Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Иван Павлович
Должность: декан МТФ
Дата подписания: 03.09.2026 13:20:12
Уникальный программный ключ:
bd504ef43b4086c45cd8210436c3dad295d08a8697ed632cc54ab852a9c86121

**Аннотация к рабочей программе**
**дисциплины «История развития пищевой промышленности»**

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

**Задачи изучения дисциплины**

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

**Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

УК-1.5 - анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте;

УК-5.1 - интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития;

ПК-3.1 - использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции

**Разделы дисциплины**

Введение. Продовольственная база человечества.
Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств
История производства пищевых продуктов
История хлебопечения
История развития виноделия в мире
История развития сахарного производства в мире
История развития кондитерского производства в мире
История развития макаронного производства
Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).
Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).
Выдающиеся продовольственные предприниматели.
Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).
Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.).
Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.).
Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.)
Пищевая промышленность г. Курска и Курской области

М И Н О Б Р Н А У К И РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и международных отношений
*(наименование ф-та полностью)*
_____ И.В. Минакова
*(подпись, инициалы, фамилия)*
«01» 03 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История развития пищевой промышленности
*(наименование дисциплины)*

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
*наименование направленности (профиля, специализации)*

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

Курск – 2022

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров протокол №12 «01» 03 2022

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы

к.х.н., доцент _____ Ковалева А.Е.

*( ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)*

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, протокол №11 от 16.02.2023г

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, от 27.03.2024г, пр №13.

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 2025 г., на заседании кафедры ТПиБП протокол №13 от 31.03.2025.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Э.А. Тенишева

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №11 «29» 06 2026 г., на заседании кафедры ТПиБП от 25.06.2026 г. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Э.А. Тенишева

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

### 1.1 Цель дисциплины

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

### 1.2 Задачи дисциплины

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

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

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

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

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» входит в обязательную часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули»)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

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

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

Таблица 3 – Объем дисциплины

| Виды учебной работы | Всего, часов |
|---|---|
| Общая трудоемкость дисциплины | 108 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего) | 80 |
| в том числе: | |
| лекции | 36 |
| лабораторные занятия | 0 |
| практические занятия | 54 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 17,9 |
| Контроль (подготовка к экзамену) | 0 |
| Контактная работа по промежуточной аттестации (всегоАттКР) | 0,1 |
| в том числе: | |
| зачет | 0,1 |
| зачет с оценкой | не предусмотрен |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрена |
| экзамен (включая консультацию перед экзаменом) | не предусмотрен |

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

### 4.1 Содержание дисциплины

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

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

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

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

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

| № 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 |
| | | | | | 2 | | |
| 4 | История хлебопечения | 3 | - | 4 | У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 6<br>*Т* 7 | ПК-3 |
| 5 | История развития виноделия в мире | 2 | - | 5 | У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 8 | ПК-3 |
| 6 | История развития сахарного производства в мире | 2 | - | 6 | У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 9 | ПК-3 |
| 7 | История развития кондитерского производства в мире | 3 | - | 7 | У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 10 | ПК-3 |
| 8 | История развития макаронного производства | 2 | - | 8 | У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 11 | ПК-3 |
| 9 | Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.). | 2 | - | 9 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 12 | УК-5 |
| 10 | Выдающиеся продовольственные предприниматели. | 3 | - | 10 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 13 | УК-5 |
| 11 | Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.). | 2 | - | 11 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 14 | УК-5 |
| 12 | Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.). | 2 | - | 12 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *Со, СРС* 15 | УК-5 |
| 13 | Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.). | 2 | - | 13 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *С, Со, СРС* 15-16 | УК-5 |
| 14 | Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.). | 3 | - | 14 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *С, Со, СРС* 16 | УК-5 |
| 15 | Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.) | 2 | - | 15 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *С, Т, Со, СРС* 17-18 | УК-5 |
| 16 | Пищевая промышленность г. Курска и Курской области | 3 | - | 16 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | *С, Со, СРС* 18 | УК-5 |

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

*студентов*

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

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

## 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

| № раздела (темы) | Наименование раздела (темы) дисциплины | Срок выполнения | Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час. |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Введение. Продовольственная база человечества. | 1 неделя | 1 |
| 2 | Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | 2 неделя | 1 |
| 3 | История производства пищевых продуктов | 3 неделя | 1 |
| 4 | История хлебопечения | 4-5 неделя | 2 |
| 5 | История развития виноделия в мире | 6 неделя | 1 |
| 6 | История развития сахарного производства в мире | 7 неделя | 1 |
| 7 | История развития кондитерского производ- | 8 неделя | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ства в мире | | |
| 8 | История развития макаронного производства | 9 неделя | 1 |
| 9 | Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.). | 10 неделя | 1 |
| 10 | Выдающиеся продовольственные предприниматели. | 11-12 неделя | 1 |
| 11 | Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.). | 13 неделя | 1 |
| 12 | Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.). | 14 неделя | 1 |
| 13 | Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.). | 15 неделя | 1 |
| 14 | Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.). | 16 неделя | 1 |
| 15 | Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.) | 17 неделя | 1 |
| 16 | Пищевая промышленность г. Курска и Курской области | 18 неделя | 1,9 |
| Итого | | | 17,9 |

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

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

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

*библиотекой университета:*

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

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

*кафедрой:*

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

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

• путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной ра-

боты студентов;

– заданий для самостоятельной работы;

– тем рефератов и докладов;

– вопросов к зачету;

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

*типографией университета:*

– помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;

– удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

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

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

| № | Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия) | Используемые интерактивные образовательные технологии | Объем, час. |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Лекция 2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | Лекция-визуализация | 2 |
| 2 | Лекция 3. История производства пищевых продуктов | Лекция-визуализация | 2 |
| 3 | Практическая работа №4. История хлебопечения | Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия | 2 |
| Итого | | | 6 |

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

| Код и содержание компетенции | Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция | | |
|---|---|---|---|
| | начальный | основной | завершающий |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1) | История развития пищевой промышленности / История науки и техники<br>Философия | | |
| Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5) | История развития пищевой промышленности / История науки и техники<br>История (история России, всеобщая история) | | |
| Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья (ПК-3) | История развития пищевой промышленности / История науки и техники | | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли |

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

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

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

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

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

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

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

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

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

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Технология формирования | Оценочные средства | | Описание шкал оценивания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Введение. Продовольственная база человечества. | УК-1 | лекции, практические занятия | *С,* *Со* | 1-5 1-3 | Согласно табл. 7.2 |
| 2 | Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | УК-1 | лекции, практические занятия | *С,* *Со* | 1-13 1-3 | Согласно табл. 7.2 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | История производства пищевых продуктов | ПК-3 | лекции, практические занятия | *С, БТЗ, Со Вопросы и задания в пр.№3* | 1-7<br>1-17<br>1-6<br>1-4 | Согласно табл. 7.2 |
| 4 | История хлебопечения | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Т, Со* | 1-11<br>1-5<br>1-5 | Согласно табл. 7.2 |
| 5 | История развития виноделия в мире | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, БТЗ, Со Вопросы и задания в пр.№5* | 1-5<br>1-16<br>1-4<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| 6 | История развития сахарного производства в мире | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Со* | 1-5<br>1-3 | Согласно табл. 7.2 |
| 7 | История развития кондитерского производства в мире | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Со Вопросы и задания в пр.№7* | 1-7<br>1-6<br>1-3 | Согласно табл. 7.2 |
| 8 | История развития макаронного производства | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС занятия | *С, БТЗ, Со* | 1-5<br>1-15<br>1-4 | Согласно табл. 7.2 |
| 9 | Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| 10 | Выдающиеся продовольственные предприниматели. | УК-5 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Со БТЗ Вопросы и задания в пр.№10* | 1-5<br>1-6<br>1-20<br>1-11 | Согласно табл. 7.2 |
| 11 | Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| 12 | Обеспечение продовольствия в экстремальных об- | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | стоятельствах (1914-1928 гг.). | | | | | |
| 13 | Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С,*<br>*Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| 14 | Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С,*<br>*Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| 15 | Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.) | УК-5 | лекции, практические занятия | *С,*<br>*Со*<br>*БТЗ* | 1-5<br>1-6<br>1-18 | Согласно табл. 7.2 |
| 16 | Пищевая промышленность г. Курска и Курской области | УК-5 | лекции, практические занятия, СРС | *С,*<br>*Со*<br>*Вопросы и задания в пр.№16* | 1-5<br>1-6<br>1-5 | Согласно табл. 7.2 |

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

## Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

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

1.К глобальным проблемам относятся:

а) экологическая, энергетическая, демографическая, продовольственная;

б) проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;

в) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;

г) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана.

2. Морекультура – это?

а) разведение на рукотворных морских плантациях устриц;

б) разведение на рукотворных морских плантациях мидий;

в) разведение на рукотворных морских плантациях ламинарии;

г) морекультуры - разведение на рукотворных морских плантациях устриц, мидий, ламинарии.

3. «Мясная» революция – это?

а) процесс индустриализации и урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей, переселяющихся в города;

б) процесс индустриализации и урбанизации;

в) процесс индустриализации, который приводит к переселению населения в города;

г) процесс индустриализации урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей.

4. Зелёная революция — это?

а) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1930-х — 1960-х годах;

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

в) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, приведших к значительному снижению мировой сельскохозяйственной продукции;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производствен-

ных 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.

## Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

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

Задание в открытой форме:

«Мясная» революция – это?

а) процесс индустриализации и урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей, переселяющихся в города;

б) процесс индустриализации и урбанизации;

в) процесс индустриализации, который приводит к переселению населения в города;

г) процесс индустриализации урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей.

Задание на установление правильной последовательности:

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

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

Задание на установление соответствия:

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

Характеристика этапов НТР:

| Этап | Пищевые производства | Технологии и техника |
|---|---|---|
| 1) 1 этап 1790-1840 гг. | А) высокопроизводительные поточные линии | а) компьютерные технологии (АСУП, АРМ) |
| 2) 2 этап 1840-1890 гг. | Б) комплексная индустриализация | б) паровой двигатель, станкостроение |
| 3) 3 этап 1890-1940 гг. | В) конструирование пищевых продуктов с заданными свойствами и составом | в) электрификация, автомобилестроение |
| 4) 4 этап 1940-1990 гг. | Г) ручной труд | г) электродвигатель, железные дороги |
| 5) 5 этап с конца 20 века | Д) механизация отдельных технологических процессов | д) атомный реактор, реактивный двигатель, электроника |

Компетентностно-ориентированная задача:

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

| Форма контроля | Минимальный балл | | Максимальный балл | |
|---|---|---|---|---|
| | балл | примечание | балл | примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Практическая работа №1. Продовольственная база человечества. | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №3. История производства пищевых продуктов | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №4. История хлебопечения | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №5. История развития виноделия в мире | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №6. История развития сахарного производства в мире | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №7. История развития кондитерского производства в мире | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №8. История развития макаронного производства | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №9. Продовольственный потенциал России в период натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.). | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №10. Выдающиеся производственные предприниматели. | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №11. Развитие капиталистических, рыночных отношений в России и особенности формирования основных отраслей пищевой промышленности (XIX – начало XX вв.). | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №12. Состояние экономики и продовольственный вопрос в экстремальных условиях войны, революции и переходного периода(1914 - 1928 гг.). | 1 | Выполнил, но «не защитил» | 2 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №13. Пищевая промышленность в условиях становления директивно-плановой экономики в стране и в мобилизационный период Великой Отечественной войны (1928-1945 гг.). | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №14. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.). | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №15. Продовольственная программа страны на 80-е–90-е годы, деятельность по ее осуществлению и современное состояние агропромышленного комплекса. | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №16. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области на современном этапе. | 0,5 | Выполнил, но «не защитил» | 1 | Выполнил и «защитил» |
| СРС | 12 | | 24 | |
| Итого | 24 | | 48 | |
| Посещаемость | 0 | | 16 | |
| Зачет | 0 | | 36 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Итого | 24 | | 100 | |

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

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

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

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

## 8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### 8.1 Основная учебная литература

1. Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 363 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=72828 (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

2. Тимофеева, А. А. История предпринимательства в России : учебное пособие / А. А. Тимофеева. - 3-е изд., стереотип. - М. : Флинта, 2021. - 267 с. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84914 (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

3. Зайцев, Г. Н. История техники и технологий : учебник / Г. Н. Зайцев, В. К. Федюкин, С. А. Атрошенко ; под редакцией В. К. Федюкин. — Санкт-Петербург : Политехника, 2016. — 416 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=58851 (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

### 8.2 Дополнительная учебная литература

4. Системное развитие техники пищевых технологий : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с. – Текст : непосредственный.

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

### 8.3 Перечень методических указаний

1. История развития пищевой промышленности : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Е. Ковалева. - Электрон. текстовые дан. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 20 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
2. 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. - Электрон. текстовые дан. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 38 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

### 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:

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - http://www.biblioclub.ru
7. Научная электронная библиотека eLibrary - http://elibrary.ru
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - http://www.prlib.ru
9. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - http://изб.рф/
10. Электронная библиотека ЮЗГУ - http://library.kstu.kursk.ru

Современные профессиональные базы данных:

7. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) - http://www.diss.rsl.ru
8. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - http://polpred.com
9. БД периодики «East View» - http://www.dlib.estview.com/
10. База данных Questel Orbit - http://www.questel.com
11. База данных Web of Science - http://www.apps.webofknowledge.com
12. База данных Scopus - http://www.scopus.com/

Информационные справочные системы:

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - http://www.consultant.ru/

4. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №К0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал» Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр - ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МЬ/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 мо-

жет 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | изменных | замененных | аннулированных | новых | | | |
| | | | | | | | |

М И Н О Б Р Н А У К И РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и
международных отношений
*(наименование ф-та полностью)*
_____ И.В. Минакова
*(подпись, инициалы, фамилия)*
«18» 06 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История развития пищевой промышленности
*(наименование дисциплины)*

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
*наименование направленности (профиля, специализации)*

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

Курск – 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 от «25» 06 2021г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров протокол №17 «07» 06 2021г
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

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

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, протокол №12 от 01.03.22г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2023г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, протокол №11 от 16.02.2023г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, №13 от 27.03.2024г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 2025 г., на заседании кафедры ТПиБП протокол №13 от 31.03.2025.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Э.А. Тенишева

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №11 «29» 06 2026 г., на заседании кафедры ТПиБП от 25.06.2026 г. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Э.А. Тенишева

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

### 1.1 Цель дисциплины

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

### 1.2 Задачи дисциплины

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

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

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

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

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули»)) основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль, специализация) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

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

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

Таблица 3 – Объем дисциплины

| Виды учебной работы | Всего, часов |
|---|---|
| Общая трудоемкость дисциплины | 108 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего) | 10 |
| в том числе: | |
| лекции | 6 |
| лабораторные занятия | 0 |
| практические занятия | 4 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 97,9 |
| Контроль (подготовка к экзамену) | 0 |
| Контактная работа по промежуточной аттестации (всегоАттКР) | 0,1 |
| в том числе: | |
| зачет | 0,1 |
| зачет с оценкой | не предусмотрен |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрена |
| экзамен (включая консультацию перед экзаменом) | не предусмотрен |

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

### 4.1 Содержание дисциплины

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

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

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

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

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

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

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Виды деятельности | | | Учебно-методические материалы | Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра*) | Компетенции |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | лек., час. | № лаб. | № пр. | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | ность г. Курска и Курской области | | | | МУ-1, МУ-2 | | |

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

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

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

## 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 | Введение. Продовольственная база челове- | 1 неделя | 6 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | чества. | | |
| 2 | Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | 2 неделя | 6 |
| 3 | История производства пищевых продуктов | 3 неделя | 6 |
| 4 | История хлебопечения | 3-5 неделя | 6 |
| 5 | История развития виноделия в мире | 6 неделя | 6 |
| 6 | История развития сахарного производства в мире | 7 неделя | 6 |
| 7 | История развития кондитерского производства в мире | 8 неделя | 6 |
| 8 | История развития макаронного производства | 9 неделя | 6 |
| 9 | Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.). | 10 неделя | 6 |
| 10 | Выдающиеся продовольственные предприниматели. | 11-12 неделя | 6 |
| 11 | Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.). | 13 неделя | 6 |
| 12 | Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.). | 14 неделя | 6 |
| 13 | Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.). | 15 неделя | 6 |
| 14 | Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.). | 16 неделя | 6 |
| 15 | Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.) | 17-18неделя | 6 |
| 16 | Пищевая промышленность г. Курска и Курской области | 18 неделя | 7,9 |
| Итого | | | 97,9 |

## 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 выхо-

да в Интернет.

*кафедрой:*

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

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

• путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

– заданий для самостоятельной работы;

– тем рефератов и докладов;

– вопросов к зачету;

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

*типографией университета:*

– помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;

– удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

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

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

| № | Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия) | Используемые интерактивные образовательные технологии | Объем, час. |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | Лекция-визуализация | 2 |
| 2 | Выдающиеся продовольственные предприниматели. | Лекция-визуализация | 2 |
| 3 | История хлебопечения | Практическое занятие. Мультимедийная презентация. Учебная дискуссия | 2 |
| Итого | | | 6 |

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

| Код и содержание компетенции | Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция | | |
|---|---|---|---|
| | начальный | основной | завершающий |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1) | История развития пищевой промышленности / История науки и техники<br>Философия | | |
| Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5) | История развития пищевой промышленности / История науки и техники<br>История (история России, всеобщая история) | | |
| Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья (ПК-3) | История развития пищевой промышленности / История науки и техники | | |

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

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

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

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

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

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

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

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

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

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Технология формирования | Оценочные средства | | Описание шкал оценивания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Введение. Продовольственная база человечества. | УК-1 | лекции, практические занятия | *С,* *Со* | 1-5 1-3 | Согласно табл. 7.2 |
| 2 | Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств | УК-1 | лекции, практические занятия | *С,* *Со* | 1-13 1-3 | Согласно табл. 7.2 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | История производства пищевых продуктов | ПК-3 | лекции, практические занятия | *С, БТЗ, Со* | 1-7<br>1-17<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| 4 | История хлебопечения | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Т, Со* | 1-11<br>1-5<br>1-5 | Согласно табл. 7.2 |
| 5 | История развития виноделия в мире | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, БТЗ, Со* | 1-5<br>1-16<br>1-4 | Согласно табл. 7.2 |
| 6 | История развития сахарного производства в мире | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Со* | 1-5<br>1-3 | Согласно табл. 7.2 |
| 7 | История развития кондитерского производства в мире | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Со* | 1-7<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| 8 | История развития макаронного производства | ПК-3 | лекции, практические занятия, СРС занятия | *С, БТЗ, Со* | 1-5<br>1-15<br>1-4 | Согласно табл. 7.2 |
| 9 | Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| | Выдающиеся продовольственные предприниматели. | УК-5 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Со БТЗ* | 1-5<br>1-6<br>1-20 | Согласно табл. 7.2 |
| | Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| | Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| | Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.). | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |
| | Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXIв.) | УК-5 | лекции, практические занятия | *С, Со БТЗ* | 1-5<br>1-6<br>1-18 | Согласно табл. 7.2 |
| | Пищевая промышленность г. Курска и Курской области | УК-5 | лекции, практические занятия, СРС | *С, Со* | 1-5<br>1-6 | Согласно табл. 7.2 |

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

## Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

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

1.К глобальным проблемам относятся:

а) экологическая, энергетическая, демографическая, продовольственная;

б) проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;

в) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;

г) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана.

2. Морекультура – это?

а) разведение на рукотворных морских плантациях устриц;

б) разведение на рукотворных морских плантациях мидий;

в) разведение на рукотворных морских плантациях ламинарии;

г) морекультуры - разведение на рукотворных морских плантациях устриц, мидий, ламинарии.

3. «Мясная» революция – это?

а) процесс индустриализации и урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей, переселяющихся в города;

б) процесс индустриализации и урбанизации;

в) процесс индустриализации, который приводит к переселению населения в города;

г) процесс индустриализации урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей.

4. Зелёная революция — это?

а) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1930-х — 1960-х годах;

б) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1940-х — 1970-х годах и приведших к значительному увеличению мировой

сельскохозяйственной продукции;

в) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, приведших к значительному снижению мировой сельскохозяйственной продукции;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложно-

сти. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

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

Задание в открытой форме:

«Мясная» революция – это?

а) процесс индустриализации и урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей, переселяющихся в города;

б) процесс индустриализации и урбанизации;

в) процесс индустриализации, который приводит к переселению населения в города;

г) процесс индустриализации урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей.

Задание на установление правильной последовательности:

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

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

Задание на установление соответствия:

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

Характеристика этапов НТР:

| Этап | Пищевые производства | Технологии и техника |
|---|---|---|
| 1) 1 этап 1790-1840 гг. | А) высокопроизводительные поточные линии | а) компьютерные технологии (АСУП, АРМ) |
| 2) 2 этап 1840-1890 гг. | Б) комплексная индустриализация | б) паровой двигатель, станкостроение |
| 3) 3 этап 1890-1940 гг. | В) конструирование пищевых продуктов с заданными свой- | в) электрификация, автомобилестроение |

| | | |
|---|---|---|
| | ствами и составом | |
| 4) 4 этап 1940-1990 гг. | Г) ручной труд | г) электродвигатель, железные дороги |
| 5) 5 этап с конца 20 века | Д) механизация отдельных технологических процессов | д) атомный реактор, реактивный двигатель, электроника |

Компетентностно-ориентированная задача:

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

| Форма контроля | Минимальный балл | | Максимальный балл | |
|---|---|---|---|---|
| | балл | примечание | балл | примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Практическая работа №4. История хлебопечения | 0 | Выполнил, но «не защитил» | 18 | Выполнил и «защитил» |
| СРС | 0 | | 18 | |
| Итого | 0 | | 36 | |
| Посещаемость | 0 | | 14 | |
| Зачет | 0 | | 50 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Итого | 0 | | 110 | |

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

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 3 балла,
- задание в открытой форме – 3 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
- задание на установление соответствия – 3 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 15 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 60 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 : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Е. Ковалева. - Электрон. текстовые дан. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 7 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

2. 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. - Электрон. текстовые дан. - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 38 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

### 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.prlib.ru
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - http://изб.рф/
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - http://library.kstu.kursk.ru

Современные профессиональные базы данных:

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

Информационные справочные системы:

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

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с

ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации самостоятельную работу. В ходе лекции  студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

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

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

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

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

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

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

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

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «История развития пищевой промышленности» - закрепить теоретические знания,

полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

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

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №К0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал» Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр - ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МЬ/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 такжесурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменноотвечает 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 уст-

ройств (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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | изменных | замененных | аннулированных | новых | | | |
| | | | | | | | |