

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 29.12.2021 13:54:38
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11ea

1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

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 » 2021г.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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»

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 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, 2021. 38 с.

Приводится перечень тем, их цель, содержание работы, задания для самостоятельной работы, вопросы для самоконтроля, перечень тем для рефератов и презентаций, рекомендуемая литература.

Методические указания предназначены для студентов направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать *19.12* . Формат 60x84 1/16.

Усл. печ. л.2,21. Уч.- изд. л. 2,0 .Тираж 50 экз. Заказ *1613*

Бесплатно.

Юго-Западный государственный университет.

305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| Введение | 4 |
| Общие сведения | 5 |
| Общая характеристика самостоятельной работы | 5 |
| Структура самостоятельной работы | 7 |
| Тема 1. Введение. Продовольственная база человечества | 8 |
| Тема 2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | 9 |
| Тема 3. История производства пищевых продуктов | 10 |
| Тема 4. История хлебопечения | 12 |
| Тема 5. История развития виноделия в мире | 14 |
| Тема 6. История развития сахарного производства в мире | 15 |
| Тема 7. История развития кондитерского производства в мире | 17 |
| Тема 8. История развития макаронного производства | 19 |
| Тема 9. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.). | 20 |
| Тема 10. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.). | 22 |
| Тема 11. Выдающиеся продовольственные предприниматели | 24 |
| Тема 12. Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.) | 26 |
| Тема 13. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.). | 29 |
| Тема 14. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.) | 31 |
| Тема 15. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.) | 33 |
| Тема 16. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области | 35 |
| Темы рефератов или докладов по изученным темам | 37 |
| Список рекомендательной литературы | 38 |

ВВЕДЕНИЕ

В результате изучения дисциплины «История развития пищевой промышленности» студент должен овладеть системой знаний, навыков и способностью к самостоятельному решению новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями. Студент высшего учебного заведения должен уметь решать следующие задачи. Владеть методами сбора, хранения и обработки (редактирования) информации, применяемыми в сфере его профессиональной деятельности. Уметь пользоваться системами моделей объектов (процессов) деятельности или выбирать (строить) адекватные объекту модели. Уметь корректно формулировать задачи (проблемы) своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач (проблем), анализировать, диагностировать причины появления проблем. Уметь прогнозировать динамику, тенденции развития объекта, процесса, задач, проблем, пользоваться для этого формализованными моделями (методами). Владеть современными средствами коммуникации, уметь строить обобщенные варианты проекта (концепции) решения проблемы, анализировать варианты, прогнозировать последствия каждого варианта. Синтезировать альтернативные варианты, находить компромиссные решения, планировать реализацию проекта. Владеть методами контроля качества своей деятельности. Уметь делать обоснованные, доказательные выводы. Владеть применяемыми в сфере своей деятельности компьютерными средствами, программами работы с информацией, анализа, прогноза. Уметь осуществлять деятельность в кооперации с коллегами, находить компромиссы при совместной деятельности. Для достижения этих целей предлагается план по организации самостоятельной работы студентов.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В методических указаниях даны структура, задания и методика реализации всех видов самостоятельных работ, в соответствии с рабочей программой, методика применения балльно-рейтинговой системы, методики проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Самостоятельная работа студентов играет едва ли не важнейшую роль в образовательном процессе. Это связано с задачами высшего образования, направленными на формирование творческих личностей, способных, в условиях сокращения доли аудиторных занятий, к самоорганизации, саморазвитию и успешному освоению программ профессионального образования.

Самостоятельная работа студентов рассматривается и как форма организации, и как метод, и как средство обучения, и как вид учебной деятельности. Самостоятельная работа способствует формированию таких важных черт личности, как самостоятельность, познавательная активность и творческое отношение к труду.

Данные методические указания содержат рекомендации по изучению теоретического курса «История развития пищевой промышленности», прохождению практических работ, предусматривают самостоятельную проработку ряда тем, написание реферата и выполнение творческих задач, опирающихся на самостоятельное углубленное изучение материала.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебной программой дисциплины предусмотрено часть времени на изучение материала студентами самостоятельно. Данный вид работы является обязательным для выполнения. При самостоятельном выполнении различных видов заданий студент учится принимать самостоятельно решения, разбирать и изучать новый материал, работать с периодической литературой.

Программой предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

1. Самостоятельное изучение теоретического курса.
2. Подготовка реферата или презентации.

По каждому виду работы студент должен выполнить задания, приведенные в данных методических указаниях и согласованные с преподавателем.

Выполненные задания оформляются в соответствии с требованиями оформления студенческих текстовых документов и сдаются преподавателю в соответствии с графиком самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов по освоению курса «История развития пищевой промышленности» предусматривает выполнение ряда задач, направленных на самоорганизацию учебной работы в образовательной деятельности. Эффективность самостоятельной работы будет определяться качеством полученных студентами знаний и реализацией ими основной цели образовательной деятельности – приобретение устойчивых знаний по изучаемой дисциплине. Основная цель самостоятельной работы состоит в укреплении и расширении знаний и умений, получаемых студентами на традиционных формах занятий.

Самостоятельная работа студентов требует умения планировать свою работу, четко ставить систему задач, вычленять среди них главное, умело избирать способы наиболее быстрого экономного решения поставленных задач.

Самостоятельная работа студентов реализуется в процессе прохождения лекционного курса, практических занятий, в специализированной аудитории с преподавателем и вне стен вуза – дома, в библиотеке, в сети Интернет, на производственных предприятиях, выставках, ярмарках проводимых в г. Курске и других областях.

Контроль за выполнением самостоятельной работы включает в себя тестовый опрос, проверку домашнего задания, оценку работы студента на занятии в баллах и включение его в рейтинговую систему оценивания результатов учебной деятельности.

Эффективность самостоятельной работы студентов находится в прямой зависимости от методики ее организации. Самостоятельная работа должна стать органическим продолжением работы на занятиях и идти по пути постепенного ее усложнения.

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебным планом и графиком учебного процесса дисциплины «История развития пищевой промышленности» предусмотрено прохождение лекционного курса, выполнение практических работ, подготовка и сдача реферата (презентации), проведение тестирования. В этой связи необходимы особые и индивидуальные подходы к изучению теоретического и практического разделов курса.

Для обеспечения самостоятельной работы студентов на кафедре товароведения, технологии и экспертизы товаров имеются учебные пособия, методические рекомендации по практическим работам, тесты различных видов, статьи из научных и научно-методических изданий, электронные версии тестовых заданий.

В настоящих рекомендациях приводятся основные требования по выполнению студентами самостоятельной работы, которые сведены в единую структуру. Первая часть рекомендаций посвящена изучению теоретического курса и включает в себя следующие позиции: содержание раздела, практические рекомендации по изучению данной темы, контрольные вопросы, которые позволят студенту самостоятельно оценить уровень усвоения изучаемого раздела данного курса. Для освоения практических и лабораторных работ даны рекомендации по самостоятельной работе студентов.

Вторая часть включает в себя методику реализации самостоятельной работы при подготовке реферата и необходимые для этого информационные источники.

Важной составной частью самостоятельной работы студентов является литература, которая предлагается как в виде рекомендуемого перечня.

За время, отведенное на самостоятельную работу, необходимо подготовить реферат или сообщение по одной из тем, предложенных преподавателем.

Тема 1. Введение. Продовольственная база человечества

Цель: изучить основные проблемы современной продовольственной базы мира и причины ее такого состояния.

Задачи:

- изучение понятия «зеленая революция»;
- изучение понятия «мясная революция»;
- изучение современного состояния продовольственной базы человечества;
- изучение влияния животноводства на природную среду.

Содержание темы

Продовольственная проблема в мировом сообществе государств и народов имеет глобальный характер. Диапазон ее безграничен: от сбалансированности структуры питания в развитых странах до массового недоедания и даже голода в развивающихся регионах.

В современной России продовольственный вопрос приобретает чрезвычайную остроту как в силу объективных неблагоприятных природно-климатических условий, так и по причине субъективно решаемых политических, социально-экономических задач.

Среди основных и взаимосвязанных глобальных проблем (экологическая, энергетическая и сырьевая, проблема мирового океана, демографическая и др.) особое место занимает продовольственная. Ведь от наличия и качества продуктов питания в первую очередь зависит само физическое существование и здоровье миллиардов людей.

Задания для самостоятельной работы

1. Современное состояние продовольственной базы в России.
2. Позитивные факторы, влияющие на продовольственную базу России.
3. Отрицательные факторы, влияющие на продовольственную базу России.

Вопросы для самопроверки

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.

Тема 2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств

Цель: изучить основные исторические этапы развития перерабатывающих производств.

Задачи:

- изучение этапов эволюции развития технологии и техники перерабатывающих производств;
- изучение научно-технического прогресса в пищевых производствах;
- изучение роли неолитической революции в развитии пищевых производств.

Содержание темы

Главным условием жизнедеятельности любого живого организма, в том числе и человека, является наличие пищи,

поэтому вся история развития человечества неразрывно связана с процессом ее добывания. В качестве пищи человек использует природное сырье растительного и животного происхождения, как в натуральном виде, так и переработанное в различные продукты питания. Переработка сырья во все времена производится определенными способами, или по технологии, с использованием соответствующих средств производства – техники.

Технология (от греч. *techne* - искусство, мастерство и *logo*; – учение) в современном понимании – это способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции, обработки материалов, сборки готовых изделий и т.п. Технология воплощает в себе методы, приемы режим работы, последовательность операций.

Техника (от греч. *techne* - искусство, мастерство) – это совокупность средств человеческой деятельности, созданных для осуществления процессов производства и обслуживания непродовольственных потребностей общества. Техника предназначена для повышения производительности труда, облегчения труда, уменьшения доли ручного труда. В более узком смысле под техникой подразумеваются машины, механизмы приборы, устройства, орудия той или иной отрасли производства. Этот термин часто употребляется также для совокупной характеристики навыков и приемов, используемых в какой-либо сфере человеческой деятельности, и является синонимом мастерства.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучение понятий «Техника» и «технология».
2. Основные этапы научно-технического прогресса.

Вопросы для самопроверки

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

производств.

Тема 3. История производства пищевых продуктов

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

Задачи:

- изучение рационов питания людей в древности;
- изучение истории использования тепловых процессов в производстве пищевых продуктов;
- изучение истории производства и потребления молочной продукции;
- изучение истории производства и потребления мясной продукции.

Содержание темы

Рацион питания человека определяется доступным для него набором пищевых продуктов. Состав пищевых рационов вырабатывается в течение длительного времени опытом многих поколений. Принимая одно, отбрасывая другое, народ, наконец, твердо останавливается на такой еде, которая насыщает человека, бодрит его и дает силы работать. В результате спектр питания современного человека необычайно велик - от почти исключительной плотоядности (эскимосы и другие северные народы) до почти полного вегетарианства (отдельные племена Индии). При этом более 90% пищевых продуктов население Земли получает за счет всего 12 видов растений (пшеница, рожь, ячмень, овес, рис, кукуруза, картофель, горох, бобы, просо, морковь, капуста) и 5 видов животных (корова, свинья, овца, куры). Уже в эпоху неолита людям были доступны различные плоды зерновых и овощных культур, мясо диких и одомашненных животных, рыба, молоко.

Жители Древнего мира умели подвергать их различным способам обработки - механическим и тепловым, а также

биохимическим (брожение). Рацион питания состоял из свежих овощей (лук, чеснок, салат, редис) и плодов (виноград, финики, гранат, оливы), бобовых (бобы, горох), мяса (быки, антилопы, газели), птицы (голуби, гуси, утки, куры, журавли, перепелки), рыбы, молока и молочных продуктов (сливки, масло, сыр), изделий из 58 пшеничной муки, а также пива и вина. В качестве вкусовых добавок использовались соль и мед, а также местные пряные растения. Мясо и пищу, употребляли в пищу в вареном виде или жареными на вертеле. Рыбу ели как в соленом и вяленом виде, так и в сыром.

Задания для самостоятельной работы

1. История возникновения и потребления сыра.
2. История возникновения и потребления жидких кисломолочных продуктов.
3. История возникновения и потребления колбасных изделий.
4. История возникновения и потребления мясных консервов.

Вопросы для самопроверки

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.

Тема 4. История хлебопечения

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

Задачи:

- изучение истории развития хлебопечения в древних восточных государствах;
- изучение истории развития хлебопечения в древних

европейских государствах;

- изучение истории развития хлебопечения на Руси.

Содержание темы

Хлеб – гениальное изобретение человечества. В мире мало ценностей, которые как хлеб, ни на день, ни на час не теряли бы своего значения. Когда хочется есть, вспоминаешь, прежде всего, хлеб. И кто из нас усомнится в том, что запах горячего хлеба, один из самых лучших на свете? Его не спутаешь ни с каким другим. Ведь хлеб пахнет хлебом!

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя.

Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба. Ее в наше время еще употребляют в виде хлебной похлебки в некоторых странах Африки и Азии. У дикорастущей пшеницы зерна с трудом отделялись от колоса. И, чтобы облегчить извлечение их, древние люди сделали еще одно открытие. К тому времени человек уже научился добывать огонь и применял его для приготовления пищи. Было замечено, что подогретые зерна легче отделяются от колосьев. Собранные злаки начали нагревать на разогретых камнях, которые помещали в вырытые для этого ямы.

Задания для самостоятельной работы

1. История развития хлебопечения в Америке.
2. История развития хлебопечения в Иране.

3. История развития хлебопечения в Узбекистане.

Вопросы для самопроверки

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 хлеба на Руси.
6. История хлеба в Иране и Узбекистане.

Тема 5. История развития виноделия в мире

Цель работы: изучить историю развития виноделия в древних государствах.

Задачи:

- изучение истории возникновения и развития виноделия в древних восточных государствах;
- изучение истории возникновения и развития виноделия в странах Европы;
- изучение истории возникновения и развития виноделия на Руси.

Содержание темы

Археологи, ученые и этнологи до сих пор спорят о том, где впервые появилось вино. Почти каждая страна, которая сейчас занимается производством напитка, находит подтверждения того, что именно на ее территории началась история виноделия. Но этому также находят и опровержения.

Считается, что слово «вино» — это древний средиземноморский термин: есть сходства между наименованием в

индоевропейских, семитских и картвельских языках. Археологические исследования также указывают на то, что родиной виноделия являются Кавказ и Малая Азия. Некоторые ученые считают, что название напитка имеет грузинское происхождение.

Споров и исследований на этот счет очень много, однако, абсолютно точно можно утверждать, что корни событий уходят в эпоху неолита. Примерно 8 000 – 10 000 лет назад человек уже был знаком с виноградной лозой (*Vitis Vinifera*) и с удовольствием ел ее ягоды и делал из них сок. Предположительно в те времена люди еще занимались виноградарством — культивированием винограда. Само виноделие начало развиваться около 6 000 лет до н. э. Древнейшие находки, сосуды для хранения вина, были обнаружены в Грузии и датируются тем же временем. Исследование подтверждено биохимическим анализом, а организация Юнеско присвоила сокровищу статус культурного наследия страны. Найденные документальные подтверждения истории вина (тексты и рисунки) относятся примерно к 4 000 лет до н. э.

Задания для самостоятельной работы

1. Легенды о происхождении вина.
2. Виноделие в странах Америки.

Вопросы для самопроверки

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

Тема 6. История развития сахарного производства в мире

Цель работы: изучить историю развития сахарного производства в мире.

Задачи:

- изучение истории развития сахарного производства из тростника;
- изучение истории развития сахарного производства из сахарной свеклы.

Содержание темы

По предположениям ученых, история появления сахара берет свое начало в Индии более чем 3000 лет до нашей эры.

Впервые сахар смогли получить из сахарного тростника, родиной которого считается Индия. Воины Александра Македонского, участвующие в походе в Индию в IV в. до н. э., первыми из европейцев познакомились с этим растением.

Самые ранние упоминания о продукте описаны в индийском древнем эпосе «Рамаяна», а свое название сахар получил благодаря индийскому слову «sakhara», что в переводе означает сладкий.

Постепенно из Индии сахарный тростник распространяется в страны с теплым климатом.

«У Субандьи, раджи могучего государства Бенарес, не было детей. Стал он умолять бога Ишвара подарить ему сына. Ишвар выслушал его мольбы. Он подарил радже семечко, из которого вырос сахарный тростник, среди стеблей которого оказался мальчик...». Так рассказывает древняя индийская легенда. Действительно, тот факт, что Индия — родина сахарного тростника, можно считать бесспорным. Задолго до нашей эры индусы знали о его существовании, жевали его, выжимали сок и добавляли к различным кушаньям. Однако прошло еще много времени, прежде чем люди научились делать сахар из тростникового сока.

Задания для самостоятельной работы

1. История развития сахарного производства на Среднем Востоке.

2. История развития сахарного производства в Персии и Египте.

3. История развития сахарного производства на Руси.

Вопросы для самопроверки

1. История развития сахарного производства из тростника.

2. История развития сахарного производства из сахарной свеклы.

Тема 7. История развития кондитерского производства в мире

Цель работы: изучить историю развития кондитерского производства в мире.

Задачи:

- изучение истории возникновения и развития кондитерского производства в странах Европы;
- изучение истории возникновения и развития кондитерского производства в странах Востока;
- изучение истории возникновения и развития кондитерского производства на Руси.

Содержание темы

Среди продукции пищевой промышленности кондитерские изделия являются одними из самых популярных и востребованных во всем мире, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и высокой энергетической ценностью. К основным кондитерским изделиям относятся конфеты (шоколадные, карамельные и мармеладные), печенье, пастила, вафли и пряники, а также пирожные, бисквиты и торты. Эти изделия появились задолго до того, как стала развиваться кондитерская промышленность, поэтому каждое из них имеет свою давнюю историю.

Прежде чем перейти к истории кондитерских изделий, хотелось бы отметить, что профессия кондитера всегда была на особом счету. В некоторых европейских странах производители кондитерских изделий должны были обладать не только знаниями в области их приготовления, но и умением рисовать, лепить и создавать замысловатые геометрические формы. Наиболее активно кондитерское искусство стало развиваться в Италии в 15 веке, а до той поры в Европу кондитерские изделия завозили только арабы. По сей день арабские страны славятся своим небывалым разнообразием сладостей, к тому же именно арабы впервые стали использовать варку сахара для получения новых видов кондитерских изделий. Однако главным достижением в

изготовлении кондитерских изделий древности считается открытие закваски, благодаря чему еще в Древнем Египте стали выпекать дрожжевые пирожки.

Первый мармелад начал изготавливаться на Ближнем Востоке и в Восточном Средиземноморье еще в период крестовых походов: греческие кондитеры выпаривали и сгущали фруктовый сок в неглубоких металлических блюдах, которые ставили на солнце. В Европе фруктовые кондитерские изделия появились в 16 веке, когда на рынок стал поступать дешевый американский сахар. Во Франции мармелад начали производить в 18 веке из яблок, айвы и абрикосов, и по сей день самым лучшим считается мармелад, производимый именно из этих фруктов. В начале 20 века европейские производители мармелада стали добавлять в него рыбий клей, который придавал ему особый вкус и позволял этому изделию сохранять форму. Основным поставщиком осетрового рыбьего клея являлась Россия, так как количество рыбы в Каспии и в Волге давало возможность нашей стране снабжать этим продуктом большинство мировых производителей кондитерских изделий.

Задания для самостоятельной работы

1. История возникновения и развития кондитерского производства во Франции.
2. История возникновения и развития кондитерского производства в Америке.
3. История возникновения и развития кондитерского производства на Руси.

Вопросы для самопроверки

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.

Тема 8. История развития макаронного производства

Цель работы: изучить историю развития макаронного производства в мире.

Задачи:

- изучение развития макаронного производства в государствах Европы;
- изучение развития макаронного производства в восточных государствах;
- изучение развития макаронного производства в России.

Содержание темы

Истоки происхождения макарон лежат так далеко во тьме тысячелетий, что, пожалуй, сейчас невозможно совершенно точно установить время и место зарождения макаронной культуры. Трудно поверить, что за 8 - 10 тысяч лет возделывания пшеницы (точно установлено время начала выращивания пшеницы в Междуречье) кто-то один, случайно или намерено, высушил (или выбросил) лишнее тесто (мука + вода) и получил собственно макароны. Историки отмечают минимум три возможных следа - цивилизации этрусков, арабов или китайцев.

Археологические же находки, такие как деревянные валики, для раскатывания теста, ножи для его резки, указывают на то, что макароны употребляли еще во времена Древней Греции.

Есть мнение, что макароны были популярны еще в 4 веке до н. э. В гробницах египтян археологи нашли изображения людей, изготавливающих подобие лапши, и ее же брали с собой в путь до царства мертвых.

Историки, тщательно изучив барельефы, датируемые IV веком до н.э. этрусского некрополя "Бандитачча", утверждают, что на них изображены предметы кухонной утвари для приготовления макаронных изделий. В 396 г. до н.э. этрусский город Веин был завоеван римлянами. Возможно, что изготовление

и приготовление пасты, наряду с пантеоном богов, семидневной неделей, гладиаторскими боями было одним из примеров ассимиляции римлянами культуры и быта покоренных народов.

К свидетельствам, записанным документально можно привезти документ от 1244 года, в котором был список продуктов, на которые наложен запрет. В него вошли и *pasta lissa* — макароны, приготовленные из мягких сортов пшеницы.

Какое-то время думали, что макароны в Венецию завез Марко Поло, вернувшийся после путешествия из Китая в 1292 году.

Задания для самостоятельной работы

1. История возникновения и развития макаронного производства во Франции.
2. История возникновения и развития макаронного производства в Америке.
3. История возникновения и развития макаронного производства в Китае.
4. История возникновения и развития макаронного производства в Японии.

Вопросы для самопроверки

1. Развитие макаронного производства в государствах Европы.
2. Развитие макаронного производства в восточных государствах.
3. Развитие макаронного производства в России.

Тема 9. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).

Цель: изучить условия и предпосылки возникновения и развития социально-экономической жизни и продовольственного

обеспечения древних народов, историю возникновения основных пищевых производств.

Задачи:

- изучение условий и предпосылки возникновения и развития социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения древних народов;
- изучение влияния общественного разделения труда на появление первых пищевых производств на Руси;
- изучение роли князя в жизни славянского населения;
- изучение появления на Руси первых торговых центров и их влияния на развитие пищевых производств.

Содержание темы

Продовольственная проблема у каждого народа решалась сообразно этапам его становления и развития на определенной территории, влиянию географической среды и природно-климатических условий, культурно-экономическому взаимодействию или противоборству с другими общностями людей.

Историю пищевой промышленности нашей страны, бывшей многие века чисто аграрной, можно понять лишь в неразрывной связи с рассмотрением социально-экономических процессов, складывающихся в сельскохозяйственном производстве, ставшем основной сырьевой базой для пищевых отраслей. Это, в свою очередь, связано с определенными этапами в землевладении и землепользовании, становлением и развитием феодально-крепостнической системы хозяйствования.

Задания для самостоятельной работы

1. Предпосылки возникновения и развитие хлебопекарной отрасли в России в X-XIII в.
2. Развитие ярморочной системы в России (в X-XIII в) и ее влияние на пищевое производство.
3. Влияние кустарного производства на организацию

внутренней торговли в России.

Вопросы для самопроверки

1. Влияние климатических условий в России на развитие продовольственной базы страны.
2. В чем заключается самообеспечение домохозяйств.
3. Развитие мукомольно-крупяного производства.
4. Развитие масложирового производства на Руси.
5. Развитие производства молочных продуктов.
6. Роль военачальника (князя) в славянском обществе.
7. Развитие ремесленного производства в Древней Руси.
8. Натуральный оброк.
9. Появление новых орудий труда в сельском хозяйстве и их влияние на развитие пашенного земледелия.
10. Формирование дворянства.
11. Появление крепостного права и его влияние на экономическую жизнь общества.
12. Крупные торговые центры России в XVI-XVII в.в.
13. развитие ремесел в России.

Тема 10. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).

Цель: рассмотреть предпосылки промышленного переворота в России и его влияния на развитие пищевой промышленности страны, изучить предпосылки отмены крепостного права и последующее развитие пищевой промышленности.

Задачи:

- изучение предпосылок промышленного переворота в России;
- изучение влияния промышленного переворота на развитие основных отраслей пищевой промышленности в России;

- изучение влияния промышленного переворота на внутреннюю и внешнюю торговлю страны;
- изучение роста и развития сельскохозяйственных обществ;
- изучение влияния отмены крепостного права на развитие пищевой промышленности в стране;
- изучение развития кондитерского производства в России.

Содержание темы

В конце XVIII – начале XIX вв. на Западе под влиянием буржуазных революций утверждались капиталистические общественные отношения, в экономической жизни воплощались идеи классической политэкономии о свободе предпринимательства, невмешательстве государства в его сферы.

В Англии к 30-40 гг. XIX в. завершился промышленный переворот, а в России он только начинался. Суть этого процесса в техническом отношении заключается в переходе от ручного мануфактурного производства к машинному, в использовании парового двигателя.

В аграрной России уровень пищевых производств исторически определялся сельским хозяйством, отношениями собственности в земледелии. Поэтому важно выяснить суть аграрных преобразований в стране, их влияние на ускорение процесса формирования пищевой промышленности как отрасли народного хозяйства, но уже не на феодальной, а капиталистической основе.

С быстрым развитием капитализма в пореформенный период начали появляться более крупные пекарни с числом рабочих до 10-15, что уже создавало условия для разделения труда, осуществления специализации по выработке хлебных изделий различных сортов.

Для России было характерно более широкое, чем в европейских странах, развитие кооперативного движения. Миллионы кустарей, мелких торговцев обращались к кооперативным формам объединения, которые позволяли им получать материальную поддержку, ссуду, кредит без ограничения производственной самостоятельности. Росло число

ссудосберегательных, потребительских товариществ и особенно – производственных артелей (производственная артель – это добровольное товарищество равноправных работников, сочетающих самостоятельный труд с коллективными усилиями в решении хозяйственных задач на основе принципов самоуправления).

Задания для самостоятельной работы

1. Промышленный переворот в странах Европы.
2. Развитие винокуренных заводов в России.
3. Динамика основных показателей развития табачной промышленности крепостной России XIX в. и характеристика ее развития.
4. Динамика основных показателей развития алкогольного производства крепостной России XIX в. и характеристика его развития.
5. Экономика страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности.
6. Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.).

Вопросы для самопроверки

1. Предпосылки промышленного переворота в России.
2. Влияние промышленного переворота на развитие основных отраслей пищевой промышленности в России.
3. Влияние промышленного переворота на внутреннюю и внешнюю торговлю страны.
4. Рост и развитие сельскохозяйственных обществ.
5. Влияние отмены крепостного права на развитие пищевой промышленности в стране.
6. Развитие кондитерского производства в России.
7. Развитие кооперативного движения в России.

Тема 11. Выдающиеся продовольственные предприниматели

Цель: изучить основных российских производителей пищевых продуктов и организации, занимающиеся производственно-коммерческой деятельностью и подготовкой персонала.

Задачи:

- изучение основных российских производителей сахара;
- изучение основных российских молочных производителей;
- изучение основных российских производителей рыбных товаров;
- изучение основных российских чаепроизводителей;
- изучение основных организаций, занимающихся производственно-коммерческой деятельностью и подготовкой персонала.

Содержание темы

Производство в России сахара связано с известной династией Терещенко. Основная деятельность братьев Терещенко была направлена на совершенствование технологического процесса, замену сахарного оборудования новым. Все усовершенствования позволили увеличить суточный выпуск головного рафинада до 3000 пудов.

С начала 80-х гг. «Товарищество свеклосахарных и рафинадных заводов братьев Терещенко» – это крупнейшее предприятие сахарной отрасли России. Однако известность семья Терещенко приобрела не только из-за своих богатства и талантов администраторов, но и благотворительной деятельности.

Для молочного производства и сегодня важны традиции, заложенные Верещагиным. В 1866 г. Верещагин устроил первую русскую артельную сыроварню в Тверской губернии.

Многое сделано Верещагиным для развития кооперативного движения. Сыр – дорогой продукт. Чтобы удешевить его и расширить торговлю им «Торговый дом Верещагина» устроил в Москве и Петербурге несколько складов артельных сыроварен, оборудованных льдохранилищами.

В развитие пищевой промышленности России значительный вклад внесли рыбопромышленники Сапожниковы.

Братья Сапожниковы не отставали от передовых достижений мирового рыбного промысла. Одними из первых в России внедрили искусственное замораживание рыбы. Были устроены холодильники в Астрахани и холодильный склад в Москве.

В 1854 г. в Москве организовался торговый дом «Петра Боткина сыновья». В 1869 г. они открыли чаеразвесочную фабрику. Имели 40 отделений чайной торговли в России.

С XVIII в. были распространены семейные и компанейские формы предпринимательства, известные на Руси с XIV в. в виде «складничества» и торговых домов (торговых товариществ).

Задания для самостоятельной работы

1. Известные хлеботорговцы и мукомолы. Мукомольное дело в России к началу XX в.
2. Выдающиеся кондитеры России.
3. Крупные российские булочники.
4. Российские гастрономы и виноделы.
5. Развитие предприятий общественного питания в России.

Вопросы для самопроверки

1. Основные российские производители сахара.
2. Известные хлеботорговцы и мукомолы. Мукомольное дело в России к началу XX в.
3. Выдающиеся кондитеры России.
4. Крупные российские булочники.
5. Российские гастрономы и виноделы.
6. Мастера молочного производства в России.
7. Рыбопромышленники 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 12. Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)

Цель: изучить причины продовольственного кризиса во время первой мировой войны и революционного 1917 г.; причины чрезвычайной продовольственной ситуации в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.) и пути выхода из сложившейся ситуации.

Задачи:

- изучение причин продовольственного кризиса во время первой мировой войны;
- изучение причин революции 1917 г.;
- изучение причин чрезвычайной продовольственной ситуации в период гражданской войны;
- изучение причин вооруженной интервенции (1918-1920 гг.);
- изучение путей выхода из сложившихся экстремальных условий в стране.

Содержание темы

В августе 1914 г. началась первая мировая война, в которой столкнулись, прежде всего, интересы крупнейших западноевропейских и американских монополий за передел мира, сфер влияния, рынки сбыта. Втянутая в войну Россия, выступившая в защиту Сербии от агрессии Австро-Венгрии, вынуждена была мобилизовать в армию 15,5 млн. человек, из них 13 млн. крестьян.

В 1916 г. разразился хлебный кризис, который имел для страны трагические последствия (социальный взрыв через год).

Нехватка продуктов питания, особенно для населения крупных городов, привела к запретам на вывоз продовольствия из потребительских губерний. Меры запрета на вывоз продуктов, методы регулирования заготовок усиливали социальную напряженность в российском обществе.

С установлением Советской власти в октябре 1917 г. началась перестройка экономической системы российского общества в соответствии с радикально-революционным подходом к собственности и способам хозяйствования.

Реорганизация пищевой промышленности началась с национализации (декрет СНК от 2 мая 1918 г.) сахарной промышленности как наиболее концентрированной. Управление ею было возложено на Главный сахарный комитет при ВСНХ, образованный 25 февраля 1918 г.

С лета 1918 г., с началом гражданской войны и военной интервенции в стране наступил так называемый период военного коммунизма.

В 1918 г. рабочим организациям было предоставлено право посылать на село продовольственные отряды для заготовок. Половина заготовленного заводскими продотрядами хлеба оставлялась в распоряжение Наркомпрода.

Скудные резервы зерна и муки обязывали государство строго определять порядок хлебопечения. Так, Совет народных комиссаров РСФСР принял специальное постановление «О концентрации хлебопечения в Москве», в соответствии с которым хлебопечение в столице сосредотачивалось в Московском потребительском обществе.

В сложных условиях войны были определены мероприятия по обеспечению сырьем свеклосахарной, спиртовой, крахмалопаточной, масляной и лекарственной промышленности. За заводами этих отраслей закреплялись ближайшие совхозы, которые должны были поставлять необходимое количество соответствующего сырья. Однако улучшения в работе не было.

Задания для самостоятельной работы

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.)

Вопросы для самопроверки

1. Причины продовольственного кризиса во время первой мировой войны.
2. Причины революции 1917 г.
3. Причины чрезвычайной продовольственной ситуации в период гражданской войны.
4. Причины вооруженной интервенции (1918-1920 гг.).
5. Пути выхода из сложившихся экстремальных условий в стране.

Тема 13. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)

Цель: изучить последствия НЭП, особенности развития российской пищевой промышленности в 30-е гг.

Задачи:

- изучение последствий НЭП для экономики страны;
- изучение первого пятилетнего плана развития народного хозяйства и его реальных возможностей;
- изучение развития предприятий пищевой промышленности в 30-е гг.;
- изучение второго пятилетнего плана развития народного хозяйства и его реальных возможностей.

Содержание темы

Нэповская экономика, несмотря на ее успехи, с конца 20-х гг. начала свертываться. Она не избежала в советских условиях характерной для рыночных отношений безработицы, которая превысила миллион человек, из них 750 тыс. служащих. Они солидаризировались в неприятии НЭПа с

малоквалифицированными рабочими, сельскими бедняками, которые не хотели трудиться на основе хозрасчета, предпринимательского риска и тяготели к распределительной уравниловке.

Курс на ускоренную индустриализацию предъявлял деревне несколько требований: дать рабочую силу для многочисленных строек и новых промышленных предприятий, сырье для ряда отраслей хозяйства и, прежде всего, для пищевой промышленности, обеспечить определенный минимум снабжения городов и армии. Хлеб был важным источником получения валюты для импорта машин. Это подталкивало власти на поиск простых и удобных форм контроля за сельскохозяйственным производством, переход от экономических рычагов к административно-директивным. Выход был найден в форсированной организации колхозов и совхозов.

Начало тридцатых годов знаменательно началом строительства пищевых предприятий, оснащенных новейшей техникой. Были созданы Беслановский кукурузо-крахмалопаточный комбинат (Северная Осетия), консервный комбинат в Станице Крымской Краснодарского края, Лабинский маслозавод, Омский, Полтавский, Киевский и Краснодарский мясокомбинаты, первый в стране Ситниковский молочно-консервный комбинат (Тюменская область).

С начала первой пятилетки на кондитерских фабриках Москвы началась специализация по ассортименту. Производство шоколада планомерно сосредотачивалось на фабрике «Красный Октябрь», печенье – на фабрике «Большевик».

Развитие страны во второй половине 30-х гг. шло под лозунгом завершения технической реконструкции всех отраслей народного хозяйства.

Призыв «Кадры, овладевшие техникой, решают все» поднял движение рабочих – «стахановцев», которые по почину шахтера А.Г. Стаханова, обучаясь на курсах и в кружках по техминимуму, стали добиваться максимальной производительности труда путем рациональной его организации, полного использования и освоения нового оборудования.

Стахановское движение позволило сэкономить огромные

материальные средства и трудовые ресурсы, значительно способствовало выполнению государственного плана выпуска продуктов питания для населения, улучшению их качества и расширению ассортимента.

Задания для самостоятельной работы

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.)

Вопросы для самопроверки

1. Последствия НЭП для экономики страны.
2. Первый пятилетний план развития народного хозяйства и его реальных возможностей.
3. Развитие предприятий пищевой промышленности в 30-е гг.
4. Второй пятилетний план развития народного хозяйства и его реальных возможностей.
5. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.).

Тема 14. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.)

Цель: изучить особенности развития пищевой промышленности после Великой отечественной войны.

Задачи:

- анализ состояния основных отраслей пищевой промышленности России в послевоенный период;

- изучение влияния перестройки хозяйственного механизма на повышение производительности труда, сбалансированности денежных ресурсов;
- изучение результатов четвертой пятилетки развития народного хозяйства России;
- изучение плана и результатов пятой пятилетки развития народного хозяйства России;
- изучение сущности курса на повышение материального благосостояния народа;
- изучение состояния народного хозяйства в 50-е г.г.;
- изучение субъективистских экспериментов правительства России и их результатов.

Содержание темы

Причиненный войной ущерб основным фондам, ухудшение снабжения сырьем и топливом, уход на фронт квалифицированных рабочих отрицательно сказались на объемах производства пищевых продуктов, всех экономических показателях.

Для достижения довоенного уровня производства продовольственных товаров, необходимо было проделать огромную работу по восстановлению не только производственной базы пищевой промышленности, но и сельского хозяйства. Предстояло перестроить экономику военного времени на мирный лад, изыскать капиталовложения и материальные ресурсы внутри страны, умело их мобилизовать и расчетливо использовать. Все это намечалось решить в четвертой пятилетке.

В 1953–1955 гг. Председатель совета министров СССР Г.М. Маленков провозгласил курс на повышение материального благосостояния народа через ускорение развития сельского хозяйства и производство продуктов питания. Для теоретического обоснования этой линии предлагалось пересмотреть некоторые догмы марксистской политэкономии, касающиеся соотношений производства средств производства (группа А) и производства предметов потребления (группа Б). Предполагалось, что, имея мощную тяжелую индустрию, где занято 70% всех рабочих, нужно значительно увеличить инвестиции в легкую, пищевую

промышленность, сельское хозяйство, чтобы за 2-3 года улучшить снабжение населения продовольствием и промтоварами, оживить товарооборот в стране.

В 1953 г. были разработаны неотложные меры по подъему сельского хозяйства и пищевой промышленности.

Задания для самостоятельной работы

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 гг.).

4. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).

5. Развитие пищевой промышленности в Курском крае в послевоенные годы (1945-начало 50-х гг.).

6. Пищевая отрасль Курского края в период правления Н.С. Хрущева.

Вопросы для самопроверки

1. Анализ состояния основных отраслей пищевой промышленности России в послевоенный период.

2. Влияние перестройки хозяйственного механизма на повышение производительности труда, сбалансированности денежных ресурсов.

3. Результаты четвертой пятилетки развития народного хозяйства России.

4. План и результаты пятой пятилетки развития народного хозяйства России.

5. Сущность курса на повышение материального благосостояния народа.

6. Состояние народного хозяйства в 50-е гг.

7. Субъективистские эксперименты правительства России и их результаты.

Тема 15. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)

Цель: изучить развитие агропромышленного комплекса России в 60-80-е годы, особенностей вхождения в XXI век.

Задачи:

- изучение развития народного хозяйства в России в 60-е гг.;
- изучение Продовольственной программы 1982 г.;
- изучение состояния народного хозяйства и возможности реализации Продовольственной программы;
- изучение современного состояния народного хозяйства в России.

Содержание темы

С середины 60-х гг. обозначился новый этап в аграрной политике государства, связанный с процессами научно-технической революции (НТР), совершенствованием организации и управления производством, углублением специализации и концентрации на базе межхозяйственной кооперации и агропромышленной интеграции. На основе имевшихся достижений научно-технического прогресса в стране вызревали условия для создания современной материальной базы сельского хозяйства, активного формирования агропромышленного продовольственного комплекса.

Сложность и масштабность задач, выдвинутых в Продовольственной программе, предъявляли принципиально новые требования к системе управления и экономическому механизму хозяйствования. Это означало, во-первых, целенаправленность системы управления на конечные результаты хозяйствования; во-вторых, оптимальное сочетание территориального и отраслевого принципов управления, преимуществ централизации с самостоятельностью и инициативой

трудовых коллективов; в-третьих, всемерное усиление экономических методов управления, максимальное поощрение творческой инициативы, рентабельного качественного труда.

Задания для самостоятельной работы

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.

Вопросы для самопроверки

1. Развитие народного хозяйства в России в 60-е гг.
2. Продовольственная программа 1982 г.
3. Состояние народного хозяйства и возможности реализации Продовольственной программы.
4. Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране.
5. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране.

Тема №16. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области

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

Задачи:

- изучение особенностей развития пищевой промышленности в г. Курске и Курской области в XIX в.;
- изучение развития кондитерской промышленности г. Курске и Курской области в «прошлом и настоящем»;

- изучение развития мясной промышленности г. Курске и Курской области в настоящее время;
- изучение развития хлебопекарной промышленности в Курском крае;
- изучение развития молочной промышленности в Курском крае в посткризисный период 2008 г.

Содержание темы

Курская область – регион с достаточно крупным агропромышленным комплексом. На долю сельского хозяйства приходится около 15% валового регионального продукта Курской области.

В структуре сельскохозяйственного производства продукция растениеводства занимает около 70%, продукция животноводства – более 30%.

Основные направления растениеводческой отрасли – производство зерновых и кормовых культур, сахарной свеклы, картофеля.

Животноводческая отрасль специализируется на молочном и мясном скотоводстве, развивается свиноводство. Большое внимание уделяется улучшению породных качеств разводимых в области животных.

Задания для самостоятельной работы

1. Развитие пищевой промышленности в г. Курске и Курской области в XIX в.
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.

Вопросы для самопроверки

1. Особенности развития пищевой промышленности в г. Курске и Курской области в XIX в.
2. Развитие кондитерской промышленности г. Курске и Курской области в «прошлом и настоящем».
3. Развитие мясной промышленности г. Курске и Курской области в настоящее время.
4. Развитие хлебопекарной промышленности в Курском крае.
5. Развитие молочной промышленности в Курском крае в посткризисный период 2008 г.

Темы рефератов или докладов по изученным темам

1. Энергетические нормы рационального питания человека.
2. Сущность исторически сложившихся внутренних и внешних диспропорций в развитии аграрных секторов различных стран и регионов.
3. Влияние демографических и экологических процессов на производство продуктов питания в развитых и развивающихся странах.
4. Основные виды пищевого производства в Древней Руси.
5. Особенности формирования раннефеодальных отношений в древнерусском государстве.
6. Особенности отечественного предпринимательства и его социально-культурные традиции.
7. Милитаризация экономики в условиях первой мировой войны.
8. Обострение продовольственной проблемы в 1917 г. при Временном правительстве.
9. Первые мероприятия Советской власти по перестройке экономической системы российского общества, управления отраслями пищевой промышленности.
10. Развитие рыбной промышленности в странах Европы.
11. Развитие рыбной промышленности в России.
12. Развитие пищевой промышленности в г. Курске и Курской области в 2000-е годы.
13. Развитие кондитерской промышленности г. Курске и Курской области в настоящее время.
14. Развитие мясной промышленности г. Курске и Курской области в настоящее время.
15. Особенности развития хлебопекарной промышленности в Курском крае.
16. Молочная промышленность в Курском крае в послевоенный период.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИЕРАТУРЫ

1. 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 : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84914>
2. Орленко, Л. В. История торговли [Текст] : учебное пособие / Л. В. Орленко. - Москва : ФОРУМ, 2012. - 352 с.
3. Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе [Текст] / А. В. Пряхина. – М.: Дашков и Ко, 2011. - 46 с.
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.