МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
_____ Н.С. Коржикова
«21» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.08 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ Продовольственные системы

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
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:	очно-заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00F5 665F CCDB 5046 05DD 6E08 EBCB D00A DC
Действителен: с 21 октября 2025 г. по 14 января 2027 г.
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Должность: Директор

Вязьма, 2026 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Степаненкова Л.Н.

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

Руководитель ОПОП
_____ канд.техн.наук доц. Степаненкова Людмила Николаевна

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 9
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины «Продовольственные системы » - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ продовольственных систем .

1.2. Задачи:

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

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

Цикл (раздел) ОП: "Продовольственные системы"

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Технологическая практика	6	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК -8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3

Распределение часов дисциплины

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

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 4 семестр

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

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

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

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

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Тема 1. Устойчивые продовольственные системы						
1.1	**Тема 1. Устойчивые продовольственные системы** **знать** **устойчивые продовольственные системы /Лек/**	4	1	0	0	ОПК-5.1	устный опрос
1.2	**Практическая работа № 1** **Устойчивые продовольственные системы** **уметь** **определять динамику мирового рынка продовольствия** **владеть ситуацией на мировом продовольственном рынке** **/Пр/**	4	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе
1.3	**Тема: Устойчивые продовольственные системы** **знать** **устойчивые продовольственные системы** **уметь** **определять динамику мирового рынка продовольствия** **владеть ситуацией на мировом продовольственном рынке** **/Ср/**	4	40	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы по самоподготовке
	Раздел 2.Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы						
2.1	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы** **знать** **понятие мировой продовольственной системы и ее структура** **основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика** **/Лек/**	4	2	0	0	ОПК-5.1	устный опрос

2.2	**Практическая работа № 2 Общая характеристика мировой продовольственной системы уметь определять динамику мирового рынка продовольствия владеть основными тенденциями мирового рынка продовольствия /Пр/**	4	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе
2.3	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы знать понятие мировой продовольственной системы и ее структура основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика уметь определять динамику мирового рынка продовольствия владеть основными тенденциями мирового рынка продовольствия /Ср/**	4	10	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы для самоподготовке
	Раздел 3.Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки						
3.1	**Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки знать пищевые и продовольственные цепочки /Лек/**	4	1	0	0	ОПК-5.1	устный опрос
3.2	**Практическая работа № 3 Пищевые и продовольственные цепочки уметь определять пищевые и продовольственные цепочки владеть проблемой " пищевых и продовольственных цепочек /Пр/**	4	4	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе
3.3	**Тема 3. Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки знать пищевые и продовольственные цепочки уметь определять пищевые и продовольственные цепочки владеть проблемой " пищевых и продовольственных цепочек /Ср/**	4	10	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы к самоподготовке

	Раздел 4.Тема 4. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов						
4.1	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов знать взаимодействие элементов механизма стратегического управления региональной продовольственной системой /Лек/**	4	4	0	0	ОПК-5.1	устный опрос
4.2	**Практическая работа Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов уметь конкретизировать этот процесс применительно к продовольственной системе и представить его как совокупность последовательных этапов владеть формированием механизма стратегического управления продовольственной системой д о управления региональной продовольственной системой /Пр/**	4	6	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практической работе
4.3	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов знать взаимодействие элементов механизма стратегическогуметь конкретизировать этот процесс применительно к продовольственной системе и представить его как совокупность последовательных этапов владеть формированием механизма стратегического управления продовольственной системой д о управления региональной продовольственной системой /Ср/**	4	16	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопросы к самоподготовке
	Раздел 5.Тема 5 Типология продовольственных систем						
5.1	**Практическая работа Типология**	4	4	0	0	ОПК-	отчет по практической

	продовольственного сырья уметь охватывать как производственно-сбытовые цепи продовольствия, так и продовольственную среду, позволяет определить сильные и слабые стороны всех типов продовольственных систем, выявить стоящие перед ними проблемы и открывающиеся для них возможности и разработать варианты действий и рекомендации в зависимости от контекста. владеть производственно-сбытовыми цепями продовольствия и продовольственной среды /Пр/					5.2,ОПК-5.3	работе
5.2	**Типология продовольственных систем знать типология продовольственных систем уметь охватывать как производственно-сбытовые цепи продовольствия, так и продовольственную среду, позволяет определить сильные и слабые стороны всех типов продовольственных систем, выявить стоящие перед ними проблемы и открывающиеся для них возможности и разработать варианты действий и рекомендации в зависимости от контекста. владеть производственно-сбытовыми цепями продовольствия и продовольственной среды /Ср/**	4	8	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	вопрос к самоподготовке
	Раздел 6.Диф.зачет						
6.1	**Проведение диф зачета 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**	4	0	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Тестирование, вопросы к диф.зачету

	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 /ЗаО/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение и применение на практике креативных технологий

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

Изучение инструментальных методов создания современных презентаций

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

Кейс-технология

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

Компьютерная технология обучения

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

Проблемно-развивающая технология

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

Технологии проведения семинара в форме диалога

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

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

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

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:

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

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений

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

Пороговый уровень:

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

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

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

Продвинутый уровень:

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

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

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

Высокий уровень:

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

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

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

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание

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

6.3. Оценочные средства текущего контроля

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Тема 1. Устойчивые продовольственные системы
Устный опрос
1. Устойчивые продовольственные системы — ключ к искоренению голода в мире
2. Глобальные продовольственные системы
3. Практика стратегического управления продовольственной системой
Тема 1. Устойчивые продовольственные системы
Практическая работа № 1 Устойчивые продовольственные системы
Вопросы к отчету по практической работе
1. Устойчивые продовольственные системы
2. Обеспечение всеобщего доступа к безопасным и питательным продуктам
3. Переход к устойчивым моделям потребления
4. Пищевые и продовольственные цепочки
Тема 1. Устойчивые продовольственные системы
Вопросы к самоподготовке
1. Приоритеты устойчивых продовольственных систем
2. Что можно предпринять, чтобы сделать продовольственные системы более устойчивыми?
3. Устойчивые продовольственные системы
Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы
Устный опрос
1. Понятие мировой продовольственной системы и ее структура.
2. Основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика.
3. Динамика мирового рынка продовольствия.
4. Глобализация национальных товарных систем в области производства и продажи продовольствия: положительные и отрицательные эффекты.
5. Роль отдельных стран в мировой агропродовольственной системе.
6. НТП и глобализация агробизнеса.
7. В чем заключается сущность процесса глобализации национальных продовольственных систем? Каковы положительные эффекты глобализации?
8. Каковы отрицательные эффекты глобализации?
9. Какие страны играют ведущую роль в международной агропродовольственной системе?
10. Чем объясняется скромная роль стран с переходной экономикой в мировой агропродовольственной системе?
11. Как сказывается развитие НТП на глобализации агробизнеса?
12. Какие риски связаны с глобализацией агробизнеса?
Практическая работа № 2 Общая характеристика мировой продовольственной системы
Вопросы к отчету по практической работе
1. Дай

2. Назовите основные элементы мировой агропродовольственной системы.
3. Сколько групп продовольственных товаров выделено в ТН ВЭД СНГ?
4. Каковы основные тенденции мирового рынка продовольствия
5. Назовите основных экспортеров и импортеров зерна.
6. Чем характеризуется мировой рынок мяса в настоящее время?
7. Назовите основные группы стран-импортеров сахара
8. Каковы изменения, происходящие в последнее время в сфере интенсификации аграрного сектора?
9. Перечислите основные современные направления механизации сельского хозяйства.
10. Как повышается эффективность сельхозпроизводства с помощью химизации?

Общая характеристика мировой продовольственной системы
Вопросы к самоподготовке
1. Что такое производительные силы и производственные отношения?
2. Какие виды международных инвестиций Вы знаете?
3. Какими показателями измеряется экономический рост?
4. Охарактеризуйте основные формы международной интеграции.
5. Чем характеризуется чистая конкуренция?
6. Что такое товар?
7. Какие процессы охватывает понятие глобализации?
8. Что такое цена?
9. Какие основные международные экономические организации Вы знаете?
10. Охарактеризуйте основные глобальные проблемы современности.

Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки
Устный опрос

1. Пищевые цепи.
2. Экологические пирамиды
3. Основные типы пищевых цепей
4. Уровни пищевой (трофической) цепи
5. Пищевые и продовольственные цепочки
6. Значение пищевой цепи
7. Глобальные продовольственные цепочки
8. Развитие производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия

Практическая работа № 3 Пищевые и продовольственные цепочки
Вопросы к отчету по практической работе
1. Пищевые и продовольственные цепочки
2. Динамика экосистем
3. Пирамида чисел
4. Пирамида биомасс
5. Пирамида энергии
6. Особенности организации продуктовых цепочек в агропродовольственном комплексе и перспективы их развития
7. Определение устойчивой производственно-сбытовой цепочки в сфере продовольствия
Пищевые и продовольственные цепочки
Вопросы к самоподготовке
1. Потоки энергии в веществах и экосистемах
2. Что такое пищевая цепь в экосистеме
Типы пищевых цепочек
3. Что такое пищевая цепочка?
4. Пищевая сеть
5. Важность пищевой цепочки и пищевой сети
6. Что такое пищевая цепь?
7. Принципы создания устойчивых производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия

Тема 4. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
Устный опрос
1. Понятие и сущность стратегического управления
2. Структурно-функциональная модель развития стратегического управления продовольственной системой
3. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
4. Система стратегического мониторинга продовольственной системы
5. Тенденции развития продовольственной системы в современных социально-экономических условиях
6. Теоретические аспекты формирования механизма стратегического управления продовольственной системой
Практическая работа № 4 Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
Вопросы к отчету по практической работе

1. Уточненные теоретические положения о продовольственной системе как объекте стратегического управления
2. Структура и приоритеты стратегического планирования региональной продовольственной системы

4. Формирование модели стратегического планирования в области развития инфраструктуры продовольственного рынка
5.Принципы построения системы управления продовольственным обеспечением страны

Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
Вопросы к самоподготовке
1. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
2. Методический подход к обоснованию стратегических параметров развития региональной продовольственной системы
3. Основные компоненты и этапы развития стратегического управления
4. Современная концепция формирования продовольственной стратегии
5. Система информационно-аналитического обеспечения продовольственной стратегии
6. Методологический подход, основанный на реализации системного стратегического управления национальной системой продовольственного обеспечения
Тема 5 Типология продовольственных систем
Практическая работа № 5 Типология продовольственных систем
Вопросы к отчету по практической работе
1. Типология продовольственных систем
2. Традиционные продовольственные системы
3. Смешанные продовольственные системы
4. Современные продовольственные системы
Тема 5 Типология продовольственных систем
Вопросы к самоподготовке
1. Показатели питания в продовольственных системах различных типов
2. Современные тенденции в потреблении пищевых продуктов и модели питания
3. Изменение моделей питания: переход к новой структуре питания
4. Прогноз тенденций в отношении питания и устойчивости рациона на будущее
5. Типология локальных продовольственных рынков по взаимозависимости основных рыночных параметров
6. Систематизация продуктов по предназначению
7. Систематизация продуктов по продолжительности срока службы
8. Систематизация по частоте появления потребности

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

вопросы к зачету
Индикатор «Знать»
Задания на установление правильной последовательности
1.Укажите правильную последовательность этапов стратегического управления продовольственной системой:
1) Постановка целей
2) Анализ внешней среды.
3) Реализация плана
4) Разработка стратегии.

2.Укажите правильную последовательность внедрения устойчивых практик:
1) Обучение персонала.
2)Разработка экологических стандартов.
3) Внедрение изменений
4) Диагностика текущих проблем

3.Укажите правильную последовательность этапов глобализации продовольственных рынков:
1) Стандартизация качества продуктов
2) Формирование глобальных цепочек поставок
3)Создание транснациональных корпораций.
4) Развитие международной торговли.

4. Укажите правильную последовательность эволюции систем:
1) Индустриальная (массовое производство).
2) Цифровая (использование Big Data и IoT).
3)Устойчивая (баланс экологии и экономики).
4) Традиционная (натуральное хозяйство).

5. Укажите правильную последовательность этапов продовольственной цепочки в хронологическом порядке:
1) Транспортировка
2)Переработка сырья.
3) Реализация в розничных сетях
4) Производство сельхозпродукции

Задания закрытого типа на установление соответствия

1.Установите соответствие между принципами устойчивости с их примерами:
Принцип Пример
1)Экологичность А) Снижение затрат за счет оптимизации логистики
2)Социальная справедливость Б) Использование солнечных панелей на ферме
3)Экономическая эффективность В) Переработка пищевых отходов в биогаз
4)Сокращение отходов Г) Обеспечение достойной зарплаты работникам
2. Установите соответствие между типом системы с её описанием:
Тип системы Ее описание
1) Традиционная А) Ориентация на экспорт и глобальные рынки
2) Индустриальная Б) Ручной труд, локальное производство
3) Устойчивая В) Баланс экологических, социальных и экономических факторов
4) Глобальная Г) Массовое использование техники и ГМО
3. Установите соответствие международные организации с их функциями:
Международные организации Их функциями
1) ФАО А) Регулирование мировой торговли
2) ВТО Б) Борьба с голодом и развитие сельского хозяйства
3) Всемирный банк В) Финансирование проектов в развивающихся странах
4) ЮНИСЕФ Г) Защита прав детей и продовольственная помощь
4. Установите соответствие этапы цепочки с его ключевой задачей:
Этапы цепочки Ключевые задачи
1) Производство А) Доставка продукции в розничные сети
2) Переработка Б) Выращивание сельхозкультур
3) Дистрибуция В) Превращение сырья в готовый продукт
4) Реализация Г) Продажа товара конечному потребителю

5. Установите соответствие инструментов анализа с его назначением:
Инструмент Назначение
1) SWOT-анализ А) Оценка макросреды (политика, экономика, социум, технологии)
2) PEST-анализ Б) Анализ сильных и слабых сторон компании
3) Матрица БКГ В) Определение приоритетности продуктов на рынке
4) ABC-анализ Г) Классификация ресурсов по степени важности

Индикатор «Уметь»
Задания с выбором ответов и обоснованием
1.Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Меры, которые снижают углеродный след в сельском хозяйстве:
1)Использование химических удобрений.
2)Внедрение капельного орошения.
3)Переход на органическое земледелие.
4)Увеличение площади пастбищ.

2. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Способствование глобализации продовольственных рынков
1)Рост протекционистских мер.
2)Развитие международной торговли.
3)Увеличение таможенных пошлин.
4)Сокращение транспортной инфраструктуры.

3. Выберите два правильных ответа ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этапы продовольственной цепочки наиболее затратны?
1)Производство сырья.
2)Хранение продукции.
3)Транспортировка.
4)Розничная продажа.

4. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Инструмент, который используется для анализа внутренней среды компании:
1)PEST-анализ.
2)SWOT-анализ.
3)Матрица БКГ.
4)ABC-анализ.

5. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Индустриальную систему характеризует:
1)Ручной труд.
2)Использование ГМО.
3)Локальное производство.
4)Запрет на пестициды.
6. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Принципы ,которые лежат в

4)Социальная ответственность.

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Организация , которая занимается борьбой с голодом:
1)ВТО.
2)ФАО.
3)МВФ.
4)ЮНЕСКО.

8. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Потери , которые снижаются при транспортировке:
1)Использование холодильных установок.
2)Увеличение скорости доставки.
3)Отказ от упаковки.
4)Оптимизация логистических маршрутов.

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этап «реализация стратегии», который включает:
1)Постановку целей.
2)Распределение ресурсов.
3)Анализ конкурентов.
4)Оценку рисков.

10. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа . Отличая устойчивой системы от традиционной:
1)Использование возобновляемых ресурсов.
2)Ориентация на локальные рынки.
3)Массовое применение техники.
4)Баланс экологических и экономических факторов.

Индикатор «Владеть»
Задания открытого типа с развернутым ответом
1.Рассчитайте и запишите ответ. Экономию воды (в м³) при переходе с традиционного полива (500 м³/га) на капельное орошение (300 м³/га) для фермерского хозяйства площадью 50 га за один сезон. Ответ запишите в м³

2. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. В логистическом центре обнаружена партия испорченных овощей. Опишите последовательность действий менеджера по минимизации убытков.
3. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Разработайте три KPI для оценки эффективности внедрения устойчивых практик в сельхозпредприятии.
4. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Проанализируйте последствия введения эмбарго на импорт продовольствия для страны-импортера. Предложите три адаптационные меры.
5. Рассчитайте и запишите ответ. Рентабельность производства молока, если выручка составила 2 млн руб., а затраты - 1,5 млн руб. Ответ дайте в процентах.

6. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Составьте план перевода фермы на органическое земледелие (не менее 4 этапов).

7. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Оцените риски монокультурного земледелия для региона. Предложите две альтернативные стратегии.

8. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. На предприятии участились жалобы на качество мясных изделий. Опишите алгоритм внутреннего расследования.

9. Рассчитайте и запишите ответ. Оптимальный объем поставки зерна (в тоннах), если месячное потребление - 100 т, стоимость хранения - 500 руб./т/мес, а стоимость заказа - 2000 руб.Ответ запишите в тоннах.

10. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Проанализируйте преимущества и риски внедрения вертикальных ферм в мегаполисе.

Итоговое тестирование
1. Что является главной целью устойчивого сельского хозяйства?
1) Максимизация урожайности
2) Сокращение экологического вреда
3) Увеличение использования пестицидов
4) Экспорт продукции

2. Какой принцип НЕ относится к устойчивым продовольственным системам?
1) Использование возобновляемых ресурсов
2) Минимизация пищевых отходов
3) Интенсификация монокультурного земледелия

4) ЮНИСЕФ

5.Какой регион является крупнейшим экспортером пшеницы?
1) Южная Америка
2) Азия
3) Северная Америка
4) Африка

6.Что НЕ является угрозой для мировой продовольственной безопасности?
1) Изменение климата
2) Рост населения
3) Увеличение доли органического земледелия
4) Политические конфликты

7.Какой этап продовольственной цепочки наиболее уязвим для потерь?
1) Производство
2) Хранение
3) Транспортировка
4) Реализация

8.Что способствует сокращению потерь при хранении зерна?
1) Герметизация складов
2) Увеличение сроков хранения
3) Использование немаркированных контейнеров
4) Отказ от вентиляции

9.Какой фактор НЕ влияет на эффективность продовольственной цепочки?
1) Качество логистики
2) Уровень автоматизации
3) Политические лозунги
4) Технологии упаковки

10.Какой инструмент используется для анализа конкурентной среды?
1) SWOT-анализ
2) PEST-анализ
3) ABC-анализ
4) Матрица БКГ

11.Что включает этап «мониторинг» в стратегическом управлении?
1) Постановку целей
2) Контроль выполнения планов
3) Разработку бюджета
4) Найм персонала

12.Какой показатель используется для оценки устойчивости системы?
1) Углеродный след
2) Количество сотрудников
3) Объем экспорта
4) Рентабельность

13.Какая система характеризуется преобладанием мелких фермерских хозяйств?
1) Индустриальная
2) Традиционная
3) Глобальная
4) Устойчивая

14.Что отличает индустриальную продовольственную систему?
1) Ручной труд
2) Использование ГМО и автоматизации
3) Локальное производство
4) Запрет на химические удобрения

15. Какой тип системы ориентирован на баланс экологических и социальных факторов?
1) Традиционная
2) Глобальная
3) Устойчивая
4) Органическая

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
"Учебным планом не предусмотрено"

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

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

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

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

теоретического материала.
Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата: информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

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

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

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

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

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

Методические рекомендации по подготовке к эссе

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

Методические рекомендации по подготовке к докладу

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

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины (модуля).

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

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

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

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

Методические рекомендации по подготовке к зачету/зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М. Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ бакалавра [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2021. - 271 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/936803
Л.1.2	Агапкин А.М., Бобожонова Г.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2021. - 175 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/940236
Л.1.3	Агапкин А.М., Бобожонова Г.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2021. - 175 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/940236
Л.1.4	Терещенко В. П., Альшевская М. Н. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/211718
Л.1.5	Агапкин А.М., Бобожонова Г.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2022. - 175 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/944885
Л.1.6	Бурова Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 364 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/447284

Л.1.7	Волостнова А. Н., Китаевская С. В., Романова Н. К. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Казань: КНИТУ, 2022. - 124 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/477884
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Сафонова Э. Э., Линич Е. П., Быченкова В. В. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104856
Л.2.2	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 188 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192
Л.2.3	Малов В. А., Наумов В. Н. Коллоидная химия. Поверхностные явления и дисперсные системы. Словарь-справочник [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/133889
Л.2.4	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих [Электронный ресурс]:официальное издание. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 240 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57279
Л.2.5	Мальченко В. М. Энциклопедический сельскохозяйственный словарь-справочник [Электронный ресурс]:словарь. - Москва: Государственное издательство сельскохозяйственной и колхозно-кооперативной литературы, 1959. - 1034 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=46535
Л.2.6	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих [Электронный ресурс]:официальное издание. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 128 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57262
Л.2.7	Айзман Р. И., Петров С. В., Корощенко А. Д. Безопасность жизнедеятельности: словарь-справочник [Электронный ресурс]:словарь. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. - 352 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57583
Л.2.8	Гусаков В. Г., Ильина З. М., Бельский В. И., Батова Н. Н., Баран Г. А. Продовольственная безопасность: термины и понятия: энциклопедический справочник [Электронный ресурс]:справочник. - Минск: Белорусская наука, 2008. - 536 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89363
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10 Pro
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.3	Microsoft Office 2013 Pro Plus
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	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.6	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.8	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.9	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.10	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского 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; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь; Калькулятор; Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия

8.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского 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; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; Плакаты по учебному магазину (20 шт). Раздаточный материал по учебному магазину (8 шт) по хлебу (2 шт): технологическое оборудование хлебопекарного производства; сборник рецептур на хлебобулочные изделия; по товароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____