

# МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор  
И.Г. Гайрабеков

« 01 » 09 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за  
рубежом»

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»  
«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2023

Грозный - 2023

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами преподавания дисциплины «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом» является ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно-технического развития отрасли по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Привитие студентам осознания высокой значимости будущей профессии.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения курса требуется знание фундаментальных наук: Химии, Физики, Математики.

В свою очередь, данный курс является предшествующей дисциплиной для Технологии хлеба, Технологии кондитерских изделий, Технологии макаронных изделий и других специальных дисциплин.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижений компетенций

Таблица 1

Код по ФГОС	Индикаторы достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)
<b>Общепрофессиональные</b>		
ОПК-1	ОПК-1,2	<b>знать:</b> информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья <b>уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных

		<p>источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p><b>владеть:</b> современными информационно-коммуникационными технологиями.</p>
<b>Профессиональные</b>		
ПК-1	ПК-1.7	<p><b>знать:</b> современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p><b>уметь:</b> проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов продуктов</p> <p><b>владеть:</b> способностью организации рационального ведения технологического процесса и ресурсосбережения производства, для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции</p>

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.		Семестры	
	ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО
			1	1
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>68/1,88</b>	<b>8/0,22</b>	<b>68</b>	<b>8</b>
В том числе:				
Лекции	34/0,94	4/0,11	34	4
Практические занятия (ПЗ)	34/0,94	4/0,11	34	4
Семинары (С)				
Лабораторные работы (ЛР)				
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>40/1,11</b>	<b>100/2,77</b>	<b>40</b>	<b>100</b>
В том числе:				
Вопросы для самостоятельного изучения	16/0,66	72/2,0	16	72
Реферат	2/0,05	4/0,11	2	4
<i><b>И(или) другие виды самостоятельной работы:</b></i>				
Подготовка к лабораторным работам				
Подготовка к практическим занятиям	12/0,33	12/0,33	12	12
Подготовка к зачету				
Подготовка к экзамену	10/0,27	12/0,33	10	12
<b>Вид отчетности</b>	ЭКЗ.	ЭКЗ	ЭКЗ.	ЭКЗ
<b>Общая трудоемкость дисциплины час. зач. ед.</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Часы лекционных занятий	Часы практических занятий	Всего часов
1	Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности	2	2	4

2	Описание основных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности	4	4	8
2	Внешняя торговля продукцией пищевой и перерабатывающей промышленности	4	4	8
4	Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности	4	4	<b>8</b>
5	Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности	2	2	4
6	Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности	4	4	8
7	Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности	4	4	8
8	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем	2	2	4
9	Региональное развитие отраслей Промышленности	2	2	4
10	Инновационное развитие Промышленности	2	2	4
11	Организационно-экономический механизм реализации Стратегии	2	2	4
12	Риски реализации Стратегии	2	2	4
	Всего	34	34	68

## 5.2 Лекционные занятия

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности	Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 года. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
2	Описание основных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности	Мукомольно-крупа́ная промышленность. Хлебопекарная промышленность. Сахарная промышленность. Плодоовощная консервная промышленность. Кондитерская промышленность. Крахмалопаточная промышленность.
3	Внешняя торговля продукцией пищевой и перерабатывающей промышленности	Импорт. Экспорт.
4	Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности	Меры государственной поддержки Промышленности в форме бюджетной поддержки. Меры таможеннотарифного и нетарифного регулирования.
5	Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности	Система технического регулирования, формируемая в рамках Евразийского экономического союза и включающая в себя технические регламенты, стандартизацию, подтверждение соответствия, аккредитацию, контроль и надзор.
6	Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности	Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности. Цели и задачи Стратегии.
7	Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности	Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности. Спрос на внутреннем рынке. Спрос на мировом рынке. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
8	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем	Создание национальной системы поддержки инноваций и технологического развития на основе масштабного технологического обновления производства с использованием передовых научно-технических разработок. Инвестиционные проекты, направленные на развитие Промышленности.
9	Региональное развитие отраслей Промышленности	Территориальное размещение организаций Промышленности на которые будут оказывать влияние факторы неоднородности и неравномерности

		социально экономического развития регионов страны, а также высокая степень дифференциации регионов по плотности населения и обусловленные этим различные уровни развития сельскохозяйственного производства и производства пищевой продукции.
10	Инновационное развитие Промышленности	Инновационное развитие Промышленности до 2030 года предполагающее осуществить в два этапа, обусловленных развитием агропромышленного комплекса и возможностью привлечения инвестиций в модернизацию промышленности, а также выделения бюджетных средств на научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы, а также продвижению российской пищевой продукции на экспорт.
11	Организационно-экономический механизм реализации Стратегии	Организационно-экономический механизм реализации Стратегии: состав ее исполнителей, формы их взаимодействия между собой, комплекс мер нормативно-правового и экономического характера, направленных на решение поставленных задач.
12	Риски реализации Стратегии	Группы риска, среди которых: Агроклиматические и экологические риски; макроэкономические риски на уровне страны (политические, социальные, внешнеторговые, конъюнктурные); социальные риски; технологические и институциональные риски; микрориски на уровне отдельных производителей.

### 5.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены)

### 5.4. Практические занятия

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности	Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2030 года. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
2	Описание основных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности	Молочная промышленность. Мукомольно-крупяная промышленность. Хлебопекарная промышленность. Масложировая промышленность. Сахарная промышленность. Плодоовощная консервная промышленность. Кондитерская промышленность. Крахмалопаточная промышленность. Пиво-безалкогольная промышленность.
3	Внешняя торговля продукцией пищевой и перерабатывающей промышленности	Импорт. Экспорт.

4	Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности	Меры государственной поддержки Промышленности в форме бюджетной поддержки. Меры таможеннотарифного и нетарифного регулирования.
5	Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности	Система технического регулирования, формируемая в рамках Евразийского экономического союза и включающая в себя технические регламенты, стандартизацию, подтверждение соответствия, аккредитацию, контроль и надзор.
6	Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности	Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности. Цели и задачи Стратегии.
7	Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности	Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности. Спрос на внутреннем рынке. Спрос на мировом рынке. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.
8	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем	Создание национальной системы поддержки инноваций и технологического развития на основе масштабного технологического обновления производства с использованием передовых научно-технических разработок. Инвестиционные проекты, направленные на развитие Промышленности.
9	Региональное развитие отраслей Промышленности	Территориальное размещение организаций Промышленности на которые будут оказывать влияние факторы неоднородности и неравномерности социально экономического развития регионов страны, а также высокая степень дифференциации регионов по плотности населения и обусловленные этим различные уровни развития сельскохозяйственного производства и производства пищевой продукции.
10	Инновационное развитие Промышленности	Инновационное развитие Промышленности до 2030 года предполагающее осуществить в два этапа, обусловленных развитием агропромышленного комплекса и возможностью привлечения инвестиций в модернизацию промышленности, а также выделения бюджетных средств на научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы, а также продвижению российской пищевой продукции на экспорт.
11	Организационно-экономический механизм реализации Стратегии	Организационно-экономический механизм реализации Стратегии: состав ее исполнителей, формы их взаимодействия между собой, комплекс мер нормативно-правового и экономического характера, направленных на решение поставленных задач.
12	Риски реализации Стратегии	Группы риска, среди которых: Агроклиматические и экологические риски; макроэкономические риски на уровне страны (политические, социальные, внешнеторговые, конъюнктурные); социальные риски; технологические и институциональные риски; микрориски на уровне отдельных производителей.



## 6. Самостоятельная работа студентов по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	№ раздела	Темы для самостоятельного изучения
1	1	Анализ современного состояния и тенденций развития пищевой и перерабатывающей промышленности
2	1	Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности
3	2	Прогноз развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности: Комбикормовая промышленность
4	2	Прогноз развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности: Молочная промышленность.
5	2	Прогноз развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности: Солевая промышленность
6	2	Прогноз развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности: Промышленность глубокой переработки сельскохозяйственного сырья
7	7	Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
8	7	Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности
9	7	Совершенствование научно-технического обеспечения пищевой и перерабатывающей промышленности
10	8	Сценарии развития Промышленности
11	8	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем: Развитие молочной промышленности
12	8	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем: Развитие соляной промышленности
13	8	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем: Развитие глубокой переработки сельскохозяйственного сырья
14	8	Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем: Развитие товаропроводящей и логистической инфраструктуры агропродовольственного рынка
15	9	Организационно-экономический механизм реализации Стратегии

## 6.1 Темы для рефератов

1. Экономические аспекты развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Вызовы долгосрочного периода.
3. Обеспечение продовольственной безопасности страны.
4. Укрепление сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.
5. Модели развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности с учетом потребительского спроса.
6. Прогноз долгосрочного развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
7. Формирование спроса и предложения на продовольственном рынке.
8. Развитие продовольственного рынка и инфраструктуры.
9. Цель и принципы внешнеэкономической деятельности и ВТО (Всемирная торговая организация).
10. Организация управления АПК и развитие рынка труда.

### **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

1. Бахолдина К.Н. Современное состояние и тенденции развития пищевой промышленности России [Электронный ресурс] / К.Н. Бахолдина, Е.В. Горковенко, И.В. Платонова // Инновационная наука. - 2018. - №5. - С. С.7982. - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennoe-sostoyanie-itendentsii-razvitiya-pischevoy-promyshlennosti-rossii-1>, свободный.
2. Голубков Е.П. Современные тенденции развития маркетинга // Маркетинг в России и за рубежом. – 2004. – № 1.
3. Клюкач В.А., Магомедов А-Н.Д., Нуралиев С.У. Методические рекомендации по организации взаимодействия участников рынка сельскохозяйственной продукции с субъектами розничной и оптовой торговли: коллективная монография. – М.: ООО «Угрешская Типография», 2009. – 147 с.

## **7.Оценочные средства**

- 7.1. Вопросы к рубежным аттестациям;
- 7.2. Вопросы к экзамену.
- 7.3. Текущий контроль
- 7.4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

### **7.1 Вопросы к рубежным аттестациям**

#### **Вопросы к первой рубежной аттестации:**

1. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
4. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольной промышленности.
5. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.
6. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Крахмалопаточная промышленность.
7. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Хлебопекарная промышленность.
8. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Кондитерская промышленность
9. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Мукомольно-крупяная промышленность.
10. Какое влияние оказывает внешняя торговля на развитие Промышленности?
11. Какие преимущества имеет производство продовольственных товаров в индустриально развитых зарубежных странах в условиях функционирования по сравнению с их возможностями в России?
12. Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности.
13. Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности.
14. Трудовые ресурсы.
15. Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности.
16. Цели и задачи Стратегии.
17. Что является гарантией достижения основных целей и задач Стратегии?
18. Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
19. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.

**Образец билета к рубежной аттестации**  
**БИЛЕТ № по первой рубежной аттестации**  
**Кафедра «ТПП и БП»**

По дисциплине «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»

1. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Какое влияние оказывает внешняя торговля на развитие Промышленности?
3. Какие преимущества имеет производство продовольственных товаров в индустриально развитых зарубежных странах в условиях функционирования по сравнению с их возможностями в России?

**Вопросы ко второй рубежной аттестации:**

1. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
4. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
5. Сценарии развития Промышленности
6. Базовый сценарий.
7. Оптимистический сценарий.
8. Пессимистический сценарий.
9. Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем.
10. Развитие пивобезалкогольной промышленности.
11. Развитие мукомольно-крупяной промышленности.
12. Развитие хлебопекарной промышленности.
14. Развитие сахарной промышленности.
15. Развитие плодоовощной консервной промышленности.
16. Развитие кондитерской промышленности.
17. Развитие крахмалопаточной промышленности.
18. Развитие глубокой переработки сельскохозяйственного сырья.

19. Развитие товаропроводящей и логистической инфраструктуры агропродовольственного рынка.
20. Региональное развитие отраслей Промышленности.
21. Сроки и этапы реализации Стратегии.
22. Организационно-экономический механизм реализации Стратегии.
23. Научное обеспечение развития Промышленности.
24. Риски реализации Стратегии.
25. Мониторинг и контроль реализации Стратегии.

**Образец билета к рубежной аттестации**  
**БИЛЕТ № по второй рубежной аттестации**  
**Кафедра «ТПП и БП»**

По дисциплине «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»

1. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Организационно-экономический механизм реализации Стратегии.
3. Научное обеспечение развития Промышленности.

## **7.2 Вопросы к экзамену**

1. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
4. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Пивобезалкогольная промышленность.
5. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.
6. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Крахмалопаточная промышленность.
7. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Хлебопекарная промышленность.
8. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Кондитерская промышленность
9. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Мукомольно-крупяная промышленность.
10. Какое влияние оказывает внешняя торговля на развитие Промышленности?

11. Какие преимущества имеет производство продовольственных товаров в индустриально развитых зарубежных странах в условиях функционирования по сравнению с их возможностями в России?
12. Меры государственной поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности.
13. Техническое регулирование пищевой и перерабатывающей промышленности.
14. Трудовые ресурсы.
15. Основные проблемы, препятствующие развитию пищевой и перерабатывающей промышленности.
16. Цели и задачи Стратегии.
17. Что является гарантией достижения основных целей и задач Стратегии?
18. Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
19. Развитие сырьевой базы пищевой и перерабатывающей промышленности.
20. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.
21. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
22. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
23. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
24. Сценарии развития Промышленности
25. Базовый сценарий.
26. Оптимистический сценарий.
27. Пессимистический сценарий.
28. Комплекс обеспечивающих мероприятий по решению проблем.
29. Развитие молочной промышленности.
30. Развитие мукомольно-крупяной промышленности.
31. Развитие хлебопекарной промышленности.
32. Развитие масложировой промышленности.
33. Развитие сахарной промышленности.
34. Развитие плодоовощной консервной промышленности.
35. Развитие кондитерской промышленности.
36. Развитие крахмалопаточной промышленности.
37. Развитие глубокой переработки сельскохозяйственного сырья.
38. Развитие товаропроводящей и логистической инфраструктуры агропродовольственного рынка.
39. Региональное развитие отраслей Промышленности.
40. Сроки и этапы реализации Стратегии.
41. Организационно-экономический механизм реализации Стратегии.
42. Научное обеспечение развития Промышленности.
43. Риски реализации Стратегии.
44. Мониторинг и контроль реализации Стратегии.

**Образец экзаменационного билета**  
**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

БИЛЕТ № \_\_\_\_

Дисциплина «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»

Институт нефти и газа      семестр 1

1. Что представляет собой стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Современное состояние и тенденции развития пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Развитие кондитерской промышленности.

УТВЕРЖДАЮ:

----- 20 2

*Зав. Кафедрой «ТПП и БП»*

### **7.3 Текущий контроль: вопросы к коллоквиуму, темы рефератов (приведено в ФОСе).**

Образец:

Вопросы для собеседования

**Раздел:** Общая характеристика современного состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.

1. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности. Молочная промышленность
2. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Масложировая промышленность.
3. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Сахарная промышленность.
4. Описание основных отраслей пищевой перерабатывающей промышленности: Крахмалопаточная промышленность.

**Раздел:** Основные факторы, определяющие развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.

1. Меры по снижению волатильности цен на сырье для пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Модернизация производственных мощностей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.
3. Производство функциональной, органической и экологически чистой продукции.
4. Экологическая безопасность предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.



7.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

Таблица 7

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	менее 41 баллов (неудовлетворительно)	41-60 баллов (удовлетворительно)	61-80 баллов (хорошо)	81-100 баллов (отлично)	
	не зачтено	зачтено			
<b>ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной</b>					
<b>Знать:</b> информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	<i>Вопросы к рубежным аттестациям, к экзамену, вопросы к коллоквиуму, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения</i>
<b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> современными информационно-коммуникационными технологиями.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-1. Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции</b>					
<b>знать:</b> современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	<i>Вопросы к рубежным аттестациям, к экзамену, вопросы к коллоквиуму, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения</i>
<b>уметь:</b> проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов продуктов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

<b>владеть:</b> способностью организации рационального ведения технологического процесса и ресурсосбережения производства, для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
---	-----------------------------	--------------------------------------	--	---	--

## **8. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При тестировании для слабовидящих студентов используются фонды оценочных средств с укрупненным шрифтом. На экзамен приглашается сопровождающий, который обеспечивает техническое сопровождение студенту. При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене (или зачете). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебные пособия для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по зрению:**

- **для слепых:** задания для выполнения на семинарах и практических занятиях оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- **для слабовидящих:** обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных

увеличивающих устройств; задания для выполнения заданий оформляются увеличенным шрифтом;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по слуху:**

- **для глухих и слабослышащих:** обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; предоставляются услуги сурдопереводчика;

- **для слепоглухих** допускается присутствие ассистента, оказывающего услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих);

3) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих лекции и семинары, проводимые в устной форме, проводятся в письменной форме;

4) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, **имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:**

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей: письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; выполнение заданий (тестов, контрольных работ), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме путем опроса, беседы с обучающимся.

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **9.1 Перечень основной литературы ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. Бахолдина К.Н. Современное состояние и тенденции развития пищевой промышленности России [Электронный ресурс] / К.Н. Бахолдина, Е.В. Горковенко, И.В. Платонова // Инновационная наука. - 2018. - №5. - С. С.7982. - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennoe-sostoyanie-itendentsii-razvitiya-pischevoy-promyshlennosti-rossii-1>
2. Голубков Е.П. Современные тенденции развития маркетинга // Маркетинг в России и за рубежом. – 2004. – № 1.
3. Серегин С.Н. Модернизация: грани воплощения образа будущего пищевой промышленности России [Электронный ресурс] / С.Н. Серегин // Пищевая

промышленность. - 2010. - №10. – С. 8-13. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/modernizatsiya-grani-voploscheniya-obrazabuduschego-pischevoy-promyshlennosti-rossii>

4. Скрынник Е.Б. Основные направления развития пищевой и перерабатывающей промышленности на среднесрочную перспективу [Электронный ресурс] / Е.Б. Скрынник // Пищевая промышленность. - 2010. - №1. – С. 4-9. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/osnovnyenapravleniya-razvitiya-pischevoy-i-pererabatyvayuschey-promyshlennosti-nasrednesrochnuyu-perspektivu>

**9.2 Перечень методических указаний для обучающихся по освоению дисциплины (в виде приложения).**

## **10. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебная аудитория -1-31, снабженная мультимедийными средствами для представления презентаций и показа учебных фильмов.

## **11. Дополнения и изменения в рабочей программе на учебный год**

Дополнения и изменения в рабочие программы вносятся ежегодно перед началом нового учебного года по форме. Изменения должны оформляться документально и вносятся во все учтенные экземпляры.

## Методические указания по освоению дисциплины

### «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»

#### 1. Методические указания для обучающихся по планированию и организации времени, необходимого для освоения дисциплины.

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечением дисциплины.

Дисциплина «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**» состоит из 12 связанных между собой тем, обеспечивающих последовательное изучение материала.

Обучение по дисциплине «**Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом**» осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (лекции, практические занятия).
2. Самостоятельная работа студента (подготовка к лекциям, практическим занятиям, рефератам, и иным формам письменных работ).
3. Интерактивные формы проведения занятий (лекция).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому занятию и самостоятельному изучению материала предшествует лекция по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы, изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Описание последовательности действий обучающегося:

При изучении курса следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. Для его понимания и качественного усвоения рекомендуется следующая последовательность действий:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать текст лекции, прослушанной сегодня, разобрать рассмотренные примеры (10 – 15 минут).
2. При подготовке к лекции следующего дня повторить текст предыдущей лекции, подумать о том, какая может быть следующая тема (10 - 15 минут).
3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).
4. При подготовке к практическому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, - предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать. Наметить план решения, попробовать на его основе решить 1 - 2 практические ситуации.

#### 2. Методические указания по работе обучающихся во время проведения лекций.

Лекции дают обучающимся систематизированные знания по дисциплине, концентрируют их внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Лекции обычно излагаются в традиционном или в проблемном стиле. Для студентов в большинстве случаев в проблемном стиле. Проблемный стиль позволяет стимулировать активную познавательную

деятельность обучающихся и их интерес к дисциплине, формировать творческое мышление, прибегать к противопоставлениям и сравнениям, делать обобщения, активизировать внимание обучающихся путем постановки проблемных вопросов, поощрять дискуссию.

Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть того или иного явления, или процессов, выводы и практические рекомендации.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает преподаватель, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, необходимо использовать литературу, которую рекомендовал преподаватель. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом. Тематика лекций дается в рабочей программе дисциплины.

### **3. Методические указания обучающимся по подготовке к практическим/семинарским занятиям.**

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике семинарских занятий.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к практическому/семинарскому занятию:

1. Ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. проработать конспект лекций;
3. прочитать основную литературу.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов отношение к конкретной проблеме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса;

4. Ответить на вопросы плана практического занятия;
5. Выполнить домашнее задание;
6. Проработать тестовые задания;
7. При затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и иные задания, которые даются в фонде оценочных средств дисциплины.

#### **4. Методические указания обучающимся по организации самостоятельной работы.**

Цель организации самостоятельной работы по дисциплине **«Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом»** - это углубление и расширение знаний в области выбранного направления; формирование навыка и интереса к самостоятельной познавательной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшим видом освоения содержания дисциплины, подготовки к практическим занятиям и к контрольной работе. Сюда же относятся и самостоятельное углубленное изучение тем дисциплины. Самостоятельная работа представляет собой постоянно действующую систему, основу образовательного процесса и носит исследовательский характер, что послужит в будущем основанием для написания выпускной квалификационной работы, практического применения полученных знаний.

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению, с учетом потребностей и возможностей личности.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

#### Виды СРС и критерии оценок

(по балльно-рейтинговой системе ГГНТУ, СРС оценивается в 15 баллов)

1. Реферат
2. Вопросы по темам самостоятельной работы.

Темы для самостоятельной работы прописаны в рабочей программе дисциплины. Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.



**Составитель:**

Профессор, д.м.н. каф. «ТПП и БП» С.Оч

/Оччаржаджиев С.Б./

**СОГЛАСОВАНО:**

И.о.зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»

Ферзаули А. И.

Ферзаули А. И.

Директор ДУМР

Магомаева М.А.

/Магомаева М.А./