

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 15.02.2024 16:48:35

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdc65a

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«История развития пищевой промышленности в России»

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.

Задачи изучения дисциплины

- изучение закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе, политической организации общества.

- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса, а также места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;

- изучение продовольственной проблемы нашей страны в контексте современных глобальных проблем человечества;

- ознакомление с основными этапами развития пищевой промышленности России.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ПК-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

Разделы дисциплины

Продовольственная база человечества.

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 (1945-1981гг.).
Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. - начало XXIв.).
Пищевая промышленность города Курска.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления

(наименование ф-та полностью)

и международных отношений

И.В. Минакова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 31 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История развития пищевой промышленности в России

(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.03

(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания животного происхождения

и наименование направления подготовки (специальности)

Технология производства мясных и молочных продуктов

наименование профиля, специализации или магистерской программы

форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курс – 2017

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 « 30 » января 2017 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «31» августа 2017 г., протокол №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой

«Товароведение, технология и экспертиза товаров» Пьяникова Э.А. Э.А. Пьяникова

Разработчик программы
доцент, к.х.н.

Ковалева А.Е. А.Е. Ковалева
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ, протокол №18 от 25.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой

Пьяникова Э.А. Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ, протокол №18 от 13.06.2019

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой

Пьяникова Э.А. Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 11 «29» 06 2020 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ, протокол №17 от 19.06.2020

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой

Пьяникова Э.А. Э.А. Пьяникова

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

1.1 Цель 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.

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 образовательной программы

Обучающиеся должны **знать**:

- основные приемы и способы работы в коллективе;
- источники научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований;
- основные способы оценивания достижений глобального пищевого рынка, способы проведения маркетинговых исследований;

уметь:

- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, имеющиеся в коллективе;
- анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- оценивать достижения глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования;

владеть:

- знаниями и способностью работать в коллективе;
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;
- способностью оценивать достижения глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем.

У обучающихся формируются следующие **компетенции**:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14).

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«История развития пищевой промышленности в России» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ДВ.1 базовой части учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую 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 2 зачетные единицы (з.е.), 72 часа

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	36,1
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
экзамен	не предусмотрен
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	36
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	0

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	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.).
3	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.).
4	Выдающиеся	Сахарозаводчики, мастера молочного производства,

	продовольственные предприниматели.	рыбопромышленники и чаоторговцы. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.
5	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.).
6	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.)
7	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.).	Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.). Объективизм и волонтаризм в решении продовольственной проблемы.
8	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIV.)	Продовольственная программа (1982 г.). Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.)
9	Пищевая промышленность г. Курска.	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	С2	ОК-6
2	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).	2	-	2	У-2	С4	ПК-3
3	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).	2	-	3	У-1, У-3	С6	ПК-3
4	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	2	-	4	У-2	С8	ПК-14
5	Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).	2	-	5	У-3	С10	ПК-14
6	Становление и испытание эффективной	2	-	6	У-2, У-3	С12	ПК-14

	системы пищевых производств (1928-1945 гг.).						
7	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.).	2	-	7	У-2, У-3	С14	ПК-14
8	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIV.)	2	-	8	У-3	С16	ПК-14
9	Пищевая промышленность г. Курска.	2	-	9	У-1, У-3	С, 3 18	ПК-14

С – собеседование, 3 - зачет

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	Продовольственный потенциал России в период натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).	2
2	Монополии и кооперативы пищевых производств (начало XX вв.).	2
3	Выдающиеся предприниматели.	2
4	НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.).	2
5	Пищевая промышленность в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.).	2
6	Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981гг.)	2
7	Экономическое преобразование 90-х годов и продовольственный вопрос в стране.	2
8	Продовольственная достаточность мировой цивилизации.	2
9	Пищевая промышленность г. Курска и Курской области на современном этапе.	2
Итого		18

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	Энергетические нормы рационального питания человека	2 неделя	4
2	Сущность исторически сложившихся внутренних и внешних диспропорций в	4 неделя	4

	развитии аграрных секторов различных стран и регионов		
3	Влияние демографических и экологических процессов на производство продуктов питания в развитых и развивающихся странах	6 неделя	4
4	Основные виды пищевого производства в Древней Руси.	8 неделя	4
5	Особенности формирования раннефеодальных отношений в древнерусском государстве	10 неделя	4
6	Особенности отечественного предпринимательства и его социально-культурные традиции.	12 неделя	4
7	Милитаризация экономики в условиях первой мировой войны	14 неделя	4
8	Обострение продовольственной проблемы в 1917 г. при Временном правительстве	16 неделя	4
9	Первые мероприятия Советской власти по перестройке экономической системы российского общества, управления отраслями пищевой промышленности	18 неделя	3,9
Итого			35,9

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

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 22,2 процента от аудиторных занятий согласно УП.

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	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).	Лекция-визуализация	2
2	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	Лекция-визуализация	2
3	Продовольственный потенциал России в период натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).	Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	2
4	Монополии и кооперативы пищевых производств (начало XX вв.).	Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия	2
Итого			8

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	История История развития пищевой промышленности в России История науки и техники Русский язык и культура речи Культура речи и деловое общение	Философия Социология Психология	
Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-3)	Иностранный язык История развития пищевой промышленности в России История науки и техники	Патентоведение Защита интеллектуальной собственности	
Готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14)	История развития пищевой промышленности в России	Биоэлементы и другие микронутриенты	

*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

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОК-6 / начальный	1. Доля освоенных обучающимися знаниями, умений, навыков от общего объема ЗУН, установлен-	Знать: - приемы работы в коллективе; Уметь: - применять приемы работы в коллективе на практике; Владеть:	Знать: - отличительные особенности людей с различными социальными, конфессиональными и культурными различиями; Уметь:	Знать: - приемы работы в коллективе, где могут быть люди с различными социальными, конфессиональными и культурными чертами; Уметь:
1	2	3	4	5
	ных в п. 1.3 РПД 2. Качество освоенных обучающимися знаниями, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	- способностью применять приемы работы в коллективе на практике с учетом особенностей сотрудников коллектива	- уважать социальные, конфессиональные и социальные различия в коллективе; Владеть: - способность с уважением относиться к отличительным особенностям национальностей	- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в коллективе; Владеть: - способностью работать в коллективе с учетом социальных, конфессиональных и культурных различий в нем
ПК-3 / начальный	1. Доля освоенных обучающимися знаниями, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД 2. Качество	Знать: - частично основные технологии поиска, источники получения информации, стандарты и технические документы на сырье и продукцию животного происхождения,	Знать: - в целом основные технологии поиска, источники получения информации, стандарты и технические документы на сырье и продукцию животного происхождения, основные	Знать: - основные технологии поиска, источники получения информации, стандарты и технические документы на сырье и продукцию животного происхождения, основные проблемы

	<p>освоенных обучающимс я знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>основные проблемы и направления совершенствования технологии переработки сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - частично использовать знания о составах и свойствах сырья животного происхождения; приобретать новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии; составлять устные и письменные тексты с использованием различных приемов 	<p>проблемы и направления совершенствования технологии переработки сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом частично использовать знания о составах и свойствах сырья животного происхождения; приобретать новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии; составлять устные и письменные тексты с использованием 	<p>и направления совершенствования технологии переработки сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на высоком уровне использовать знания о составах и свойствах сырья животного происхождения; приобретать новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии; составлять устные и письменные тексты с использованием различных приемов переработки текста; извлекать
1	2	3	4	5
		<p>переработки текста; извлекать и систематизировать информацию из различных источников;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - частично методами сбора, обработки и интерпретации полученной информации; навыками работы с различными источниками информации в целях самообразования и развития уже полученных знаний 	<p>различных приемов переработки текста; извлекать и систематизировать информацию из различных источников;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом методами сбора, обработки и интерпретации полученной информации; навыками работы с различными источниками информации в целях самообразования и развития уже полученных знаний 	<p>и систематизировать информацию из различных источников;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на высоком уровне методами сбора, обработки и интерпретации полученной информации; навыками работы с различными источниками информации в целях самообразования и развития уже полученных знаний
ПК-14 / начальный Готовность ю давать	1. Доля освоенных обучающими ся знаний,	Знать: - частично достижения глобального	Знать: - в целом достижения глобального	Знать: - все современные достижения глобального

оценку достижения м глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД 2. Качество освоенных обучающим знания, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	пищевого рынка; Уметь: - проводить маркетинговые исследования; Владеть: - частично навыками оценки достижений глобального пищевого рынка	пищевого рынка; Уметь: - на среднем уровне проводить маркетинговые исследования; Владеть: - на среднем уровне навыками оценки достижений глобального пищевого рынка	пищевого рынка; Уметь: - на высоком уровне проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем Владеть: - на высоком уровне навыками оценки достижений глобального пищевого рынка
--	---	--	---	--

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 образовательной программы

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ 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.	ОК-6	лекции, практические занятия	-	-	Согласно табл. 7.2
2	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).	ПК-3	лекции, практические занятия	тесты	1-12,14-24, 39, 40, 56, 79, 80, 85, 86, 89, 96, 100	Согласно табл. 7.2
3	Формирование	ПК-3	лекции,	тесты	23-27, 41,	Согласно

	отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).		практические занятия		42, 43, 51, 52-55, 76, 77, 82-84, 87, 88, 90	табл. 7.2
4	Выдающиеся продовольственные предприниматели.	ПК-14	лекции, практические занятия	тесты	28-32, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 57-64, 72, 73, 94, 95	Согласно табл. 7.2
5	Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).	ПК-14	лекции, практические занятия	тесты	33-36, 65, 66, 67, 74	Согласно табл. 7.2
6	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).	ПК-14	лекции, практические занятия	тесты	68-71	Согласно табл. 7.2
7	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.).	ПК-14	лекции, практические занятия	тесты	37, 38	Согласно табл. 7.2
8	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.)	ПК-14	лекции, практические занятия	тесты	98, 75	Согласно табл. 7.2
1	2	3	4	5	6	7
9	Пищевая промышленность г. Курска.	ПК-14	лекции, практические занятия	зачет	-	Согласно табл. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тест 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 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 средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

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

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – 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.

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 правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью 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 сформированности компетенций.

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 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* 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. Продовольственный потенциал России в период натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).	1	Выполнил, но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №2. Монополии и кооперативы пищевых производств (начало XX вв.).	1	Выполнил, но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3. Выдающиеся предприниматели.	1	Выполнил, но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.).	1	Выполнил, но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №5. Пищевая	1	Выполнил, но	2	Выполнил и

промышленность в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.).		«не защитил»		«защитил»
Практическая работа №6. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981гг.)	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №7. Экономическое преобразование 90-х годов и продовольственный вопрос в стране.	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №8. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.	1	Выполнил, но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №9. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области на современном этапе.	1	Выполнил, но «не защитил»	3	Выполнил и «защитил»
СРС	15		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме 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 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. 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.

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе [Текст] / А. В. Пряхина. – М.: Дашков и Ко, 2011. - 46 с.

2. 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.

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

4. 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 в России [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» : сост. А.Е. Ковалева. Юго-Зап. гос. ун-т. Курск: ЮЗГУ, 2017. – 11 с.

2. История развития пищевой промышленности в России [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» : сост. А.Е. Ковалева. Юго-Зап. гос. ун-т. Курск: ЮЗГУ, 2017. - 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 Большевик.

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 в России» 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 в России»: 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 в России» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «История развития пищевой промышленности в России» - 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)

Libre office операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESET NOD)

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные 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 место, 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			