровень
Сформированы базовые структуры знаний принципов 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
Умения составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг фрагментарны и носят репродуктивный характер
Сформированы навыки владения способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг
Умения анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, фрагментарны и носят репродуктивный характер
Сформированы навыки владения основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления
Сформированы базовые структуры знаний принципов функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику
3. Продвинутый уровень
Сформированы навыки владения способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, особенностями заключения договора с финансовыми организациями
Сформированы навыки владения основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к её качеству
Знания принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику, обширные и системные
Знания принципов 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 обширные, системные.
Умения анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий
Умения составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий
4. Высокий уровень
Умения составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг применяются к решению типовых и нестандартных творческих заданий
Сформированы навыки владения способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями
Умения анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики, успешно применяются к решению типовых и нестандартных творческих заданий
Знания принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста, границ вмешательства государства в экономику, твердые, аргументированные и всесторонние
Знания принципов 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 твердые, аргументированные, всесторонние.

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

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

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)

Вопросы для проведения устного опроса

Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.

1. Какова товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности?
2. Что представляет собой ассортимент продукции?
3. Какими характеристиками обладает пищевая продукция?
4. Что представляет собой ассортиментная политика?
5. Что относится к сокращению ассортимента?
6. Какие принципы подбора ассортимента вы знаете?
7. Какие факторы оказывают влияние на пищевые продукты?
8. Какие можно выделить свойства пищевых продуктов?
9. В чем заключается сохраняемость пищевых продуктов?
10. Каковы принципы здорового питания?

Тема 8. Научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях.

1. В чем сущность научно-технического прогресса для пищевых и перерабатывающих предприятий?
2. Какие бывают факторы технического уровня производства?
3. Что такое инвестиции?
4. Что такое инновация производства?
5. Какова классификация инвестиций производства?
6. Какие факторы сдерживают рост предприятий пищевой промышленности?
7. Что представляет собой диверсификация производства?
8. Какова эволюция диверсификации производства?
9. Каково значение научно-технического прогресса для пищевых и перерабатывающих предприятий?
10. Какие можно выделить показатели технического уровня производства?

Вопросы для самоподготовки

Тема 1. Отраслевая структура экономики России

1. Какие вы знаете основные стадии экономической деятельности предприятия?
2. Какие цели, задачи, функции и методы в управлении предприятием вы знаете?
3. Какие главные факторы, влияют на эффективность деятельности предприятия?
4. Какие бывают циклы управления?
5. Что представляет собой отраслевая структура экономики России?
6. Какие основные отрасли пищевой промышленности можно выделить?
7. По каким признакам происходит выделение отраслей пищевой промышленности?
8. Какие факторы влияют на отраслевую структуру государства?
9. В чем состоят особенности функционирования предприятий пищевой промышленности?
10. Что представляет собой экономика отрасли?

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

1. На каких принципах происходит формирование аграрно-продовольственного комплекса?
2. Какие отрасли обеспечивают аграрно-продовольственный комплекс средствами производства?
3. Какова организационная основа аграрно-продовольственного комплекса?
4. Что такое внутренний механизм управления аграрно-продовольственного комплекса?
5. Какие есть особенности функционирования пищевых предприятий в казачьих сообществах?
6. Какие отрасли экономики формируют аграрно-продовольственный комплекс?
7. Каким образом происходит государственное регулирование деятельности предприятий аграрно-продовольственного комплекса?
8. Какие элементы включает экономический механизм аграрно-продовольственного комплекса?
9. Какова классификация ассортимента продукции предприятий аграрно-продовольственного комплекса?
10. Как можно охарактеризовать деятельность, направленную на достижение требований рациональности ассортимента?

Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка

1. С помощью каких методов осуществляется конкуренция на рынке продовольственных товаров?
2. Какова инфраструктура продовольственного рынка?
3. Что такое конкуренция?
4. Что такое рыночная концентрация?
5. В чем заключается государственное регулирование экономики?
6. Что такое законодательная база, бюджетные расходы, налоговые льготы и специальные налоговые режимы?
7. Что такое льготное кредитование, протекционизм, антимонопольное регулирование, социальная политика?
8. Что представляет собой рынок пищевой продукции?
9. С помощью каких показателей оценивается рыночная концентрация?
10. Какие можно выделить методы государственного регулирования рынка пищевой продукции?

Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.

1. Что такое качество продукции?
2. Как осуществляется управление качеством на пищевых предприятиях?
3. Что такое система менеджмента качества?
4. Какие вы знаете качественные параметры определения конкурентоспособности?
5. Какие бывают показатели качества продукции?
6. Что представляют собой ГОСТ, ИССО-9000, GMP, HAASP?
7. В чем заключается суть индексного метода определения качества?
8. Какие характеристики качества продукции являются объектом управления?
9. В чем заключается цель системы управления качеством продукции?
10. Какова организационная структура управления качеством пищевой продукции?

Тема 5. Формы общественной организации производства.

1. В чем заключается сущность организации производства на предприятии?
2. Какие вы знаете формы (типы) организации производства?
3. Каковы особенности комбинирования производства?
4. В чем заключается товарная политика и продуктовая дифференциация в пищевой промышленности?
5. Что такое товарная номенклатура и как она используется?
6. Что представляет собой широта и полнота ассортимента?
7. В чем заключается суть концентрации производства?
8. Какие формы специализации производства можно выделить?
9. Что представляет собой кооперирование производства?
10. Какие показатели используют для оценки ассортимента продукции?

Тема 6. Размещение пищевых предприятий.

1. В чем состоит сущность рационального размещения производства?
2. Какие бывают показатели объемов деятельности промышленных предприятий?
3. Как и где размещают предприятия мукомольной и хлебопекарной промышленности?
4. Как и где размещают предприятий комбикормовой промышленности.
5. Как и где размещают предприятий мясной и молочной промышленности?
6. Что такое экономическое обоснование размещения отраслевых пищевых предприятий?
7. Как проводят анализ продовольственного рынка региона?
8. Для чего необходима оценка производственных возможностей пищевых предприятий?
9. Для каких целей необходимо определение обеспеченности населения отдельными продуктами питания?
10. Какие факторы влияют на размещение пищевых предприятий?

Тема 7. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности.

1. Что такое цена?
2. Какие бывают методы расчета оптовых цен на базовую и отпускную цену предприятия?
3. Что такое оптово-посреднические цены?
4. Какие бывают методы и принципы ценообразования?
5. Что такое расчет цены на промышленную продукцию?
6. Что такое ценовая политика и ценовая стратегия в отрасли?
7. Какие можно выделить этапы ценовой политики?
8. Какие вы знаете ценовые стратегии и в чем их сущность?
9. Какие вы знаете стратегии ценообразования при различных типах рынка?

10. Как происходит влияние государственного регулирования цен на ценовую стратегию предприятия?

Тема 8. Научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях.

1. В чем сущность и значение научно-технического прогресса для пищевых и перерабатывающих предприятий?
2. Какие бывают факторы и показатели технического уровня производства?
3. Что такое инвестиции и инновация производства?
4. В чем заключается суть инновационной деятельности на предприятиях пищевой промышленности?
5. По каким направлениям в настоящее время происходит развитие инноваций в пищевой промышленности?
6. Какова роль науки и фундаментальных исследований в развитии пищевых отраслей?
7. Каким образом технологии определяют качество пищевой продукции?
8. С какой целью происходит модернизация производства?
9. Как внедрение инноваций отражается на экономических показателях отраслей пищевой промышленности?
10. Каковы направления государственной поддержки инновационной деятельности в пищевых отраслях?

Тестовые задания

Тема 1. Отраслевая структура экономики России

1. Недостатком рыночной системы является:
 - а) основывается на частной собственности, свободе выбора и конкуренции
 - б) высокая динамичность
 - в) цикличность производства
2. Способность валюты обмениваться на другие валюты называют.....
3. Движущая сила рынка это -.....
4. Тип рыночной структуры это
5. Выделяют типов рыночных структур.
6. Отрасль – это совокупность предприятий, выпускающих товары, являющиеся близкими в производстве
7. Выделение самостоятельных отраслей производства внутри комплексных отраслей связано с формой общественного разделения труда:...
8. Локальная реформа, которая входит в структуру экономической реформы России.
9. Преобразование форм собственности и хозяйствования в сельском хозяйстве на основе проведения земельной реформы через приватизацию земли работниками бывших колхозов и совхозов — это.....реформа

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

10. Какова сущность термина «Экономика»?
 - а) Как синоним слова «хозяйство».
 - б) На уровне республики может быть индустриальная или аграрная экономика страны.
 - в) Может означать на уровне домашнего хозяйства – двор.
 - г) Экономика – это наука о правилах ведения хозяйства людьми и взаимоотношениях между ними в процессе производства.
11. Классификация инфраструктуры.
 - а) Она делится на отраслевую (растениеводство и животноводство).
 - б) Инфраструктура сельских поселений.
 - в) Делится на производственную и социальную, а также на республиканскую, областную и районную.
 - г) Выделяется еще межрегиональная инфраструктура.
12. Совокупность социально-экономических отношений людей в сфере обмена, посредством которых осуществляется сбыт товаров, продукции и окончательное признание общественного характера заключенного в них труда - это...
13. Исторически определенная форма присвоения материальных благ и прежде всего средств производства - это...
14. Рычаг рыночного механизма хозяйствования, при помощи которого возмещаются издержки сельскохозяйственным товаропроизводителям - это...
15. Главная особенность земли как средства производства -
16. Разница между стоимостью валовой продукции и материальными затратами — это.....доход
17. Ресурсы, созданные самой природой, относятся к ресурсам
18. Биржевые сделки, по которым объектом сделок становится обязательство купить или продать некоторое число фьючерсных контрактов по заданной цене в будущем, относятся к.....
19. В зерновом клине России ведущее место занимает.....
20. В РФ действующее законодательство предусматривает категорий земель.
21. Применение новых или значительно усовершенствованных способов производства, технологий, форм организации и управления производством — это инновация.

Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка

22. Основной базой для развития пищевой промышленности является:
 - а) легкая промышленность
 - б) химическая промышленность
 - в) сельское хозяйство
 - г) транспорт
23. Ключевым направлением сельского хозяйства для развития хлебопекарной и
 - а) зерновое хозяйство
 - б) выращивание технических культур
 - в) овощеводство
 - г) ягодоводство
24. Основное растение для производства масла в России - ...
25. Основной принцип размещения предприятий по производству сахара тяготение к ...
26. Предприятия лесопромышленного комплекса в основном расположены в пределах –зоны

Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.

30. Что берут для исследования качества?

- а) сертификат
- б) среднюю пробу
- в) штрих-код

31. Какими двумя методами определяется качество пищевых продуктов?

- а) органолептическим и измерительным
- б) химическим и гидролитическим
- в) микробиологическим и минеральным

32. Штрих-код упаковки продуктов состоит из шифр.

33. С года каждому продукту стал присваиваться свой штрих-код.

34. Это документ подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта, составленный по правилам системы сертификации

35. Пищевая ценность овощей и фруктов обусловлена: содержанием ... веществ

36. Биологическая ценность мяса птицы обусловлена: содержанием незаменимых

37. Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод

38. Пищевая ценность цельного молока обусловлена: высокой ... ценностью

39. Для определения изотопов в пищевых продуктах используются методы: ...

Тема 5. Формы общественной организации производства

40. Как называется специализация, которая предусматривает осуществление на предприятии определенной стадии технологического процесса?

- а) Предметная
- б) Технологическая
- в) Подетальная
- г) Смешанная

41. Что такое производственная идентичность?

а) это наличие у двух видов бизнеса одинаковых принципов организации производства и труда, материально-технического обеспечения и сбыта, управления персоналом и т.п.

б) это расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

в) это установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции или оказанию услуг между специализированными отраслями, предприятиями, цехами

г) это присутствие производственно-технической близости двух видов бизнеса

42. Что из перечисленного не относится к формам организации производства?

- а) размещение
- б) концентрация,
- в) специализация,
- г) кооперирование.

43. При форме организации производства особое внимание уделяется выбору поставщиков.

44. Метод теории организации имеет характер

45. Набор элементов, представляющих автономную область внутри системы, называется

46. Процесс существенного усиления или ослабления потенциала какой-либо материальной системы отражает закон организации.

47. Формулировка «организационная система противостоит внутренним и внешним разрушающим воздействиям, используя для этого весь свой потенциал» соответствует закону.....

48. Формой динамического существования организации является

49. Для вида организационных структур управления характерно расширение среднего уровня управления и усиление его роли в деятельности организации.

50. Высокая значимость линейного руководства и слабость функционального управления характерны дляструктур

51. Процессы, для которых необходимы координация частичных процессов и своевременное поступление их результатов на определенные этапы в определенном количестве, называются процессами

Тема 6. Размещение пищевых предприятий

52. Ключевым направлением сельского хозяйства для развития хлебопекарной и мукомольно-крупяной промышленности являетсяхозяйство

53. Принцип размещения предприятий хлебопекарной промышленности является притяжение к

54. Макаaronная промышленность ориентируется на

55. В своем размещении кондитерская промышленность ориентируется на

56. Молочная промышленность в своем размещении тяготеет к

57. Базовой отраслью для развития молочной промышленности является

58. Предприятия лесопромышленного комплекса в основном расположены в пределах

59. Основной принцип размещения предприятий по производству сахара тяготит к

Тема 7. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности

60. Цена – это:

- а) выручка от реализации партии товара
- б) доход, полученный в результате реализации товара
- в) денежное выражение стоимости товара

61. Повышению цены способствует:

- а) рост производства

65. Затраты посреднических организаций – это ...

66. При более высоком уровне точка безубыточности будет достигнута при ... объеме производства

Тема 8. Научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях

67. Процесс-инновации – это...

- разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности
- процесс разработки, освоения и внедрения новой техники
- разработка и внедрение организационных структур управления производством
- коммерциализация новшеств

68. Мероприятия научно-технического прогресса направлены на:

- увеличение численности работников предприятия
- снижение уровня текущих затрат
- сокращение уровня капитальных вложений

69. Аграрная структура экономики характерна дляобщества

70. Форма инновационного процесса, которая означает отделение функции создания и производства новшества от функции его потребления.

71. Метод оценки и обоснования выбора инновационных технологий, который является неприемлемым.

72. Основным рычагом управления технологии является социальное

73. Этот известный ученый считается одним из первых основателей теории инновационного менеджмента.

74. Конечный результат инновационной деятельности в виде нового или усовершенствованного продукта, внедренного на рынке; нового или усовершенствованного технологического процесса, применяемого в практической деятельности или в новом подходе к социальным услугам определяется с стандартами.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

УК-10

Вопросы для зачета с оценкой

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

- Назовите отрасли пищевых производств.
- Назовите исторические этапы развития пищевой промышленности в России.
- Перечислите индикаторы развития отраслевой экономики.
- Дайте определение отрасли производства.
- Назовите состав агропромышленного комплекса.
- Назовите основные показатели деятельности перерабатывающих отраслей и предприятий АПК.
- Дайте определение понятия экономических границ отрасли.
- Назовите факторы, определяющие экономические границы отрасли.
- Перечислите сегменты рынка продовольствия по продуктовому признаку.
- Назовите ассортимент продукции, вырабатываемой предприятиями пищевой промышленности.
- Назовите нормы потребления продуктов питания.
- Дайте определение понятия продуктовая дифференциация на рынках продовольствия.
- Дайте определение понятия экономика отрасли.
- Назовите принципы размещения предприятий пищевых отраслей.
- Дайте определение понятия материально-технического снабжения.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

- Дайте характеристику отраслей пищевой промышленности.
- Охарактеризуйте отраслевую структуру народного хозяйства.
- Охарактеризуйте место пищевой промышленности в народном хозяйстве.
- Охарактеризуйте структуру пищевой промышленности.
- Дайте характеристику экономических связей пищевой промышленности.
- Сформулируйте сущность межотраслевой пропорциональности.
- Охарактеризуйте роль отрасли в рыночной экономике.
- Дайте характеристику структуры рынка продовольствия.
- Охарактеризуйте роль питания в жизнедеятельности человека.
- Раскройте сущность системы рационального питания человека.
- Сформулируйте социальные аспекты развития производства продовольствия.
- Сформулируйте основные тенденции производства продовольствия.
- Охарактеризуйте резервы увеличения производства продовольствия.
- Охарактеризуйте сырьевую базу перерабатывающих отраслей АПК.
- Охарактеризуйте сезонную неравномерность сырьевого снабжения.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

- Стоимость оборудования цеха 15 млн. руб. В марте введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 45,6 тыс. руб., а в июле выбыло оборудование стоимостью 20,4 тыс. руб. Размер выпуска продукции - 800 тн., цена за тонну - 30 тыс. руб. Производственная мощность - 1000 тн. Определите величину фондоотдачи оборудования.
- Определите показатели движения основных фондов. Стоимость введенных ОФ на предприятии составила 862 млн. руб. Выбывшие ОФ - 236 млн. руб. На начало года стоимость ОФ составляла 8560 млн. руб.
- В цехе предприятия три группы станков, установленных последовательно. 1 гр. - 5 ед.; 2 гр. - 11 ед.; 3 гр. - 15 ед. Норма времени на обработку единицы изделия в каждой группе станков соответственно: 0,5 час.; 1,1 час.; 1,5 час. Определите производственную мощность, если режим работы двухсменный, время смены - 8 часов, регламентированные простои - 7% от режимного фонда времени, в году 255 рабочих дней.
- Производственная мощность 2-х сменного цеха мощностью обслуживания 500 единиц. В цехе установлено 60 единиц

8. Определите численность рабочих на взаимосвязанных производственных участках цеха, если на 1-м участке трудоемкость работ за месяц составляет 4569 н/ч, 2-м - 5860 и на 3-м - 2513 н/ч. Плановое выполнение норм выработки соответственно 118, 124, и 111%, фонд рабочего времени на 1 рабочего - 176 часов.
9. Объем продукции по плану 2000 шт., по отчету - 2200 шт., затраты труда по плану - 400 чел-смен, по отчету - 423 чел-смен. Определите рост производительности труда по выработке и трудоемкости.
10. Определите месячную заработную плату рабочего при сдельно-премиальной системе оплаты труда, если норм времени 0,9 н.-ч., часовая тарифная ставка - 112,5 руб., изготовлено за месяц 240 изделий. За выполнение нормы выработки устанавливается премия в размере 20% сдельного заработка, а за каждый процент перевыполнения - в размере 1,5% сдельного заработка. Отработано 21 рабочий день при 8-часовой продолжительности смены.
11. Себестоимость товарной продукции предприятия в базисном периоде составила 380 500 руб. В отчетном периоде предполагается повысить производительность труда на 6% и среднюю заработную плату на 4%. Объем производства возрастает на 8% при неизменной величине постоянных расходов. Удельный вес оплаты труда в себестоимости продукции 23%, а постоянных расходов 20%. Определите процент снижения себестоимости и полученную экономию под воздействием указанных факторов.
12. В отчетном году себестоимость товарной продукции составила 450 200 руб., что определило затраты на 1 рубль товарной продукции - 0,89 руб. В плановом году затраты на 1 рубль товарной продукции установлены в размере 0,85 руб. Объем производства продукции будет увеличен на 8%. Определите себестоимость товарной продукции планового года.
13. Определить цеховую стоимость, если стоимость основного материала 330 млн. руб., заработная плата основных производственных рабочих 25,2 млн. руб., амортизационные отчисления - 13,5 млн. руб., доля амортизации в цеховых расходах - 0,18. Прочие цеховые расходы - 5%.
14. Предприятие производит продукцию одного наименования по цене 160 руб. за единицу. Переменные расходы на единицу изделия составляют 90 руб. Величина постоянных расходов 400 тыс. руб. В результате роста арендной платы сумма постоянных расходов увеличилась на 5%. Определите, каким образом увеличение постоянных расходов повлияет на величину критического объема выпуска.
15. Определите эффективность работы предприятия по показателю рентабельности продукции, если известно, что в I квартале объем производства составлял 100 изделий, во II кв. он увеличился на 5%, а в III кв. он уменьшился на 2% по сравнению с I кв. Постоянные затраты не менялись и их общая сумма равна 1000 руб, что составляет 12% от себестоимости продукции в I кв., 14% от себестоимости продукции во II кв. и 10% от себестоимости продукции в III кв. Цена продукции в I кв. - 104 руб., во II - 112 руб., в III кв. - 100 руб.

Итоговое тестирование

- Недостатком рыночной системы является:
 - основывается на частной собственности, свободе выбора и конкуренции
 - высокая динамичность
 - цикличность производства
- Какова сущность термина «Экономика»?
 - Как синоним слова «хозяйство».
 - На уровне республики может быть индустриальная или аграрная экономика страны.
 - Может означать на уровне домашнего хозяйства – двор.
 - Экономика – это наука о правилах ведения хозяйства людьми и взаимоотношениях между ними в процессе производства.
- Классификация инфраструктуры.
 - Она делится на отраслевую (растениеводство и животноводство).
 - Инфраструктура сельских поселений.
 - Делится на производственную и социальную, а также на республиканскую, областную и районную.
 - Выделяется еще межрегиональная инфраструктура.
- Основной базой для развития пищевой промышленности является:
 - легкая промышленность
 - химическая промышленность
 - сельское хозяйство
 - транспорт
- Ключевым направлением сельского хозяйства для развития хлебопекарной и
 - зерновое хозяйство
 - выращивание технических культур
 - овощеводство
 - ягодководство
- Что берут для исследования качества?
 - сертификат
 - среднюю пробу
 - штрих-код
- Какими двумя методами определяется качество пищевых продуктов?
 - органолептическим и измерительным
 - химическим и гидролитическим
 - микробиологическим и минеральным
- Как называется специализация, которая предусматривает осуществление на предприятии определенной стадии технологического процесса?
 - Предметная
 - Технологическая
 - Подетальная
 - Смешанная
- Что такое производственная идентичность?
 - это наличие у двух видов бизнеса одинаковых принципов организации производства и труда, материально-технического

14. Процесс-инновации – это...

- а) разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности
- б) процесс разработки, освоения и внедрения новой техники
- в) разработка и внедрение организационных структур управления производством
- г) коммерциализация новшеств

15. Мероприятия научно-технического прогресса направлены на:

- а) увеличение численности работников предприятия
- б) снижение уровня текущих затрат
- в) сокращение уровня капитальных вложений

ОПК-5

Вопросы для зачета с оценкой

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Дайте определение понятия концентрация производства в отрасли.
2. Перечислите показатели концентрации производства.
3. Назовите причины концентрации производства.
4. Назовите способы концентрации производства.
5. Назовите факторы, определяющие размеры предприятий пищевой промышленности.
6. Дайте определение понятия производственной мощности.
7. Назовите причины рыночной власти в отрасли.
8. Назовите показатели измерения рыночной власти.
9. Перечислите барьеры входа на рынок и выхода с рынка.
10. Назовите модели дифференциации продукта.
11. Назовите виды специализации производства в пищевой промышленности.
12. Дайте определение понятия комбинирование производства.
13. Назовите сферы рационального применения комбинирования производства.
14. Назовите направления использования побочных продуктов и отходов пищевой промышленности.
15. Назовите виды интеграции.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Охарактеризуйте формы концентрации производства в пищевой промышленности.
2. Охарактеризуйте структуру основных средств в пищевых отраслях.
3. Охарактеризуйте структуру оборотных средств разных отраслей пищевой промышленности.
4. Охарактеризуйте структуру кадров в отраслях пищевой промышленности.
5. Охарактеризуйте горизонтальную и вертикальную дифференциацию продукта.
6. Дайте характеристику конкуренции на рынках продовольствия в Российской Федерации.
7. Охарактеризуйте антимонопольную политику в Российской Федерации.
8. Сформулируйте экономическую выгоду кооперации.
9. Сформулируйте сущность процесса интеграции производства.
10. Охарактеризуйте вертикальные ограничения в отраслях АПК.
11. Охарактеризуйте внутриотраслевые связи в отраслях пищевой промышленности.
12. Дайте характеристику форм диверсификация производства в перерабатывающих отраслях АПК.
13. Охарактеризуйте ценовую политику предприятий пищевых отраслей.
14. Сформулируйте суть ценовой дискриминации.
15. Охарактеризуйте структуру себестоимости продукции отраслей АПК.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Определите, каким должен быть выход хлеба из муки при базисной влажности муки 14,5% и нормативном выходе хлеба 160% (при базисной влажности), если известно, что фактическая влажность муки – 13,5%.
2. Определите стоимость основных фондов предприятия на конец года. Стоимость основных фондов на начало отчетного года - 76510 тыс. руб. Сумма начисленного износа к началу отчетного года – 21012 тыс. руб. За отчетный год амортизационные отчисления составили 3100 тыс. руб.
3. Определите коэффициенты износа, годности и обновления основных фондов предприятия за год на основе следующий данных: Первоначальная стоимость основных фондов на конец года – 7838 тыс. руб. Сумма начисленного износа на конец года – 1057 тыс. руб. За год были введены в эксплуатацию основные фонды стоимостью 835 тыс. руб.
4. Определите коэффициенты износа и годности основных фондов предприятия за год, если первоначальная стоимость основных фондов – 25596,5 тыс. руб., а остаточная стоимость – 19448,4 тыс. руб.
5. Определите сумму амортизационных отчислений по оборудованию за год, если среднегодовая стоимость оборудования составит 662,0 тыс. руб., а срок службы оборудования – 4 года.
6. Определите срок окупаемости капитальных вложений, направляемых на реконструкцию предприятия, если: Стоимость основных фондов до реконструкции составила 6385,3 тыс. руб., после реконструкции – 7986,0 тыс. руб. Сумма прибыли за год до реконструкции составила 1698,0 тыс. руб., за год после реконструкции – 2425,2 тыс. руб.
7. Определите среднегодовую стоимость основных фондов предприятия в планируемом году, если прибыль увеличится на 2,8%, а рентабельность основных фондов – на 1,3 процентных пункта. Прибыль в отчетном году составила 760,0 тыс. руб., а рентабельность основных фондов – 21,4%.
8. Определите фактическую оборачиваемость средств, вложенных в запасы, и ее отклонение от показателей прошлого года по предприятию на основе следующих данных: Фактический объем реализованной продукции за отчетный год составил 92500 тыс. руб. Запасы сырья и готовой продукции (тыс. руб.): на 01.01. отчетного года – 8050 на 01.04. – 8100 на 01.07. – 8150 на 01.10. – 8500 на 01.01 следующего года – 8350. Фактическая оборачиваемость средств, вложенных в запасы сырья и товаров, за прошлый год составила 34 дня.

- а) увеличение производства продукции растениеводства и животноводства.
б) увеличение числа рабочих мест.
в) снижение затрат на производство продукции.
г) рост производительности труда
3. В своем размещении кондитерская промышленность ориентируется на:
а) потребителя
б) ресурсы
в) сырье
г) источники энергии и гидроресурсы
4. молочная промышленность в своем размещении тяготеет к:
а) сырья и потребителя
б) сырья и источников энергии
в) сырья и коммуникаций
г) сырья и гидроресурсов
5. Признаком какой формы организации производства является наличие специальных оборудования и технологии?
а) комбинирование,
б) концентрация,
в) специализация,
г) кооперирование.
6. На что направлена организация производства?
а) оптимальное сочетание производственных процессов в пространстве и времени
б) на оптимизацию численности рабочих
в) на оптимальное сочетание производственных процессов в цехах и производствах
г) на минимизацию затрат на производство продукции
7. Укажите регион, лидирующий по производству хлопчатобумажных тканей
а) Северный Кавказ
б) Центральная Россия
в) Урал
г) Западная Россия
д) Поволжье
е) Северо-Запад
8. Основной базой для развития пищевой промышленности является
а) легкая промышленность
б) химическая промышленность
в) сельское хозяйство
г) транспорт
9. Регулируемые цены – это цены:
а) свободно складывающиеся на рынке под влиянием спроса и предложения
б) устанавливаемые на основе соглашения между поставщиком и заказчиком
в) на величину которых воздействует государство
10. Ценность товара включает:
а) затраты фирмы и прибыль фирмы
б) затраты фирмы и выигрыш покупателя
в) затраты фирмы, прибыль фирмы и выигрыш покупателя
г) выигрыш покупателя и прибыль фирмы
11. Символы научно-технической революции:
а) паровоз, самолёт;
б) ГЭС, ТЭС;
в) компьютер, атомная электростанция.
12. На какой элемент по стадиям готовности будет отличаться товарная продукция от валовой.
а) на стоимость всех полуфабрикатов
б) на стоимость полуфабрикатов на сторону
в) на изменение стоимости незавершенного производства
13. В отчетном году по сравнению с предыдущим средняя величина текущих активов увеличилась на 1,1%, чистая прибыль увеличилась на 2%. Как изменилась рентабельность текущих активов?
а) осталась без изменения
б) повысилась на 0,8%
в) повысилась на 3,1%
14. Укажите, какие из перечисленных элементов входят в состав валовой прибыли от реализации.
а) выручка от реализации продукции без НДС и акцизов
б) результат от прочей реализации
в) сальдо доходов и расходов от внереализационных операций
15. Как изменится показатель затратоемкости производства, если себестоимость продукции возросла на 25%, в том числе за счет инфляционных факторов на 17,5%, и составила 2,13 млрд. руб., а выручка от реализации продукции составила 2,4 млрд. руб., что на 23,5% больше, чем в отчетном периоде (в том числе за счет инфляции на 17,1%)?
а) затратоемкость возрастет на 1,6%
б) затратоемкость возрастет на 1,03%
в) затратоемкость снизится на 0,27 млрд. руб.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

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

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

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

Работа с рекомендованной литературой:

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

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

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

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

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

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;

- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- 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 закрывается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

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

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

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

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

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

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

Структура реферата:

1. Титульный лист

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.

План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

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

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно

данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

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

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

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

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

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

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

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

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

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

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

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

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

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

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

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект.

Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

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

Методические рекомендации по подготовке к зачету

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

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

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

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Кондратьева И. В. Экономика отраслей АПК [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 184 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/149316
Л.1.2	Минаков И. А. Экономика отраслей АПК [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 356 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/152606
Л.1.3	Нецымайло К. В. Экономика отрасли [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие для бакалавров направления подготовки 44.03.04 профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) подготовки «экономика и управление». - Оренбург: ОГПУ, 2021. - 95 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/179875
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Кондратьева И. В. Экономика предприятия [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156924
Л.2.2	Милячакова Н. Н., Иванова С. А. Экономика отраслей и отраслевых рынков: учебно-методическое пособие (Практикум) для студентов направления 38.03.01 «Экономика» [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Тюмень: Тюменский государственный университет, 2018. - 58 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567427
Л.2.3	Жигулина М. А., Цырульник Р. П. Экономика отрасли [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Норильск: НГИИ, 2020. - 102 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/155920
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security
7.2.2	Microsoft®WINHOME 10 Russian Academic OLP ILicense NoLevel Legalization GetGenuine
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-104 - Лаборатория экономических исследований Учебная аудитория для проведения занятий, лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ; Проектор; Экран; Классная доска; 8 рабочих мест обучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Учебно-наглядные пособия
-----	--

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
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____