

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Московский государственный университет технологий
и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса
(филиал) Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий
университет)»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой «Гуманитарные
дисциплины»

кандидат исторических наук, профессор
_____ Рыжкова Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

История Российской пищевой промышленности

(наименование учебной дисциплины (модуля))

По направлению подготовки: 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
(шифр, наименование)

Профиль подготовки – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий»

Квалификация

Бакалавр

Ростов-на-Дону 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «История Российской пищевой промышленности» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (по отраслям) (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Продукты питания из растительного сырья».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана рабочей группой в составе: доцент, К.и.н. Крот М.Н.

Руководитель образовательной программы высшего образования

к.т.н., доцент  Павлова И.В.

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Гуманитарные дисциплины»

Протокол № 1 от «29» августа 2017 года

Заведующий кафедрой



к.и.н., профессор Рыжкова Н.В.

Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Группа компаний
ООО «ЮгПродМаш»
Генеральный директор




(подпись)

Н.Г. Безручко

ООО «Юг Мастер-Холод»
Технический директор




(подпись)

А.Н. Калмыков

Содержание

Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1. Цель и задачи учебной дисциплины	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	
1.3. Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.....	
2. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ВКЛЮЧАЯ КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.1. Учебно-тематический план по очной форме обучения	
3.2. Учебно-тематический план по заочной форме обучения.....	
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ.....	9
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ.....	19
5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по учебной дисциплине.....	
5.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	
5.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	
5.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	
5.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	
6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
6.1. Основная литература	
6.2. Дополнительная литература.....	
7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30
9.ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	31

9.1. Информационные технологии	
9.2. Программное обеспечение	
9.3. Информационные справочные системы	
10.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ	31
11МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	32
12.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	32
13ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	33

1. Общие положения

1.1. Цели и задачи учебной дисциплины

Целями освоения дисциплины «История российской пищевой промышленности» являются:

а) осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности нашей страны на разных этапах исторического развития;

б) ознакомление с основными этапами развития пищевой промышленности России.

Задачи курса «История российской пищевой промышленности»:

а) использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;

б) сформировать способность анализировать социально значимые проблемы и процессы, связанные с историей Российской пищевой промышленности;

в) ознакомить студентов с основными этапами становления и развития отечественной пищевой промышленности.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС к обязательному минимуму содержания основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению. Рабочая программа может быть использована преподавателями и студентами при подготовке к занятиям (лекционным, семинарским, самостоятельным) по дисциплине «История российской пищевой промышленности»; преподавателями для разработки испытательных педагогических материалов по данному курсу, для разработки испытательных материалов при подготовке к государственной аттестации и аккредитации.

Изучение дисциплины осуществляется на основе рейтинговой интенсивной технологии модульного обучения с балльной оценкой знаний.

Дисциплина «История российской пищевой промышленности» является дисциплиной базовой (обязательной) части гуманитарного, социального и экономического цикла федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (бакалавриат).

Дисциплина «История российской пищевой промышленности» расширяет кругозор, вырабатывает аналитические навыки, необходимые при решении поставленных задач.

1.3. Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих общекультурных (ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-5) и профессиональных (ПК-13) компетенций, в соответствии с основной профессиональной образовательной программой подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Компетенция	Описание компетенции	Результат обучения
-------------	----------------------	--------------------

ОК -1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>знать: методологию науки, основы философии и права; основные категории и понятия производственного менеджмента, систем управления предприятиями; организацию маркетинговой, научно-исследовательской, конструкторской и технологической подготовки производства и производственных процессов;</p> <p>уметь: использовать полученные знания в профессиональной деятельности и межличностном общении; использовать в практической деятельности правовые знания;</p> <p>владеть: способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере, способностью работать в коллективе.</p>
ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>уметь: основные понятия культуры речи и ораторского искусства; специфику делового общения; типичные ошибки в деловом общении, применять принципы толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;</p> <p>знать: оценивать логическую корректность рассуждений, применять логические принципы построения гипотез и доказательств; анализировать и прогнозировать предстоящие деловые встречи; выявлять позитивные и негативные факторы, влияющие на эффективность речи и делового общения; подготавливать грамотные служебные документы, деловые письма, научные труды и доклады;</p> <p>владеть: навыками построения логически корректных рассуждений и доказательств; технологиями анализа и прогнозирования и регулирования деловых встреч и переговоров; - технологиями повышения эффективности делового общения.</p>
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать: основы профессиональной солидарности и корпоративности, понимание долга и чести;</p> <p>Уметь: решать производственные вопросы на профессиональном уровне, найти контакт со всеми членами коллектива;</p> <p>Владеть: знаниями профессиональной этики в объеме, позволяющем вести организационно-управленческую работу в коллективе на высоком современном уровне.</p>

ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	<p>знать: принципы организации трудового процесса; модели представления и методы обработки знаний, системы принятия решений; методы оптимизации и принятия проектных решений;</p> <p>уметь: планировать, организовывать и проводить собственную работу и научные исследования; использовать типовые программные продукты, ориентированные на решение научных, проектных и технологических задач; разрабатывать математические модели процессов и объектов, методы их исследования, выполнять их сравнительный анализ; планировать, организовывать и проводить исследования;</p> <p>владеть: способами формализации интеллектуальных задач с помощью языков искусственного интеллекта; методами управления знаниями; методами научного поиска; навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности, методиками сбора, переработки и представления научно-технических материалов по результатам исследований к опубликованию в печати, а также в виде обзоров, рефератов, отчетов, докладов и лекций.</p>
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	<p>знать: методику анализа научно-технической информации;</p> <p>уметь: анализировать научно-техническую информацию, сравнивать отечественный и зарубежный опыт эксплуатации предприятий пищевой отрасли</p> <p>владеть: навыками анализа научно-технической информации и сравнения отечественного и зарубежного опыта эксплуатации предприятий пищевой отрасли</p>

2. Объем учебной дисциплины, включая контактную работы обучающегося с преподавателем и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины «История российской пищевой промышленности» составляет 72 академических часов, что соответствует 2 зачетным единицам.

Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы в соответствии с учебными планами (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
Аудиторные учебные занятия, всего	32		2		
В том числе контактная работа обучающихся с преподавателем:	32		2		
Учебные занятия лекционного типа	16		2		
Учебные занятия семинарского типа	16		2		
Лабораторные занятия					
Самостоятельная работа обучающихся*, всего	40				
В том числе:					
Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение разделов дисциплины в ЭИОС	24		2		
Выполнение практических заданий	16		2		

Рубежный текущий контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		2		
Общая трудоемкость учебной дисциплины, з.е.	72		2		

Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы в соответствии с учебными планами (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
Аудиторные учебные занятия, всего	4		2		
В том числе контактная работа обучающихся с преподавателем:	4		2		
Учебные занятия лекционного типа	2		2		
Учебные занятия семинарского типа	2		2		
Лабораторные занятия					
Самостоятельная работа обучающихся*, всего	64				
В том числе:					
Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение разделов дисциплины в ЭИОС	40		2		
Выполнение практических заданий	24		2		
Рубежный текущий контроль	4				
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		2		
Общая трудоемкость учебной дисциплины, з.е.	72		2		

3. Содержание учебной дисциплины

3.1. Учебно-тематический план по очной форме обучения

Объем учебных занятий составляет 32 часа.

Объем самостоятельной работы – 40 часов.

№	Наименование модуля и темы	Аудиторные		СРС	Всего
		Л	П/З		
Модуль 1. Введение. Продовольственная база человечества и России.		8	8	20	36
1.	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)	2	2	4	8
2.	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.)	2	2	4	8
3.	. Выдающиеся продовольственные предприниматели.	2	2	6	10
4.	Обеспечение продовольствия в экстремальных условиях(1914-1928 гг.)	2	4	6	12
Модуль 2. Отечественная пищевая промышленность в XX-XXI вв..		8	8	20	36
5.	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)	2	2	4	8
6.	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).	2	2	4	8
7.	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. - начало XXI в.) .	2	2	6	8
8.	Продовольственная достаточность мировой цивилизации. Казачество и пищевая промышленность России.	2	2	6	10
	Всего	16	16	40	72

3.2. Учебно-тематический план по заочной форме обучения

Объем учебных занятий составляет 4 часа.

Объем самостоятельной работы – 64 часов.

№	Наименование модуля и темы	Аудиторные		СРС	Контроль	Всего
		Л	П/З			
Модуль 1. Введение. Продовольственная база человечества и России.		2		32	2	36
1	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)	2		8		10
2	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.)			8		8
3	. Выдающиеся продовольственные предприниматели.			8		8
4	Обеспечение продовольствия в экстремальных условиях(1914-1928 гг.)			8		8
Модуль 2. Отечественная пищевая промышленность в XX-XXI вв..			2	32	2	36
5	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)			8		8
6	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).			8		8
7	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. - начало XXI в.) .			8		8
8	Продовольственная достаточность мировой цивилизации. Казачество и пищевая промышленность России.		2	8		10
	Всего	2	2	64	4	72

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

4.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине по очной форме обучения

№ п/п	Раздел, тема	Формы текущего контроля, в т.ч. самостоятельной работы					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практических заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Модуль 1. Введение. Продовольственная база человечества и России.	10	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	5	реферат	5	Компьютерное тестирование

2.	Модуль 2. Отечественная пищевая промышленность в XX-XXI вв..	10	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	5	реферат	5	Компьютерное тестирование
----	---	----	--	---	---------	---	------------------------------

4.2. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине по заочной форме обучения

№ п/п	Раздел, тема	Формы текущего контроля, в т.ч. самостоятельной работы					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практических заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Модуль 1. Введение. Продовольственная база человечества и России.	20	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	5	реферат	7	Компьютерное тестирование
2.	Модуль 2. Отечественная пищевая промышленность в XX-XXI вв..	20	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	5	реферат	7	Компьютерное тестирование

Методические рекомендации для студентов по отдельным формам самостоятельной работы

Цели самостоятельной работы. Формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их анализу, умению принять решение, аргументированному обсуждению предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссии.

Работа с учебной литературой

При работе с учебной литературой необходимо подобрать литературу, научиться правильно ее читать, вести записи.

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного выяснения предыдущего.

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Студент должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

Самопроверка

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств.

Консультации

Если в процессе самостоятельной работы над изучением теоретического материала или при решении задач у студента возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения у него разъяснений или указаний. В своих вопросах студент должен четко выразить, в чем он испытывает затруднения, характер этого затруднения. За консультацией следует обращаться и в случае, если возникнут сомнения в правильности ответов на вопросы самопроверки.

Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к промежуточной аттестации способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к промежуточной аттестации, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания.

В самостоятельную работу включена подготовка рефератов и презентации по теме реферата. В начале учебного процесса после вводной лекции, в которой указывается структура и общее содержание дисциплины, проблемы и практическая значимость, студентам предлагается перечень тем рефератов в рамках существующих проблем данной дисциплины, из них студенты выбирают тему реферата, студент может предложить свои индивидуальные темы в рамках общей тематики. Тема реферата должна быть проблемной и профессионально ориентированной, требующей самостоятельной творческой работы студента и при необходимости использования практического материала.

Студенты готовят текст реферата и делают по нему презентацию доклада, который представляют в группе. Обсуждение доклада происходит с участием всех студентов группы. Такая интерактивная технология обучения способствует развитию у студентов информационной коммуникативности, активности мышления, умений вести дискуссию, аргументированно отвечать на вопросы, анализировать и синтезировать изучаемый материал. Доклады и обсуждения презентаций студенческих работ рекомендуется проводить в рамках аудиторного и внеаудиторного времени (конференций, круглых столов, деловых игр и других видов научно-учебной работы).

Самостоятельная работа студентов должна составлять не менее 50% от общей трудоемкости дисциплины и является важным компонентом образовательного процесса, формирующим личность студента, его мировоззрение и культуру профессиональной деятельности, способствует развитию способности к самообучению и постоянному повышению своего профессионального уровня.

4.2. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «История казачества».

Модуль 1. Введение. Продовольственная база человечества и России.

Раздел 1. Продовольственная база человечества.

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

Раздел 2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).

Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI-X вв.). Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.). Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.).

Раздел 3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX –

начало XX вв.) Выдающиеся продовольственные предприниматели.

Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.). Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.). Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.).

Раздел 4. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.).

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

Раздел 5. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств.

Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 1930-х гг.). Создание пищевой индустрии (вторая половина 1930-х гг.). Пищевая промышленность в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.).

Раздел 6. Развитие пищевой промышленности после войны (1945-1981 гг.).

Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.). Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).

Раздел 7. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (1980-е гг. - начало XXI в.).

Продовольственная программа 1982 г. Модернизация АПК (1982-1991 гг.). Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране.

Раздел 8. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.

Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век. Второй этап зеленой революции. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.

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

Основные термины и понятия. Принципы организации технологических процессов. Классификация пищевых производств. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Первый этап зеленой революции. Продовольственная самодостаточность России. Натуральное хозяйство, общинная организация социально-экономической жизни в Древней Руси и их роль в обеспечении населения продуктами питания (VI – X вв.). Решение продовольственной проблемы в условиях становления и развития феодальных отношений (X – XVII вв.). Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI-X вв.). Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.). Производство продуктов питания в условиях утверждения в России абсолютной монархии в XVIII в. Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.).

Вопросы для самопроверки:

1. Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI-X вв.).
2. Возникновение основ пищевых производств (X-XVIII вв.).
3. Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII вв.).

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

Место и роль промышленности в экономике России 1800- 1861 г.г. (Общие тенденции развития промышленности. Цензовая промышленность в России). Начало промышленного переворота в России и его влияние на производство пищевых продуктов (первая половина XIX в.). Развитие экономики, пищевой промышленности после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.). Динамика основных показателей развития соляной промышленности крепостной России XIX в. и характеристика ее развития. Динамика основных показателей развития табачной промышленности крепостной России XIX в. и характеристика ее развития. Динамика основных показателей развития алкогольного производства крепостной России XIX в. и характеристика его развития. Экономика страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности. Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.).

Вопросы для самопроверки:

1. Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.).
2. Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.).
3. Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.).

Тема III. Выдающиеся продовольственные предприниматели.

Продовольственные предприниматели: хлеботорговцы и мукомолы; кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы; сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовка персонала Развитие предприятий общественного питания в России. Упаковка продуктов питания «ушедшей эпохи».

Вопросы для самопроверки:

1. Хлеботорговцы и мукомолы.
2. Кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы.
3. Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы.
4. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.

Тема IV. Обеспечение продовольствия в экстремальных условиях (1914-1928 гг.)

Продовольственный кризис во время первой мировой войны. Продовольственный кризис в период революции 1917 г. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.). НЭП и воссоздание продовольственной базы страны. Возрождение пищевой отрасли в послевоенный период.

Вопросы для самопроверки:

1. Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года.
2. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и военной интервенции (1918-1920 гг.).
3. НЭП и воссоздание продовольственной безопасности страны (1921-1928 гг.).

Модуль 2. Отечественная пищевая промышленность в XX-XXI вв

Тема V. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств.

Административно-плановый переход к промышленной индустриализации и коллективизации сельского хозяйства и развитие пищевой промышленности (первая половина 30-х годов). Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.). Пищевая промышленность в планах первых пятилеток. Вклад А.И. Микояна в развитие отечественного пищевого производства. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.). Эвакуация пищевых предприятий в тыл страны и ее результаты. Продовольственное обеспечение на фронте и в тылу.

Вопросы для самопроверки:

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

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

Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.). Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы. Пищевая промышленность в период послевоенного восстановления народного хозяйства (1945-начало 50-х гг.). Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.). Развитие пищевой промышленности в Смоленской области в послевоенные годы (1945-начало 50-х гг.). Пищевая отрасль Смоленской области в период правления Н.С. Хрущева.

Вопросы для самопроверки:

1. Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.).
2. Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной сферы (1953-1964 гг.).
3. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной проблемы (1965-1981 гг.).

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

Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.). Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране. Приватизация в пищевой отрасли. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране. Проблемы продовольственной зависимости.

Вопросы для самопроверки:

1. Продовольственная программа (1982 г.).
2. Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.).
3. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 г. - начало XXI в.).

Тема VIII. Продовольственная достаточность мировой цивилизации. Казачество и пищевая промышленность России.

Продовольственная проблема – глобальная проблема цивилизации. Новации и инновации в пищевой индустрии. Проблемы экологии в пищевой отрасли. Индивидуальные казачьи крестьянские хозяйства: состояние и перспективы развития. Первый казачий университет и его вклад в развитие отечественной пищевой индустрии.

Вопросы для самопроверки:

1. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
2. Второй этап зеленой революции.
3. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.
4. Казачество и пищевая промышленность России.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Форма практического задания: реферат.

Примерный перечень тем рефератов

Модуль1 .

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Актуальность продовольственной проблемы.
2. Социально-экономическая задача пищевой промышленности.
3. Стратегические продовольственные задачи.
4. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
5. Энергетические нормы рационального питания человека.
6. Историческая традиционная ориентация российского народа на продовольственную самообеспеченность (автаркию), самодостаточность.
7. Развитие народных (крестьянских домашних, ремесленных) производств продуктов питания в России.
8. Роль капиталистических рыночных отношений в формировании отраслей пищевой промышленности России.
9. Сущность натурального хозяйства.
10. Виды пищевого производства в Древней Руси.
11. Возникновение основ пищевых производств (X – XVII вв.).
12. Становление помещичьего землевладения, производство и торговля сельскохозяйственными продуктами в XV – XVII вв.
13. Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII вв.).
14. Развитие пищевых производств при Петре I.
15. Система винных откупов.
16. Развитие пищевых производств при Екатерине II.
17. Значение социально-культурных традиций отечественных продовольственных предпринимателей.
18. Российский опыт общинно артельной и кооперативной организации пищевых производств.
19. Воссоздание продовольственной базы страны на основе принципов НЭПа.
20. Создание пищевой индустрии в Советском Союзе.
21. Пищевая промышленность и обеспечение населения продовольствием в экстремальных условиях мировых войн.
22. Формирование агропромышленного комплекса страны.

Модуль 2.

1. Восстановление и преобразование пищевых производств (1945 – 1953 гг.).
2. Мероприятия 1953 года по совершенствованию сельскохозяйственного производства.
3. Материально-техническая база перерабатывающих отраслей предприятий пищевой промышленности в пятидесятые годы.

4. Хозяйственная реформа и динамика развития продовольственной сферы (1965 – 1981 гг.).
5. Продовольственная программа (1982 г.).
6. Модернизация АПК: планы и реальность (1982 – 1991 гг.).
7. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 – начало XXI века).
8. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
9. Второй этап зеленой революции.
10. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы. Задачи Продовольственной программы и причины ее свертывания.
11. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.
12. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
13. Деятельность международных организаций ООН в решении глобальной продовольственной проблемы пищевых производствах

РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование

Примерные тестовые задания

по дисциплине «История российской пищевой промышленности»

1. Восстановления и преобразование пищевых производств (1945 – 1953 гг.).

А) Как было организовано восстановление народного хозяйства, в том числе пищевой промышленности, по окончании Великой Отечественной войны?

Б) Как осуществлялся переход от карточного распределения продуктов питания к их свободной торговле после войны?

В) Какие наметились качественные изменения в индустриальном развитии пищевой промышленности в первые послевоенные годы?

21. Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы.

А) В чем сущность мероприятий 1953 года по совершенствованию сельскохозяйственного производства?

Б) Как шло укрепление материально-технической базы перерабатывающих отраслей предприятий пищевой промышленности в пятидесятые годы?

В) В чем проявился волюнтаризм в решении продовольственной проблемы и к каким последствиям он привел к середине 60-х гг.?

22. Хозяйственная реформа и динамика развития продовольственной сферы (1965 – 1981 гг.).

А) Каковы цели и задачи хозяйственной реформы 1965 г.?

Б) Как осуществлялась хозяйственная реформа в сельском хозяйстве, отраслях пищевой промышленности во второй половине 60-х гг. (в восьмой пятилетке)?

В) Какие достижения и просчеты в развитии сельского хозяйства, пищевой промышленности были в семидесятые годы (в девятой, десятой пятилетках)?

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине

5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по учебной дисциплине

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является **зачет**.

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

Компетенция	Описание компетенции	Результат обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК -1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>знать: методологию науки, основы философии и права; основные категории и понятия производственного менеджмента, систем управления предприятиями;</p> <p>организацию маркетинговой, научно-исследовательской, конструкторской и технологической подготовки производства и производственных процессов;</p> <p>уметь: использовать полученные знания в профессиональной деятельности и межличностном общении; использовать в практической деятельности правовые знания;</p> <p>владеть: способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере, способностью работать в коллективе.</p>	<p>Этап формирования знаний.</p> <p>Этап формирования умений.</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>
ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>уметь: основные понятия культуры речи и ораторского искусства; специфику делового общения; типичные ошибки в деловом общении, применять принципы толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;</p> <p>знать: оценивать логическую корректность рассуждений, применять логические принципы построения гипотез и доказательств; анализировать и прогнозировать предстоящие деловые встречи; выявлять позитивные и негативные факторы, влияющие на эффективность речи и делового общения; подготавливать грамотные служебные документы, деловые письма, научные труды и доклады;</p> <p>владеть: навыками построения логически корректных рассуждений и доказательств; технологиями анализа и прогнозирования и регулирования деловых встреч и переговоров; - технологиями повышения эффективности делового общения.</p>	<p>Этап формирования знаний.</p> <p>Этап формирования умений.</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>

ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать: основы профессиональной солидарности и корпоративности, понимание долга и чести;</p> <p>Уметь: решать производственные вопросы на профессиональном уровне, найти контакт со всеми членами коллектива;</p> <p>Владеть: знаниями профессиональной этики в объеме, позволяющем вести организационно-управленческую работу в коллективе на высоком современном уровне.</p>	<p>Этап формирований знаний.</p> <p>Этап формирования умений.</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	<p>знать: принципы организации трудового процесса; модели представления и методы обработки знаний, системы принятия решений; методы оптимизации и принятия проектных решений;</p> <p>уметь: планировать, организовывать и проводить собственную работу и научные исследования; использовать типовые программные продукты, ориентированные на решение научных, проектных и технологических задач; разрабатывать математические модели процессов и объектов, методы их исследования, выполнять их сравнительный анализ; планировать, организовывать и проводить исследования;</p> <p>владеть: способами формализации интеллектуальных задач с помощью языков искусственного интеллекта; методами управления знаниями; методами научного поиска; навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности, методиками сбора, переработки и представления научно-технических материалов по результатам исследований к опубликованию в печати, а также в виде обзоров, рефератов, отчетов, докладов и лекций.</p>	<p>Этап формирований знаний.</p> <p>Этап формирования умений.</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	<p>знать: методику анализа научно-технической информации;</p> <p>уметь: анализировать научно-техническую информацию, сравнивать отечественный и зарубежный опыт эксплуатации предприятий пищевой отрасли</p> <p>владеть: навыками анализа научно-технической информации и сравнения отечественного и зарубежного опыта эксплуатации предприятий пищевой отрасли</p>	Этап формирования навыков и получения опыта

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

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
-----------------	--------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

ОК-1, ОК-3, ОК-5, ОК-4	Этап формирования знаний	Знает: содержание и суть основных современных методов научного поиска; - эволюцию методологических подходов к работе с историческими источниками; основные исторические факты, даты, события, имена исторических деятелей, связанных с историей, культурой	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>
ОК-1, ОК-3, ОК-5	Этап формирования умений	Уметет: самостоятельно приобретать и использовать в практической деятельности новые знания и умения, - расширять и углублять свое научное мировоззрение; выражать и обосновывать свою позицию, по вопросам ценностного отношения к историческому прошлому	<p>1) свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задания, подкрепленные теорией - 9-10 баллов;</p> <p>2) владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задание выполнено верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании -7-8 баллов;</p> <p>3) испытывает затруднения в выполнении практических заданий, задание выполнено с ошибками, отсутствуют логические выводы и заключения к решению5-6 баллов;</p> <p>4) практические задания, задачи выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания - 0-4 баллов.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>
ОК-3, ПК-13	Этап формирования навыков и получения опыта	Владеет: общенаучными и специальными методами исследования; навыками проведения сравнительного анали	<p>От 0 до 10 баллов</p>

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

Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине

1. Актуальность продовольственной проблемы.
2. Социально-экономическая задача пищевой промышленности.
3. Стратегические продовольственные задачи.
4. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
5. Энергетические нормы рационального питания человека.
6. Причина и сущность исторически сложившихся внутренних и внешних диспропорций в развитии аграрных секторов различных стран и регионов.
7. Влияние демографических и экологических процессов на производство продуктов питания в развитых и развивающихся странах.
8. Понятие «зеленая революция».
9. Социально-структурные изменения аграрных секторов экономики развивающихся стран на первом этапе зеленой революции.
10. Экономические изменения в развитых странах на первом этапе зеленой революции.
11. Продовольственная самодостаточность России.
12. Россия – зона рискованного земледелия.
13. Характеристика сельскохозяйственного сезона российского крестьянина-землевладельца XV – XIX веков.
14. Способы решения продовольственной проблемы в России.
15. Общинные начала продовольственного обеспечения (VI – X вв.).
16. Сущность натурального хозяйства.
17. Виды пищевого производства в Древней Руси.
18. Возникновение основ пищевых производств (X – XVII вв.).
19. Становление помещичьего землевладения, производство и торговля сельскохозяйственными продуктами в XV – XVII вв.
20. Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII вв.).
21. Развитие пищевых производств при Петре I.
22. Система винных откупов.
23. Развитие пищевых производств при Екатерине II.
24. Роль промышленного переворота в развитии пищевых производств.
25. Внедрение машинного производства в отраслях пищевых производств.
26. Аграрная реформа 1861 г. и развитие сельского хозяйства в помещичьих и крестьянских хозяйствах.
27. Фабрично-заводское производство пищевых продуктов в России.
28. Кооперативно-артельное и кустарно-ремесленное производство пищевых продуктов во второй половине XIX века.
29. Утверждение монополистического капитализма в России в отраслях пищевой промышленности.
30. Аграрная реформа П.А. Столыпина и развитие сельского хозяйства и пищевых производств.
31. Последствия экономической политики С.Ю. Витте для развития пищевой промышленности.
32. Родоначалники крупной хлеботорговли и мукомольного дела.

33. Выдающиеся кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы прошлого.
34. Опыт агропромышленной интеграции у сахарозаводчиков в России.
35. Причины успехов видных маслоделов, сыроделов и рыбопромышленников.
36. Первые отечественные чаеоторговцы, характер их предпринимательской деятельности.
37. Функции купеческих общественных организаций.
38. Дидактические принципы обучения предпринимателей.
39. Милитаризация экономики в условиях первой мировой войны и сельскохозяйственное производство.
40. «Продразверстка» в годы первой мировой войны.
41. Обострение продовольственной проблемы в 1917 г.
42. Первые мероприятия Советской власти по перестройке управления отраслями пищевой промышленности.
43. Суть продовольственной политики «военного коммунизма» в годы интервенции и гражданской войны.
44. Характеристика состояния продовольственной базы страны к концу 1920 г., после четырехлетней мировой, трехлетней гражданской войны и интервенции.
45. Роль государственных, кооперативных, частных предприятий в различных отраслях пищевой промышленности в период НЭПа.
46. Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 1930-х гг.).
47. Создание пищевой индустрии (вторая половина 1930-х гг.).
48. Восстановление и преобразование пищевых производств (1945 – 1953 гг.).
49. Мероприятия 1953 года по совершенствованию сельскохозяйственного производства.
50. Материально-техническая база перерабатывающих отраслей предприятий пищевой промышленности в пятидесятые годы.
51. Хозяйственная реформа и динамика развития продовольственной сферы (1965 – 1981 гг.).
52. Продовольственная программа (1982 г.).
53. Модернизация АПК: планы и реальность (1982 – 1991 гг.).
54. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 – начало XXI века).
55. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
56. Второй этап зеленой революции.
57. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.

Тестовые задания

1. Острота продовольственной проблемы в современном мире определяется:

- а) быстрым ростом народонаселения;
- б) истощенностью продовольственных запасов земли;
- в) изменениями климата на планете;
- г) социальными противоречиями современного общества;
- д) недостаточным уровнем развития технологий производства пищевого сырья.

2. В какую историческую эпоху произошел переход человечества от присваивающей экономики к производительной:

- а) палеолит;

- б) мезолит;
- в) неолит;
- г) эпоха железного века.

3. Кто является автором теории естественного закона перенаселения земли:

- а) А. Пиччеи;
- б) Т. Мальтус;
- в) Г.В. Николаи;
- г) Д.М. Кейнс.

4. Какова, согласно современным данным, суточная норма килокалорий, необходимая для обеспечения нормальной жизнедеятельности среднестатистического жителя:

- а) 3000 ккал;
- б) 2000 ккал;
- в) 2600 ккал;
- г) 4000 ккал.

5. Итогами первого этапа зеленой революции были:

- а) создание системы природоохранительных мер;
- б) получение высокоурожайных сортов зерновых культур;
- в) переход на производство экологически чистых продуктов питания;
- г) разработка и внедрение новых технологий земледелия;
- д) предотвращение массового голода в странах Азии, Африки, Латинской Америки.

6. По размеру эффективной территории Россия занимает:

- а) первое место;
- б) второе место;
- в) пятое место;
- г) десятое место.

7. Сравнительно невысокий уровень российского сельского хозяйства исторически определялся:

- а) неблагоприятными природно-климатическими условиями;
- б) малой плотностью населения;
- в) недостаточным трудолюбием российского крестьянства;
- г) характером почв, малопригодных для земледелия.

8. Какие продукты традиционно преобладали в структуре питания русского человека:

- а) фрукты;
- б) мясо;
- в) зерновые (хлеб);
- г) молочные продукты;
- д) овощи.

9. Какие факторы позволяли России на разных исторических этапах решать продовольственную проблему:

- а) благоприятные природно-климатические условия для хозяйствования;
- б) ориентация на собственные силы и самообеспечение;
- в) существенные государственные дотации аграрному сектору;
- г) коллективистские и артельные формы хозяйствования.

10. К какой исторической эпохе (древний мир, средневековье, новое время) относится появление производств:

- а) картофеля;
- б) хлеба;
- в) растительного масла;
- г) водки;
- д) молочных продуктов.

11. Основными хозяйственными занятиями восточных славян в VI-IX вв. были:

- а) собирательство;
- б) охота;
- в) земледелие;
- г) торговля;
- д) скотоводство.

12. Древнейшая денежная единица на Руси:

- а) гривна;
- б) алтын;
- в) рубль;
- г) куна;
- д) червонец.

13. Первые зависимые категории земледельцев на Руси назывались:

- а) крепостные;
- б) смерды;
- в) закупы;
- г) холопы;
- д) рядовичи.

14. При каком правителе и когда в России установлена первая хлебная монополия:

- а) Иван III;
- б) Иван IV;
- в) в XVII веке;
- г) при Петре I.

15. Московское государство в XVI-XVII вв. экспортировало:

- а) лес;
- б) нефть;
- в) сельскохозяйственные орудия;
- г) хлеб;
- д) пеньку.

16. Что составляло особенности российских мануфактур XVIII века:

- а) широкое использование вольнонаемного труда;
- б) зависимость от государства;
- в) использование механических орудий труда;
- г) преобладание частнособственнических предприятий;
- д) использование труда крепостных крестьян.

17. Какие формы землевладения преобладали в русском феодальном обществе в XVI-XVII вв.:

- а) боярские вотчины;
- б) поместья;

- в) общинное землевладение;
- г) монастырские вотчины.

18. Кто из русских царей издал указ, поощряющий предпринимательскую деятельность крестьян и развитие кустарных промыслов и ремесел:

- а) Алексей Михайлович;
- б) Петр I;
- в) Елизавета Петровна;
- г) Екатерина II.

19. Когда в России появились первые специализированные заведения по производству конфет, пирожных, шоколада:

- а) в XVIII веке;
- б) при Петре I;
- в) во второй половине XVIII века.

20. Какого типа мануфактуры преобладали в области производства продовольствия в XVIII в.:

- а) казенные;
- б) купеческие;
- в) вотчинные (помещичьи).

22. Когда в России произошел промышленный переворот:

- а) в годы правления Петра I;
- б) в первой половине XIX в.;
- в) после отмены крепостного права;
- г) в начале XX века.

23. Какие отрасли пищевого производства раньше всего вступили на путь внедрения машин:

- а) производство молочных продуктов;
- б) производство сахара;
- в) рыбопромышленность;
- г) мукомолье;
- д) кондитерское дело.

24. Укажите, в какой хронологической последовательности происходили следующие события:

- а) возникновение первых монополий в пищевой промышленности;
- б) организация кооперативных товариществ в маслоделии;
- в) начало производства холодильного оборудования;
- г) введение акцизов на сахар, водку, табак;
- д) внедрение паровых машин в пищевые отрасли.

25. В результате аграрной реформы 1861 г.:

- а) крестьяне получили личную свободу, но не получили землю;
- б) крестьяне были освобождены с землей, получив ее в частную собственность;
- в) крестьяне получили личную свободу и участок земли, верховным собственником которой была община;

26. Какое место занимала Россия среди европейских стран по потреблению хлеба на душу населения в конце XIX в.:

- а) первое место;
- б) находилась на четвертом месте, после Англии, Франции и Германии;
- в) последнее место.

27. Какого типа предприятия по производству продовольствия преобладали в России в конце XIX века:

- а) крупные, технически оснащенные фабрики и заводы;
- б) мелкие кустарно-ремесленные предприятия с преобладанием ручного труда;
- в) кооперативные товарищества.

28. В каких отраслях пищевой промышленности возникли первые российские монополии:

- а) производство сахара;
- б) кондитерская;
- в) хлебопекарная;
- г) мукомолье;
- д) производство молочных продуктов.

29. Кто из государственных деятелей России проводил курс на ускоренную промышленную модернизацию путем привлечения иностранного капитала, увеличения косвенных налогов, введения винной монополии:

- а) Столыпин П.А.;
- б) Николай II;
- в) Коковцев В.Н.;
- г) Витте С.Ю.

30. Какими способами Столыпин предлагал решать аграрный вопрос в России:

- а) ликвидация помещичьего землевладения;
- б) разрушение крестьянской общины и развитие частной крестьянской собственности;
- в) снижение податей;
- г) укрепление общинного землевладения;
- д) переселение малоземельных крестьян на свободные земли.

31. Назовите известных в России представителей мукомольного дела и хлеботорговли:

- а) Бугровы;
- б) Прохоровы;
- в) Смирновы;
- г) Башкировы;
- д) Морозовы.

32. Первые крупные гастрономы в Москве и Петербурге были устроены:

- а) Терещенко Н.А.;
- б) Боткиным С.П.;
- в) Верещагиным Н.В.;
- г) Елисеевым Г.Г.

33. Имя известной в России предпринимательской династии Абрикосовых связано с:

- а) мукомольным производством;
- б) кондитерским делом;
- в) виноделием;
- г) производством сахара.

34. Крупными центрами мукомольного дела и хлеботорговли в России в XIX - нач. XX вв. были:

- а) Петербург;
- б) Нижний Новгород;
- в) Астрахань;

- г) Харьков;
- д) Москва.

35. Где в Москве находится знаменитый чайный магазин, выстроенный в китайском стиле, открытый фирмой «В. Перлов с сыновьями»:

- а) на Арбате;
- б) на Тверской ул.;
- в) на Мясницкой ул.;
- г) в Охотном ряду.

36. Кто из российских виноделов явился создателем известного шампанского «Новый свет», получившего высшую награду в 1900 году в Париже:

- а) Смирнов П.А.;
- б) Елисеев Г.Г.;
- в) Голицын Л.С.

37. Система подготовки персонала для пищевых производств и коммерческого образования сложилась в России:

- а) в XVIII веке;
- б) в начале XIX века;
- в) в середине XIX века;
- г) в начале XX века;
- д) после революции 1917 года.

38. Какие черты отличали отечественных предпринимателей:

- а) широкая благотворительная деятельность;
- б) жестокая эксплуатация трудящихся на предприятиях;
- в) зависимость от царизма, низкая политическая активность;
- г) низкий образовательный и культурный уровень;
- д) индивидуальные формы предпринимательской деятельности.

39. Династия Филипповых была известна выдающимися достижениями в области:

- а) чаеоторговля;
- б) хлебопекарное дело;
- в) производство молочных продуктов;
- г) кондитерское производство.

40. Кто из торговых служащих был наверху служебной иерархии:

- а) разносчики;
- б) приказчики;
- в) лавочные сидельцы;
- г) люди.

41. Хлебная монополия впервые была введена в России:

- а) Временным правительством;
- б) Царским правительством;
- в) Совнаркомом в годы «военного коммунизма».

42. Аграрная программа какой партии (социализации земли) была положена в основу Декрета о земле:

- а) кадетов;
- б) эсеров;

- в) большевиков;
- г) меньшевиков.

43. Какие отрасли пищевой промышленности были национализированы в первую очередь советским правительством:

- а) кондитерская промышленность;
- б) мукомольное производство;
- в) сахарная промышленность;
- г) рыбопромышленность;
- д) винодельческое производство.

44. К какому историческому этапу (революционный 1917 год, период «военного коммунизма» или эпоха НЭПа) относится принятие следующих законодательных документов:

- а) Декрет о замене; продразверстки продналогом;
- б) Декрет о создании Высшего Совета народного хозяйства (ВСНХ);
- в) Декрет о земле;
- г) Декрет о введении продразверстки на хлеб и фураж;
- д) Декрет о потребительских коммунах.

45. Переход к НЭПу был осуществлен советским руководством:

- а) в 1918 году;
- б) в 1921 году;
- в) в 1925 году;
- г) в 1926 году;
- д) в 1927 году.

46. В 20-е годы основными производителями сельскохозяйственной продукции были:

- а) помещичьи хозяйства;
- б) середняцкие крестьянские хозяйства;
- в) совхозы и колхозы;
- г) хозяйства зажиточных крестьян (кулаков).

47. Политика НЭПа включала в себя:

- а) введение всеобщей трудовой повинности;
- б) развитие частной торговли;
- в) введение продразверстки;
- г) передача мелких и средних предприятий частным владельцам;
- д) допущение аренды земли и применения наемного труда в сельском хозяйстве.

48. Созданные в годы НЭПа государственные промышленные предприятия, работавшие на принципах хозрасчета и самоокупаемости, назывались:

- а) кооперативами;
- б) синдикатами;
- в) трестами;
- г) фирмами;
- д) концернами;
- е) производственными объединениями.

49. Довоенный уровень в народном хозяйстве был достигнут:

- а) в 1923 году;
- б) в 1926 году;
- в) в 1929 году;

- г) в 1931 году;
- д) в 1935 году.

50. Главными источниками осуществления индустриализации в СССР были:

- а) иностранные займы и инвестиции;
- б) перекачка средств из аграрного сектора;
- в) эксплуатация национальных окраин;
- г) экономия на потреблении населения;
- д) трудовой энтузиазм советских людей;
- е) ежегодные займы индустриализации.

51. Курс на сплошную коллективизацию сельского хозяйства был провозглашен советским руководством:

- а) в 1927 году;
- б) в 1929 году;
- в) в 1932 году.

52. Главными социально-экономическими последствиями курса на коллективизацию были:

- а) решение проблемы перенаселения;
- б) ослабление экономических стимулов развития сельского хозяйства;
- в) ликвидация эксплуататорских элементов в деревне;
- г) повышение производительности труда в сельском хозяйстве;
- д) обеспечение гарантированных поставок сельскохозяйственной продукции государству.

53. Карточная система в СССР была отменена:

- а) в 1932 году;
- б) в 1935 году;
- в) в 1938 году.

54. В какую из довоенных пятилеток (первую, вторую или третью) были построены следующие предприятия:

- а) Московский мясокомбинат;
- б) хлебозавод системы инженера Г.П. Марсакова;
- в) Беслановский кукурузо-крахмало-паточный комбинат;
- г) мелькомбинат имени Цюрупы;
- д) завод холодильного машиностроения «Компрессор»;
- е) консервный комбинат в станице Крымской Краснодарского края;
- ж) Ростсельмаш.

55. Когда была создана база отечественного машиностроения для пищевой промышленности:

- а) в начале XX века;
- б) в годы НЭПа (в 20-е годы);
- в) в годы первых пятилеток (в 30-е годы).

56. Организаторами социалистического соревнования в пищевой промышленности были:

- а) Стаханов А.Г.;
- б) Виноградовы Е.В. и М.И.;
- в) Марсаков Г.П.;
- г) Ангелина П.Н.;
- д) Морозов И.В.

57. СССР в конце 30-х годов занимал по производству сахара:

- а) первое место в мире;
- б) второе место;
- в) третье место;
- г) четвертое место.

58. Когда в СССР были открыты первые высшие учебные заведения по подготовке кадров для пищевой промышленности

- а) в начале 20-х годов;
- б) в годы первой пятилетки;
- в) в конце 40-х годов.

59. Какое место в мире занимал СССР в конце 30-х годов по абсолютным объемам промышленного производства:

- а) первое;
- б) второе;
- в) третье;
- г) четвертое.

60. Когда в СССР была упразднена карточная система распределения продуктов и проведена денежная реформа

- а) в 1945 году;
- б) в 1947 году;
- в) в 1951 году.

61. Укажите источники быстрого восстановления народного хозяйства после войны 1941-1945 гг.:

- а) использование труда заключенных;
- б) усиление налогового пресса на колхозы и совхозы;
- в) трудовой героизм и самопожертвование советских людей;
- г) репарации с Германии и других стран фашистского блока;
- д) ужесточение дисциплины на промышленных и сельскохозяйственных предприятиях.

62. Курс на повышение материального благосостояния народа через ускорение развития сельского хозяйства и производства продуктов питания был провозглашен:

- а) Сталиным И.В.;
- б) Маленковым Г.М.;
- в) Хрущевым Н.С.;
- г) Брежневым Л.И.

63. Какие меры по расширению и совершенствованию сельскохозяйственного производства предпринимались в СССР во второй половине 50-х годов:

- а) насыщение колхозов и совхозов новой техникой;
- б) снижение налогов и повышение закупочных цен на сельхозпродукцию;
- в) наступление на личные подсобные хозяйства;
- г) создание индивидуальных фермерских хозяйств;
- д) преобразование колхозов в совхозы.

64. По производству каких видов продукции СССР занимал ведущие позиции в мире в 60-е годы:

- а) хлеб и хлебобулочные изделия;
- б) сахар;
- в) молочные продукты;
- г) мясо;

д) яйца.

65. С именем какого советского руководителя связаны разработка и проведение хозяйственной реформы 1965 года:

- а) Хрущев Н.С.;
- б) Косыгин А.Н.;
- в) Брежнев Л.И.

66. Какие новые принципы внедрялись в советскую экономику хозяйственной реформой 1965 года:

- а) пересмотр отношений собственности;
- б) расширение хозяйственной самостоятельности;
- в) сокращение директивного планирования;
- г) широкое использование зарубежных технологий;
- д) повышение материальной заинтересованности тружеников;
- е) усиление роли внеэкономического принуждения.

67. Каковы главные причины свертывания хозяйственной реформы 1965 г.:

- а) неэффективность самой реформы;
- б) прогрессирующая бюрократизация управления;
- в) внешнеполитические события (события в ЧССР, гонка вооружений);
- г) отсутствие политической воли у руководства страны.

68. Когда была принята Продовольственная программа в СССР:

- а) в 1965 году;
- б) в 1977 году;
- в) в 1982 году;
- г) в 1985 году.

69. На решение какой стратегической продовольственной задачи была нацелена Продовольственная программа:

- а) покончить с голодом и обеспечить выживаемость населения;
- б) обеспечить население продовольствием с учетом необходимого количества калорий для обеспечения воспроизводства рабочей силы;
- в) обеспечение сбалансированной по количеству и качеству структуры питания для всего населения.

70. Как в Продовольственной программе определялись основные направления модернизации АПК:

- а) совершенствование управления, планирования и экономического стимулирования во всех отраслях АПК;
- б) передача в частную собственность ряда сельскохозяйственных и промышленных предприятий;
- в) ускоренное внедрение научных достижений отечественного опыта;
- г) широкое использование зарубежных пищевых технологий;
- д) борьба за экономию и бережливость, лучшую сохранность продукции.

71. Что составляет центральное звено АПК:

- а) пищевое машиностроение;
- б) сельское хозяйство;
- в) предприятия пищевой промышленности;
- г) торговая сеть и общепит.

72. Какие меры определялись Продовольственной программой в области повышения эффективности сельскохозяйственного производства:

- а) укрепление материально-технической базы сельского хозяйства;
- б) освоение целинных и залежных земель;
- в) внедрение продуктивных сортов растений;
- г) приватизация земель сельскохозяйственного назначения;
- д) широкое использование возможностей личного подсобного хозяйства.

73. Укажите причины обострения продовольственной проблемы в СССР в конце 80-х-начале 90-х гг.:

- а) неблагоприятные погодные условия;
- б) перевод предприятий на новые принципы хозяйствования;
- в) популистские решения руководства страны;
- г) сокращение государственного финансирования Продовольственной программы.

74. Итогами первого этапа радикальных экономических реформ были:

- а) снижение уровня сельскохозяйственного производства;
- б) создание эффективного фермерского хозяйства в стране;
- в) увеличение импорта продовольственных товаров;
- г) значительное улучшение ситуации с обеспечением продовольствием.

75. Производство основных видов пищевых продуктов (хлеб, масло, молоко, сахар, овощи) за годы экономических реформ (90-е годы):

- а) сократилось;
- б) увеличилось;
- в) осталось на прежнем уровне.

76. Назовите международные организации, занимающиеся мировой продовольственной проблемой:

- а) ЮНЭП;
- б) ЮНЭСКО;
- в) ФАО;
- г) ЕЭС;
- д) Римский клуб.

77. Когда была сформулирована концепция устойчивого развития ООН:

- а) в 1972 году;
- б) в 1987 году;
- в) в 1992 году;
- г) в 1997 году.

78. Какие принципы и задачи были положены в основу программы устойчивого развития:

- а) ограничение роста мирового производства;
- б) более справедливое распределение мирового природно-ресурсного потенциала;
- в) дальнейшее непрерывное наращивание технического и научного потенциала;
- г) ориентация личных установок не на потребление, а на созидание в духовной и материальной сфере;
- д) управляемость социоприродных систем.

79. Когда начался второй этап зеленой революции:

- а) в 80-е годы;
- б) в 90-е годы;

в) в начале XXI в.

80. Обеспечение продовольственной безопасности страны предполагает:

- а) создание резервного фонда продовольствия, гарантирующего страну от всяких случайностей;
- б) отказ от импортирования продуктов питания;
- в) создание устойчивой базы для обеспечения всех нужд населения продовольствием.

81. Какое общественно-политическое направление предлагает ориентироваться в решении продовольственной проблемы на импорт продуктов питания, ссылаясь на сложные естественные условия в России для хозяйственной деятельности:

- а) неонэповское;
- б) неостолыпинское;
- в) либеральное;
- г) леворадикальное.

82. Пути решения аграрной проблемы сторонники леворадикальных взглядов видят в:

- а) возрождении директивно-плановой экономики;
- б) привлечение иностранных инвестиций;
- в) ориентация на самообеспечение;
- г) передача земли в частную собственность;
- д) возрождение колхозов и совхозов.

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

Ответы обучающихся на экзамене оцениваются преподавателем по 20-ти балльной шкале, а итоговая оценка по учебной дисциплине в целом по пятибалльной системе выставляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости в Московском государственном университете технологий и управления им. К.Г.Разумовского (ПКУ).

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения учебной дисциплины

1.1. Основная литература:

1. Борисенко Е.Н. Продовольственная безопасность России: проблемы и перспективы. – М.: ОАО, издательство «Экономика», 2014
2. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. – Москва: ДеЛи принт, 20013. – 203 с.
3. Рогатко С.А. Выдающиеся продовольственные предприниматели России. – М.: Пищепромиздат, 2013.
4. Филатов. О.К. Развитие пищевой промышленности России. Учебное пособие- М.: МГТА, 2011.

1.2. Дополнительная:

5. Филатов К.Е., Филатов О.К. История российской пищевой промышленности. Учебно-практическое пособие. – М.: МГЗИПП, 2012.
6. Филатов К.Е. Основные этапы развития пищевой промышленности СССР. – М.: ЦИНТИ Госкомзаг, 2015.
7. . Борисенко Е.Н. Продовольственная безопасность России: проблемы и перспективы. – М.: ОАО, издательство «Экономика», 1997.
8. Пищевая индустрия: Годы, люди. А.С. Пирузян. – М.: Наука, 1999. – 304 с.
9. Рогатко С.А. Выдающиеся продовольственные предприниматели России. – М.: Пищепром-здат, 1999.
10. 1000 лет русского предпринимательства. Из истории купеческих родов. Составитель О.А. Платонов. – М.: Современник, 1995.
11. Филатов О.К. Гуманитас. Том III. История российской пищевой промышленности. Учебно-практическое пособие. Второе издание М.: МГУТУ, 2006.
12. Филатов О.К., Рябова Т.Ф., Черных В.Д. Обеспечение продовольственной безопасности России на основе глобализации рыночных отношений. М., МГУТУ, 2004.
13. 1000 лет русского предпринимательства. Из истории купеческих родов. Составитель О.А. Платонов. – М.: Современник, 2015

7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины

1. <http://eco.far.ru> – экологический сайт;
2. <http://www.rg.ru/2010/02/03/prod-dok.html> - доктрина продовольственной безопасности РФ

8. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины

Освоение обучающимся учебной дисциплины « **История России** » предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Ее может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;

систематизирует учебный материал;
ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;

ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;

внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;

запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;

постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;

узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;

самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к экзамену

К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, приносят не слишком удовлетворительные результаты.

При подготовке к экзамену по теоретической части выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине.

9. Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по учебной дисциплине

9.1. Информационные технологии

1. Персональные компьютеры;
2. Доступ к интернет
3. Проектор.

9.2. Программное обеспечение

1. Microsoft Office (Word, Excel),

9.3. Информационные справочные системы

1. «Консультант Плюс», «Гарант»

10. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенные образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

11. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по учебной дисциплине

Для изучения учебной дисциплины «История российской пищевой промышленности» в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки используются:

Учебная аудитория для занятий лекционного типа оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет .

Учебная аудитория для занятий семинарского типа: оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет),

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

12.Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины **«История российской пищевой промышленности»** применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Учебные часы дисциплины **«История российской пищевой промышленности»** предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

Методы обучения являются одним из важнейших компонентов учебного процесса. Без соответствующих методов деятельности невозможно реализовать цели и задачи обучения, достичь усвоения обучаемыми определенного содержания учебного материала.

Центральное место занимают методы активного обучения, стимулирующие познавательную деятельность студентов. Применяется монологический метод в форме рассказа, лекции с использованием таких приемов, как описание фактов, демонстрация явлений, напоминание, указание и др. Этот метод предполагает деятельность студентов копирующего характера: наблюдать, слушать, запоминать, выполнять действия по образцу. Алгоритмический метод позволяет формировать у обучающихся умения работать по определенным правилам и предписаниям; организовывать лабораторные работы по инструкциям; формировать умения самостоятельно составлять новые алгоритмы деятельности. Диалогический метод - изложение учебного материала идет в форме сообщающей беседы, в которой используются в основном репродуктивные вопросы по известному обучающимся материалу; преподаватель может также создать проблемную ситуацию, поставить ряд проблемных вопросов, но в этом случае сущность новых понятий и способов действий объясняет преподаватель. Показательный метод - это обусловленная принципами обучения система регулятивных правил подготовки и объяснения учебного материала путем постановки проблемы и показа способов ее решения или путем показа обучающимся образца логики научного исследования, формирование у них способов поисковой деятельности, отрабатываются способы решения практической проблемы. Метод наблюдения - предоставляет возможность целенаправленного восприятия явлений и более широкого сбора информации; наблюдение за развитием тенденций в науке. Метод диалога - диалоговое общение предполагает равенство позиций и выражается в активной роли обучающегося в образовательном процессе, при котором субъекты равноправны, а процессы познания происходят во взаимодействии через взаимопознание и взаимопонимание.

В процессе обучения используются различные образовательные технологии: мультимедийная оргтехника, раздаточный материал, проведение письменного опроса.

Лист регистрации изменений

п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Гуманитарные дисциплины» на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г № 211	Протокол заседания кафедры № 1 от «29» августа 2017 года	