

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 29.12.2021 13:55:49
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943bf4a4891fda36d089

1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

О.Г. Локтионова

12 2021 г.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Методические указания по выполнению практических работ для
студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»

Курск 2021

УДК 620.2

Составитель А.Е. Ковалева

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент Э.А. Пьяникова

История развития пищевой промышленности : 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, 2021. – 20 с. – Библиогр.: с. 19.

Приводится перечень и цель практических занятий, методические рекомендации, основные вопросы, раскрывающие тему занятия, рекомендуемая литература.

Методические указания предназначены для студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать 14.12. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 1,25. Уч. - изд. л. 1,05. Тираж экз. Заказ 1611. Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Работа №1. Продовольственная база человечества.	5
Работа №2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	5
Работа №3. История производства пищевых продуктов	6
Работа №4. История хлебопечения	7
Работа №5. История развития виноделия в мире	8
Работа №6. История развития сахарного производства в мире	8
Работа №7. История развития кондитерского производства в мире	9
Работа №8. История развития макаронного производства	10
Работа №9. Продовольственный потенциал России в период натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).	11
Работа №10. Выдающиеся производственные предприниматели.	11
Работа №11. Развитие капиталистических, рыночных отношений в России и особенности формирования основных отраслей пищевой промышленности (XIX – начало XX вв.)	12
Работа №12. Состояние экономики и продовольственный вопрос в экстремальных условиях войны, революции и переходного периода(1914 - 1928 гг.).	14
Работа №13. Пищевая промышленность в условиях становления директивно-плановой экономики в стране и в мобилизационный период Великой Отечественной войны (1928-1945 гг.).	15
Работа №14. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).	15
Работа №15. Продовольственная программа страны на 80-е–90-е годы, деятельность по ее осуществлению и современное состояние агропромышленного комплекса.	16
Работа №16. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области на современном этапе.	17
Рекомендательный список литературы	19

Введение

В результате изучения дисциплины «История развития пищевой промышленности» у студентов должно сформироваться комплексное представление 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.

Изучение данной дисциплины помогает: получить знания о движущих силах и закономерностях исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества; ознакомиться с основными этапами развития пищевой промышленности России и странах мира; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; овладеть способностью работы с разноплановыми источниками и эффективному поиску информации и критике источников; приобрести 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; осмыслить продовольственную проблему нашей страны в контексте современных глобальных проблем человечества; осознать место и роль области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;

Тема №1. Продовольственная база человечества

Цель работы: изучить социальные и исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы; понятие и этапы зеленой революции; сущность продовольственной самодостаточности России.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 3 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
2. Первый этап зеленой революции.
3. Продовольственная самодостаточность России.

Тема №2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств

Цель работы: изучить исторические этапы развития пищевых производств в мире.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару)

студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 3 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Эволюция развития технологии и техники перерабатывающих производств.
2. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.
3. Роль неолитической революции в развитии пищевых производств.

Работа №3. История производства пищевых продуктов

Цель работы: изучить историю развития основных видов пищевых производств в мире.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 4 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Рацион питания людей в древности.
2. История использование тепловых процессов в производстве пищевых продуктов.
3. История производства и потребления молочной продукции.
4. История производства и потребления мясной продукции.

Работа №4. История хлебопечения

Цель работы: изучить историю развития хлебопечения на Руси и Древних восточных и европейских государствах.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 6 подгрупп, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. История развития хлебопечения в Древнем Египте.
2. История развития хлебопечения в Греции, Риме и Византии.
3. История развития хлебопечения в восточных государствах.
4. История развития хлебопечения в странах Европы.
5. История появления хлеба на Руси.
6. История хлеба в Иране и Узбекистане.

Работа №5. История развития виноделия в мире

Цель работы: изучить историю развития виноделия в древних государствах.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 6 подгрупп, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Легенды о происхождении вина.
2. Виноделие в Древнем Ближнем Востоке.
3. Виноделие в Древней Греции.
4. Виноделие в Древнем Риме.
5. Виноделие в Средневековье и Новое время.
6. История развития виноделия на Руси.

Работа №6. История развития сахарного производства в мире

Цель работы: изучить историю развития сахарного производства в мире.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару)

студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 2 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. История развития сахарного производства из тростника.
2. История развития сахарного производства из свеклы.

Работа №7. История развития кондитерского производства в мире

Цель работы: изучить историю развития кондитерского производства в мире.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 3 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Возникновение и развитие кондитерского производства в

странах Европы.

2. Возникновение и развитие кондитерского производства в странах Востока.

3. Возникновение и развитие кондитерского производства на Руси.

Работа №8. История развития макаронного производства

Цель работы: изучить историю развития макаронного производства в мире.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 3 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Развитие макаронного производства в государствах Европы.

2. Развитие макаронного производства в восточных государствах.

3. Развитие макаронного производства в России.

Работа №9. Продовольственная проблема в условиях натурального хозяйства, становления и развития феодализма в России (VI – XVIII вв.).

Цель работы: изучить особенности развития продовольственного обеспечения населения в общинах; изучить предпосылки зарождения основ пищевых производств и направления развития производства продуктов питания в период абсолютной монархии.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 3 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Натуральное хозяйство, общинная организация социально-экономической жизни в Древней Руси и их роль в обеспечении населения продуктами питания (VI – X вв.).
2. Решение продовольственной проблемы в условиях становления и развития феодальных отношений (X – XVII вв.).
3. Производство продуктов питания в условиях утверждения в России абсолютной монархии в XVIII в.

Тема №10. Выдающиеся продовольственные предприниматели

Цель работы: изучить продовольственных

предпринимателей России, внесших немалый вклад в развитие пищевой отрасли страны.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 11 подгрупп, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Известные хлеботорговцы и мукомолы. Развитие мукомольного дела в России до XX в.
2. Выдающиеся кондитеры России.
3. Крупные российские булочники.
4. Гастрономы и виноделы.
5. Крупнейшие российские сахарозаводчики.
6. Мастера молочного производства в России.
7. Рыбпромышленники России.
8. Крупные российские чаеоторговцы.
9. Развитие предприятий общественного питания в России.
10. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.
11. Упаковка продуктов питания «ушедшей эпохи».

Тема №11. Развитие капиталистических, рыночных отношений в России и особенности формирования основных отраслей пищевой промышленности (XIX – начало XX вв.).

Цель работы: изучить основные предпосылки

промышленного переворота и его влияние на развитие отраслей пищевой промышленности в России; изучить динамику основных показателей развития отраслей пищевой промышленности после отмены крепостного права; рассмотреть особенности развития экономики страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 8 подгрупп, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Место и роль промышленности в экономике России 1800-1861 г.г. (Общие тенденции развития промышленности.Цензовая промышленность в России).

2. Начало промышленного переворота в России и его влияние на производство пищевых продуктов (первая половина XIX в.).

3. Развитие экономики, пищевой промышленности после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.).

4. Динамика основных показателей развития соляной промышленности крепостной России XIX в. и характеристика ее развития.

5. Динамика основных показателей развития табачной промышленности крепостной России XIX в. и характеристика ее развития.

6. Динамика основных показателей развития алкогольного производства крепостной России XIX в. и характеристика его развития.

7. Экономика страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности.

8. Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.).

Тема №12. Состояние экономики и продовольственный вопрос в экстремальных условиях войны, революции и переходного периода(1914 - 1928 гг.).

Цель работы: изучить основные особенности развития экономики и сферы продовольствия в России в эпоху первой мировой войны и революций; изучить влияние НЭП на развитие продовольственной сферы в России.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 4 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Продовольственный кризис во время первой мировой войны.
2. Продовольственный кризис в период революции 1917 г.
3. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.)
4. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.)

Тема №13. Пищевая промышленность в условиях становления директивно-плановой экономики в стране и в мобилизационный период Великой Отечественной войны (1928-1945 гг.).

Цель работы: изучить особенности развития пищевой промышленности в период с 1928 по 1941 г. и в мобилизационный период Великой Отечественной войны.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 3 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Административно-плановый переход к промышленной индустриализации и коллективизации сельского хозяйства и развитие пищевой промышленности (первая половина 30-х годов).
2. Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.)
3. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.)

Тема №14. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).

Цель работы: изучить развитие отечественной пищевой

промышленности в послевоенные годы (1945-начало 50-х г.г.), изучить основные реформы, проведенные в период правления Н.С. Хрущева, и их влияние на динамику продовольственной сферы.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 6 подгрупп, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.)
2. Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы.
3. Пищевая промышленность в период послевоенного восстановления народного хозяйства (1945-начало 50-х г.г.).
4. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).
5. Развитие пищевой промышленности в Курском крае в послевоенные годы (1945-начало 50-х г.г.).
6. Пищевая отрасль Курского края в период правления Н.С. Хрущева.

Тема №15. Продовольственная программа страны на 80-е–90-е годы, деятельность по ее осуществлению и современное состояние агропромышленного комплекса.

Цель работы: изучить развитие пищевой отрасли в России в период с 1982 по 1991 г., особенности экономических преобразований 90-х годов и современное состояние АПК.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на 4 подгруппы, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Продовольственная программа 1982 г.
2. Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.).
3. Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране.
4. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране.

Тема №16. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области на современном этапе

Цель работы: изучить развитие пищевой отрасли в г. Курске и Курской области на современном этапе.

Методические рекомендации по проведению семинара

Для подготовки к практическому занятию (семинару) студенты готовят домашнее задание. Для этого они разбиваются на

5 подгрупп, каждая из которых готовит по одной из предлагаемых тематик доклад и кроссворд. После того, как заслушаны все доклады, один студент из соответствующей подгруппы задает вопросы по составленному кроссворду. В это время другие подгруппы отвечают на вопросы кроссворда. По окончании занятия подводятся итоги по результатам подготовки докладов и отгадывания кроссвордов и выставляются баллы.

Задания для подготовки к практическому занятию (семинару)

1. Развитие пищевой промышленности в г. Курске и Курской области в 2000-е годы.

2. Развитие кондитерской промышленности г. Курске и Курской области в настоящее время.

3. Развитие мясной промышленности г. Курске и Курской области в настоящее время.

4. Особенности развития хлебопекарной промышленности в Курском крае.

5. Молочная промышленность в Курском крае в посткризисный период 2008 г.

Рекомендательный список литературы

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>
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.
7. Земцов Б.Н. История отечества [Электронный ресурс]: мультимедиа-уч. / В.М. Земцов. – М.: Универ, 2004.
8. Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе [Текст] / А. В. Пряхина. – М.: Дашков и Ко, 2011. - 46 с.
9. Борисенко Е. Н. Продовольственная безопасность России: проблемы и перспективы – М.: ОАО, издательство «Экономика», 2007.
10. Филатов К. Е. Основные этапы развития пищевой промышленности СССР. – М.: ЦИНТИ Госкомзаг, 2008.

11. Филатов О. К.. Развитие пищевой промышленности России. Учебное пособие-М.: МГТА, 2006.

12. Филатов К. Е., Филатов О. К. История российской пищевой промышленности. Учебно-практическое пособие. – М.: МГЗИПП, 2009.