

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 25.09.2023 14:16:50

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c5ba4cd3d873b77dcd0f25a5ee300c701f9bc543ea11dc185a

Аннотация к рабочей программе

дисциплины «История развития пищевой промышленности»

Цель преподавания дисциплины - формирование у студентов комплексного представления о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; формировании систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации; глубокое осмысление роли избранной ими профессии; осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества; ознакомление с историей жизни и деятельности выдающихся естествоиспытателей, с историей изобретений крупнейших технических средств и устройств, прежде всего, электроники, открытия фундаментальных физических законов, с логикой, динамикой и трудностями развития науки и техники. Ознакомление с методами и средствами научного познания, принципами экспериментального исследования, методологией науки.

Задачи изучения дисциплины

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России;
- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе, политической организации общества;
- воспитание нравственности, морали, толерантности;
- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
- понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами; способность работы с разноплановыми источниками;
- способность к эффективному поиску информации и критике источников;
- приобретение навыков исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; умение логически мыслить, вести научные дискуссии;
- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

- УК-1.5 - анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте;
- УК-5.1 - интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития;
- ПК-3.1 - использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции

Разделы дисциплины

Введение. Продовольственная база человечества.

Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств

История производства пищевых продуктов

История хлебопечения

История развития виноделия в мире

История развития сахарного производства в мире

История развития кондитерского производства в мире

История развития макаронного производства

Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).

Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).

Выдающиеся продовольственные предприниматели.

Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).

Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).

Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).

Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)

Пищевая промышленность г. Курска и Курской области

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного управления и
международных отношений
(наименование ф-та полностью)

И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История развития пищевой промышленности
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование
производственных систем молочной и мясной индустрии»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров протокол № 7 «07» 06 2021г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы
к.х.н., доцент _____ Ковалева А.Е.
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

/Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров,
ТТ и ЭТ протокол №12 от 01.03.2022г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Тяжелькова Т.В.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров,
Маточка №11 от 16.02.2023г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Тяжелькова Т.В.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование у студентов комплексного представления о развитии и значимости пищевой индустрии в России и за рубежом; о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; формировании систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации; глубокое осмысление роли избранной ими профессии; осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества.

1.2 Задачи дисциплины

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России ;
- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества; воспитание нравственности, морали, толерантности;
- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса; понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;
- овладение способностью работы с разноплановыми источниками;
- овладение способностью к эффективному поиску информации и критике источников; навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
- умение логически мыслить, вести научные дискуссии; творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению;
- осмысление продовольственной проблемы нашей страны в контексте современных глобальных проблем человечества;
- ознакомление с основными этапами развития пищевой промышленности России; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	<p>Знать: основы анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном контексте</p> <p>Уметь: решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном контексте</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном контексте достижения поставленной цели</p>
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	<p>Знать: историю развития России</p> <p>Уметь: интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками интерпретирования истории России в контексте мирового исторического развития</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	Знать: историю развития технологии производства пищевой промышленности в России и за рубежом Уметь: использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по виду учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	90
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	0
практические занятия	54
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	17,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 - Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Введение. Продовольственная база человечества.	Введение в курс. Масштабы и глубина проблемы. Экологические последствия «мясной революции».
2	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	Эволюция развития технологии и техники перерабатывающих производств. Научно-технический прогресс в пищевых производствах. Роль неолитической революции в развитии пищевых производств
3	История производства пищевых продуктов	Характеристика рационов питания. Освоение тепловых процессов. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясопродукты.
4	История хлебопечения	История развития хлебопечения в Древнем Египте. История развития хлебопечения в Греции, Риме и Византии. История развития хлебопечения в восточных государствах. История развития хлебопечения в странах Европы. История хлеба на Руси. История хлеба в Иране и Узбекистане
5	История развития виноделия в мире	Легенды о происхождении вина. Виноделие в Древнем Ближнем Востоке. Виноделие в Древней Греции. Вино-

		делие в Древнем Риме. Виноделие в Средневековье и Новое время
6	История развития сахарного производства в мире	История развития производства сахара из сахарного тростника. История развития производства сахара из сахарной свеклы.
7	История развития кондитерского производства в мире	Появление кондитерских изделий в странах мира. Появление кондитерских изделий на Руси
8	История развития макаронного производства	Развитие макаронного производства в древних странах мира. Развитие макаронного производства в России
9	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).	Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI – X вв.). Возникновение основных пищевых производств (X–XVII вв.).
10	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).	Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.) Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.).
11	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.
12	Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).	Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.).
13	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).	Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х гг.) Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.)
14	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.).	Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.). Объективизм и волонтаризм в решении продовольственной проблемы.
15	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)	Продовольственная программа (1982 г.). Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.)
16	Пищевая промышленность г. Курска и Курской области	От истоков до настоящего времени пищевая промышленность г. Курска и Курской области.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение. Продовольственная база человечества.	2	-	1	У-1, МУ-1, МУ-2	С, Со 1	УК-1
2	Исторические этапы в развитии перерабаты-	2	-	2	У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, СРС 2	УК-1

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
	вающих производств						
3	История производства пищевых продуктов	6	-	3	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, СРС 3-5 Т5	ПК-3
4	История хлебопечения	4	-	4	У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 6 Т7	ПК-3
5	История развития виноделия в мире	2	-	5	У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 8	ПК-3
6	История развития сахарного производства в мире	2	-	6	У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 9	ПК-3
7	История развития кондитерского производства в мире	2	-	7	У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 10	ПК-3
8	История развития макаронного производства	2	-	8	У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 11	ПК-3
9	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).	2	-	9	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 12	УК-5
10	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	2	-	10	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 13	УК-5
11	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).	2	-	11	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 14	УК-5
12	Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).	1	-	12	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Со, СРС 15	УК-5
13	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).	2	-	13	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, СРС 15-16	УК-5
14	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.).	2	-	14	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, СРС 16	УК-5
15	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIV.)	2	-	15	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С, Т, Со, СРС 17-18	УК-5

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час.	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
16	Пищевая промышленность г. Курска и Курской области	1	-	16	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С, Со, СРС 18	УК-5

С – собеседование, Со – сообщение, Т – тестирование, СРС – самостоятельная работа студентов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№ п/п	Наименование практического (семинарского) занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Продовольственная база человечества.	2
2	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	2
3	История производства пищевых продуктов	6
4	История хлебопечения	4
5	История развития виноделия в мире	4
6	История развития сахарного производства в мире	4
7	История развития кондитерского производства в мире	4
8	История развития макаронного производства	4
9	Продовольственный потенциал России в период натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).	2
10	Выдающиеся производственные предприниматели.	4
11	Развитие капиталистических, рыночных отношений в России и особенности формирования основных отраслей пищевой промышленности (XIX – начало XX вв.).	4
12	Состояние экономики и продовольственный вопрос в экстремальных условиях войны, революции и переходного периода(1914 - 1928 гг.).	2
13	Пищевая промышленность в условиях становления директивно-плановой экономики в стране и в мобилизационный период Великой Отечественной войны (1928-1945 гг.).	2
14	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).	4
15	Продовольственная программа страны на 80-е–90-е годы, деятельность по ее осуществлению и современное состояние агропромышленного комплекса.	2
16	Пищевая промышленность г. Курска и Курской области на современном этапе.	4
Итого		54

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
------------------	--	-----------------	--

1	2	3	4
1	История хлебопечения	6-7 недели	2
2	История развития виноделия в мире	8 неделя	2
3	История развития сахарного производства в мире	9 неделя	2
4	История развития кондитерского производства в мире	10 неделя	2
5	История развития макаронного производства	11 неделя	2
6	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).	12 неделя	2,9
7	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	13-14 неделя	3
8	Пищевая промышленность г. Курска и Курской области	18 неделя	2
Итого			17,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплины:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимо учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- заданий для самостоятельной работы;

- тем рефератов и докладов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	Лекция-визуализация	2
2	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	Лекция-визуализация	2
3	История развития кондитерского производства в мире	Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	4
4	Выдающиеся производственные предприниматели	Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	4
Итого			12

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	История развития пищевой промышленности / История науки и техники Философия
Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	История развития пищевой промышленности / История науки и техники История (история России, всеобщая история)
Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)	История развития пищевой промышленности / История науки и техники

**Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения / семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
Начальный	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
Завершающий	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

****** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций
-----	------------	---

компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный, основной, завершающий	УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	<p>Знать: на пороговом уровне азы анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера</p> <p>Уметь: анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): на пороговом уровне навыками анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера</p>	<p>Знать: азы анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном контексте</p> <p>Уметь: анализировать пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном контексте</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): на продвинутом уровне навыками анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и</p>	<p>Знать: основы анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном контексте</p> <p>Уметь: решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном контексте</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализа путей решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социальнокультурном кон-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			социальнокультурном контексте достижения поставленной цели	тексте достижения поставленной цели
УК-5 / начальный, основной, завершающий	УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	Знать: некоторые события истории развития России Уметь: интерпретировать некоторые исторические события России в контексте мирового исторического развития Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками интерпретирования некоторых исторических событий истории России в контексте мирового исторического развития	Знать: основные этапы истории развития России Уметь: интерпретировать основные этапы истории развития России в контексте мирового исторического развития Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками интерпретирования основных этапов истории развития России в контексте мирового исторического развития	Знать: историю развития России Уметь: интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками интерпретирования истории России в контексте мирового исторического развития
ПК-3 / начальный, основной, завершающий	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	Знать: историю развития технологии производства отдельных отраслей пищевой промышленности в России Уметь: использовать передовой отечественный опыт в области технологии производства отдельных отраслей пищевой промышленности Владеть (или	Знать: историю развития технологии производства отдельных отраслей пищевой промышленности в России и за рубежом Уметь: использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства отдельных отраслей пищевой промышленности	Знать: историю развития технологии производства пищевой промышленности в России и за рубежом Уметь: использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции Владеть (или Иметь опыт дея-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		Иметь опыт деятельности): навыками использования передового отечественного опыта в области технологии производства пищевой продукции	Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками использования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	тельности): навыками использования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Продовольственная база человечества.	УК-1	лекции, практические занятия	<i>C</i> , <i>Co</i>	1-5 1-3	Согласно табл. 7.2
2	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	УК-1	лекции, практические занятия	<i>C</i> , <i>Co</i>	1-13 1-3	Согласно табл. 7.2
3	История производства пищевых продуктов	ПК-3	лекции, практические занятия	<i>C</i> , <i>BTЗ</i> , <i>Co</i>	1-7 1-17 1-6	Согласно табл. 7.2
4	История хлебопечения	ПК-3	лекции, практические занятия	<i>C</i> , <i>T</i>	1-11 1-5	Согласно табл. 7.2

			ские занятия, СРС	<i>Со</i>	1-5	
5	История развития виноделия в мире	ПК-3	лекции, практические занятия, СРС	<i>С, БТЗ, Со</i>	1-5 1-16 1-4	Согласно табл. 7.2
6	История развития сахарного производства в мире	ПК-3	лекции, практические занятия, СРС	<i>С, Со</i>	1-5 1-3	Согласно табл. 7.2
7	История развития кондитерского производства в мире	ПК-3	лекции, практические занятия, СРС	<i>С, Со</i>	1-7 1-6	Согласно табл. 7.2
8	История развития макаронного производства	ПК-3	лекции, практические занятия, СРС занятия	<i>С, БТЗ, Со</i>	1-5 1-15 1-4	Согласно табл. 7.2
9	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).	УК-5	лекции, практические занятия	<i>С, Со</i>	1-5 1-6	Согласно табл. 7.2
	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	УК-5	лекции, практические занятия, СРС	<i>С, Со, БТЗ</i>	1-5 1-6 1-20	Согласно табл. 7.2
	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).	УК-5	лекции, практические занятия	<i>С, Со</i>	1-5 1-6	Согласно табл. 7.2
	Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).	УК-5	лекции, практические занятия	<i>С, Со</i>	1-5 1-6	Согласно табл. 7.2
	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).	УК-5	лекции, практические занятия	<i>С, Со</i>	1-5 1-6	Согласно табл. 7.2
	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.).	УК-5	лекции, практические занятия	<i>С, Со</i>	1-5 1-6	Согласно табл. 7.2

Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.)	УК-5	лекции, практические занятия	<i>C</i> , <i>Co</i> <i>BTЗ</i>	1-5 1-6 1-18	Согласно табл. 7.2
Пищевая промышленность г. Курска и Курской области	УК-5	лекции, практические занятия, СРС	<i>C</i> , <i>Co</i>	1-5 1-6	Согласно табл. 7.2

BTЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Продовольственная база человечества»

1. К глобальным проблемам относятся:

- а) экологическая, энергетическая, демографическая, продовольственная;
- б) проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;
- в) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;
- г) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана.

2. Морекультура – это?

- а) разведение на рукотворных морских плантациях устриц;
- б) разведение на рукотворных морских плантациях мидий;
- в) разведение на рукотворных морских плантациях ламинарии;
- г) морекультуры - разведение на рукотворных морских плантациях устриц, мидий, ламинарии.

3. «Мясная» революция – это?

- а) процесс индустриализации и урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей, переселяющихся в города;
- б) процесс индустриализации и урбанизации;
- в) процесс индустриализации, который приводит к переселению населения в города;
- г) процесс индустриализации урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей.

4. Зелёная революция — это?

- а) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1930-х — 1960-х годах;
- б) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1940-х — 1970-х годах и приведших к значительному увеличению мировой сельскохозяйственной продукции;
- в) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, приведших к значительному снижению мировой сельскохозяйственной продукции;

г) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1940-х — 1970-х годах и приведших к стабилизации мировой сельскохозяйственной продукции.

Вопросы для собеседования по разделу (теме): «Введение. Продовольственная база человечества»

1. Современные тенденции в продовольственной сфере.
2. Понятие «зеленой революции».
3. Понятие «мясной революции».
4. Отрицательное влияние животноводства на природную среду.
5. Влияние индустриализации и урбанизации на природную среду.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и/или компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформирован-

ности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

_____ - разведение на рукотворных морских плантациях устриц, мидий, ламинарии. разведение на рукотворных морских плантациях устриц, мидий, ламинарии.

Задание в открытой форме:

«Мясная» революция – это?

- а) процесс индустриализации и урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей, переселяющихся в города;
- б) процесс индустриализации и урбанизации;
- в) процесс индустриализации, который приводит к переселению населения в города;
- г) процесс индустриализации урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей.

Задание на установление правильной последовательности:

Установите правильную последовательность. Составление и расчет рецептуры ведут в следующей последовательности:

1 - приготовление фарша; 2 –измельчение мясного сырья, подготовка дополнительного сырья; 3 –замораживание; 4 – формование; 5 – хранение; 6 – фасование; 7 - реализация; 8 - транспортирование.

Задание на установление соответствия:

К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Характеристика этапов НТР:

Этап	Пищевые производства	Технологии и техника
1) 1 этап 1790-1840 гг.	А) высокопроизводительные поточные линии	а) компьютерные технологии (АСУП, АРМ)
2) 2 этап 1840-1890 гг.	Б) комплексная индустриализация	б) паровой двигатель, станкостроение
3) 3 этап 1890-1940 гг.	В) конструирование пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	в) электрификация, автомобилестроение
4) 4 этап 1940-1990 гг.	Г) ручной труд	г) электродвигатель, железные дороги

5) 5 этап с конца 20 века	Д) механизация отдельных технологических процессов	д) атомный реактор, реактивный двигатель, электроника
---------------------------	--	---

Компетентностно-ориентированная задача:

В каком году было учреждено фабрично-торговое товарищество на паях «А.И. Абрикосова и Сыновей»? При каких обстоятельствах возникло данное товарищество и чем оно занималось?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1. Продовольственная база человечества.	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3. История производства пищевых продуктов	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4. История хлебопечения	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №5. История развития виноделия в мире	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №6. История развития сахарного производства в мире	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №7. История развития кон-	1	Выполнил, но	2	Выполнил и

дистерского производства в мире		«не защитил»		«защитил»
Практическая работа №8. История развития макаронного производства	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №9. Продовольственный потенциал России в период натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №10. Выдающиеся производственные предприниматели.	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №11. Развитие капиталистических, рыночных отношений в России и особенности формирования основных отраслей пищевой промышленности (XIX – начало XX вв.).	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №12. Состояние экономики и продовольственный вопрос в экстремальных условиях войны, революции и переходного периода(1914 - 1928 гг.).	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №13. Пищевая промышленность в условиях становления директивно-плановой экономики в стране и в мобилизационный период Великой Отечественной войны (1928-1945 гг.).	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №14. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №15. Продовольственная программа страны на 80-е–90-е годы, деятельность по ее осуществлению и современное состояние агропромышленного комплекса.	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №16. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области на современном этапе.	0,5	Выполнил, но «не защитил»	1	Выполнил и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 363 с. — Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=72828>

2. Тимофеева, А. А. История предпринимательства в России [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Тимофеева. - 3-е изд., стереотип. - М. : Флинта, 2016. - 267 с. - Режим доступа : <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84914>

3. Зайцев, Г. Н. История техники и технологий [Электронный ресурс] : учебник / Г. Н. Зайцев, В. К. Федюкин, С. А. Атрошенко ; под редакцией В. К. Федюкин. — Санкт-Петербург : Политехника, 2016. — 416 с. — Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=58851>

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Спичак, В. В. Развитие сахарной промышленности в России [Текст] / В. В. Спичак, М.И. Егорова, В. Б. Остроумов. - Курск : Российский НИИ сахарной промышленности, 2010. - 215 с.

5. Системное развитие техники пищевых технологий [Текст] : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с.

6. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов / С. А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 204 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. История развития пищевой промышленности [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. - Курск : ЮЗГУ, 2021. – 20 с. – Библиогр.: с. 19.

2. История развития пищевой промышленности [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. - Курск : ЮЗГУ, 2021. 38 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

1. Видеофильм о возникновении и развитии кондитерской фабрики Абрикосова в Симферополе «Губернский город «С». Дело Абрикосова».

2. Видеофильм о возникновении и развитии кондитерской фабрики Больше-

вик.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студентов при изучении дисциплины «История развития пищевой промышленности» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации самостоятельную работу. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «История развития пищевой промышленности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «История развития пищевой промышленности» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «История развития пищевой промышленности» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр - ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/16 OGb, сумка, проектор Infocus 1N24+, экран.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее ме-

сто, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			