

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.11.2024 12:52:39
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе
 Л.М. Иванова
26.03.2024 г.

ФТД.01

История развития пищевой отрасли

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 4
самостоятельная работа 64
часов на контроль 4

Виды контроля:
зачет

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	1		Итого	
	УП	РП		
Лекции	2	2	2	2
Семинарские занятия	2	2	2	2
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доц., Иванова Раиса Николаевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "История развития пищевой отрасли" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936).
2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 26.03.2024 г., протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на разных этапах исторического развития

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Философия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.1 Знает: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте	
УК-5.2 Умеет: понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.3 Имеет навыки: общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- историю и основные этапы развития науки о развитии пищевой отрасли, зарождение, развитие и современную роль производства продуктов питания
3.2	Уметь:
3.2.1	- использовать исторические вехи в развитии технологии мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов продуктов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. История развития пищевой отрасли							
Исторические этапы и современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране /Лек/	1	2	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
История развития пищевой отрасли /Ср/	1	32	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Раздел 2. История развития основных пищевых производств							
История развития мясоперерабатывающей отрасли /Сем зан/	1	2	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
История развития мясоперерабатывающей отрасли /Ср/	1	32	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
/Зачёт/	1	4		Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
5.1. Примерный перечень вопросов к зачету	
Вопросы для оценки знаний теоретического курса	
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.
6. Промышленный переворот в странах Европы.
7. Экономика страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности.
8. Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.).
9. Развитие предприятий общественного питания в России.
10. Продовольственный кризис во время первой мировой войны.
11. Продовольственный кризис в период революции 1917 г.
12. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.)
13. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.)
14. Административно-плановый переход к промышленной индустриализации и коллективизации сельского хозяйства и развитие пищевой промышленности (первая половина 30-х годов).
15. Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.)
16. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.)
17. Современное состояние продовольственной базы в России.
18. Позитивные факторы, влияющие на продовольственную базу России.
19. Отрицательные факторы, влияющие на продовольственную базу России.
20. Развитие ярморочной системы в России (в X-XIII в) и ее влияние на пищевое производство.
21. Влияние кустарного производства на организацию внутренней торговли в России.
22. Влияние климатических условий в России на развитие продовольственной базы страны.
23. В чем заключается самообеспечение домохозяйств.
24. Развитие маслобойного производства на Руси.
25. Развитие производства молочных продуктов.
26. Роль военачальника (князя) в славянском обществе.
27. Развитие ремесленного производства в Древней Руси.
28. Натуральный оброк.
29. Формирование дворянства.
30. Появление крепостного права и его влияние на экономическую жизнь общества.
31. Крупные торговые центры России в XVI-XVII в.в.
32. Развитие ремесел в России.
33. Предпосылки промышленного переворота в России.
34. Влияние промышленного переворота на развитие основных отраслей пищевой промышленности в России.
35. Влияние промышленного переворота на внутреннюю и внешнюю торговлю страны.
36. Рост и развитие сельскохозяйственных обществ.
37. Влияние отмены крепостного права на развитие пищевой промышленности в стране.
38. Развитие кооперативного движения в России.
39. Мастера молочного производства в России.
40. Рыбопромышленники России.
41. Развитие предприятий общественного питания в России.
42. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.
43. Упаковка продуктов питания «ушедшей эпохи».
44. Причины продовольственного кризиса во время первой мировой войны.
45. Причины революции 1917 г.
46. Причины чрезвычайной продовольственной ситуации в период гражданской войны.
47. Причины вооруженной интервенции (1918-1920 гг.).
48. Пути выхода из сложившихся экстремальных условий в стране.
49. Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.)
50. Объективизм и волонтаризм в решении продовольственной проблемы.
51. Пищевая промышленность в период послевоенного восстановления народного хозяйства (1945-начало 50-х г.г.).
52. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).
53. Последствия НЭП для экономики страны.
54. Первый пятилетний план развития народного хозяйства и его реальных возможностей.
55. Развитие предприятий пищевой промышленности в 30-е гг.
56. Второй пятилетний план развития народного хозяйства и его реальных возможностей.
57. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.).
58. Анализ состояния основных отраслей пищевой промышленности России в послевоенный период.
59. Влияние перестройки хозяйственного механизма на повышение производительности труда, сбалансированности денежных ресурсов.
60. Результаты четвертой пятилетки развития народного хозяйства России.
61. План и результаты пятой пятилетки развития народного хозяйства России.
62. Сущность курса на повышение материального благосостояния народа.
63. Состояние народного хозяйства в 50-е г.г.
64. Субъективистские эксперименты правительства России и их результаты.
65. Продовольственная программа 1982 г.
66. Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.).

67. Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране.
68. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране.
69. Развитие народного хозяйства в России в 60-е гг.
70. Продовольственная программа 1982 г.
71. Состояние народного хозяйства и возможности реализации Продовольственной программы.
72. Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране.
73. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. В чем состоит актуальность продовольственной проблемы.
2. Какова социально-экономическая задача пищевой промышленности.
3. В чем смысл решения трех последовательных стратегических продовольственных задач.
4. Каковы энергетические нормы рационального питания человека.
5. В чем причина и сущность исторически сложившихся внутренних и внешних диспропорций в развитии аграрных секторов различных стран и регионов.
6. Каково влияние демографических и экологических процессов на производство продуктов питания в развитых и развивающихся странах.
7. Почему по природно-климатическим условиям территория России считается зоной рискованного земледелия.
8. Охарактеризуйте обычный сельскохозяйственный сезон российского крестьянина-землевладельца XV – XIX веков.
9. За счет чего Россия, находясь в относительно неблагоприятных природно-климатических условиях, может успешно решить продовольственную проблему?
10. Что из себя представляла у восточных славян «большая семья», ведущая натуральное хозяйство.
11. Раскройте принципы землепользования при общинной организации социально-экономической жизни в Древней Руси.
12. Назовите основные виды пищевого производства в Древней Руси.
13. В чем смысл понятия «феодализм», и каковы особенности формирования раннефеодальных отношений в древнерусском государстве.
14. Были ли экономические причины, способствовавшие распаду Древнерусского государства на удельные княжества в средневековый период.
15. Какую роль играли становление помещичьего землевладения, производство и торговля мясом, другими сельскохозяйственными продуктами в укреплении русского централизованного государства, формировании единого общенационального рынка в XV –XVII вв.
16. Как отразилась в развитии пищевых производств организация мануфактур при Петре I.
17. Как экономическая политика Екатерины II способствовала развитию пищевых производств.
18. Какова была роль промышленного переворота в развитии пищевых производств.
19. В каких отраслях пищевой промышленности, прежде всего, внедрялось машинное производство и почему.
20. Какие социально-экономические задачи была призвана решать аграрная реформа 1861 г. Как реформа отразилась на развитии сельского хозяйства в помещичьих и крестьянских хозяйствах.
21. Как складывалось в России фабрично-заводское производство пищевых продуктов.
22. Что означали для экономического развития России организация кооперативно - артельного производства пищевых продуктов, широкая кустарно-ремесленная выработка продуктов питания во второй половине XIX века.
23. Как и почему монополистический капитализм в России утверждался, прежде всего, в отраслях пищевой промышленности.
24. Как аграрная реформа П.А. Столыпина отразилась на развитии сельского хозяйства и пищевых производств.
25. Каковы, на Ваш взгляд, положительные и отрицательные последствия экономической политики С.Ю. Витте для развития пищевой промышленности. Каковы особенности их предпринимательской деятельности.
26. В чем причины успехов видных маслоделов, сыроделов и рыбопромышленников.
27. Как российское законодательство регулировало предпринимательство. Какие функции выполняли купеческие общественные организаций.
28. На каких дидактических принципах строилось обучение предпринимателей.
29. В чем состояли особенности отечественного предпринимательства и его социально-культурные традиции.
30. Что означала милитаризация экономики в условиях первой мировой войны и как она отразилась на сельскохозяйственном производстве.
31. Что такое «продразверстка» и как она осуществлялась в годы первой мировой войны.
32. Почему, на Ваш взгляд, в 1917 г. при Временном правительстве продовольственная проблема продолжала обостряться.
33. Каковы первые мероприятия Советской власти по перестройке экономической системы российского общества, управления отраслями пищевой промышленности.
34. В чем суть продовольственной политики «военного коммунизма» в годы интервенции и гражданской войны.
35. Охарактеризуйте общее состояние продовольственной базы страны к концу 1920 г., после четырехлетней мировой, трехлетней гражданской войн и интервенции.
36. Можно ли характеризовать НЭП как первую в мировой практике систему реформ, направленных на создание регулируемой социально-ориентированной рыночной экономики? Если да, то почему.
37. В чем сущность политики и практики перехода от продразверстки к продовольственному налогу.
38. Покажите роль государственных, кооперативных, частных предприятий в различных отраслях пищевой промышленности в период НЭПа.

39.	Каковы, на Ваш взгляд, причины свертывания НЭПа, перехода к директивно-плановой экономике, курсу на индустриальную модернизацию промышленности и коллективизацию сельского хозяйства.
40.	Охарактеризуйте задачи и особенности развития пищевой промышленности в годы первой пятилетки.
41.	Покажите роль движения ударников-новаторов (на примере рационализатора Г.П. Марсакова).
42.	В чем исторический смысл задачи создания пищевой индустрии в течение 1930-х годов.
43.	Каково было значение стахановского движения в развитии пищевых отраслей промышленности.
44.	Как Вы оцениваете итоги первых пятилеток в пищевой промышленности (успехи, недоработки, ошибки).
45.	Как было организовано восстановление народного хозяйства, в том числе пищевой промышленности, по окончании Великой Отечественной войны.
46.	Как осуществлялся переход от карточного распределения продуктов питания к их свободной торговле после войны.
47.	Какие наметились качественные изменения в индустриальном развитии пищевой промышленности в первые послевоенные годы.
48.	Каковы цели и задачи хозяйственной реформы 1965 г.
49.	Как осуществлялась хозяйственная реформа в сельском хозяйстве, отраслях пищевой промышленности во второй половине 1960-х гг. (в восьмой пятилетке).
50.	Какие достижения и просчеты в развитии сельского хозяйства, пищевой промышленности были в семидесятые годы (в девятой, десятой пятилетках).
51.	Какие научно-технические, социально-экономические факторы вели к формированию агропромышленного комплекса страны.
52.	В чем суть Продовольственной программы.
53.	Какова была роль науки в осуществлении Продовольственной программы.
54.	Какая структура определялась для пищевой промышленности.
55.	Какие меры были приняты по развитию сельского хозяйства, укреплению региональных агропромышленных продовольственных комплексов.
56.	Какие объективные и субъективные причины негативно сказались на выполнении Продовольственной программы.
57.	Как проводился в России переход к рыночной экономике и каково современное состояние продовольственного рынка.
58.	В чем, на Ваш взгляд, причины неудовлетворительной работы ряда отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности в современных условиях.
59.	В чем Вы видите положительные стороны развития пищевой промышленности в настоящее время.
60.	Что такое продовольственная безопасность.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
Не предусмотрено УП.	
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	
Не предусмотрено УП.	
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля	
1.	Новые виды сырья в пищевой промышленности.
2.	Новые виды пищевых продуктов.
3.	Малоотходные и безотходные технологии в пищевой промышленности.
4.	Эволюция конструкционных материалов в пищевой промышленности.
5.	Эволюция упаковки и тары в пищевой промышленности.
6.	Проблемы развития отечественной промышленности в XXI в.
7.	Эволюция техники и технологии молочного производства.
8.	Эволюция техники и технологии мясоперерабатывающего производства.
9.	Эволюция техники и технологии птицеперерабатывающей промышленности.
10.	Эволюция пищевого оборудования для механических процессов.
11.	Эволюция пищевого оборудования для тепловых процессов.
12.	История отраслей пищевой промышленности, перерабатывающих сырье животного происхождения.
История технологии получения сыра.	
13.	Энергетические нормы рационального питания человека.
14.	Сущность исторически сложившихся внутренних и внешних диспропорций в развитии аграрных секторов различных стран и регионов.
15.	Влияние демографических и экологических процессов на производство продуктов питания в развитых и развивающихся странах.
16.	Основные виды пищевого производства в Древней Руси.
17.	Особенности формирования раннефеодальных отношений в древнерусском государстве.
18.	Особенности отечественного предпринимательства и его социально-культурные традиции.
19.	Милитаризация экономики в условиях первой мировой войны.
20.	Обострение продовольственной проблемы в 1917 г. при временном правительстве.
21.	Первые мероприятия Советской власти по перестройке экономической системы российского общества, управления отраслями пищевой промышленности.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Калашникова С. В.	История пищевой и перерабатывающей промышленности: учебное пособие	Воронеж: ВГАУ, 2015	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Ордина Н. Б.	Безопасность пищевого сырья	Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018	Электронный ресурс
Л2.2	Сапожников А. Н., Дриль А. А., Мартынова Т. Г.	Технология пищевых производств	Новосибирск: НГТУ, 2020	Электронный ресурс
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.3	Office 2007 Suites			
6.3.1.4	MozillaFirefox			
6.3.1.5	7-Zip			
6.3.1.6	ОС Windows Vista			
6.3.1.7	ОС Windows 7			
6.3.1.8	ОС Windows 8			
6.3.1.9	ОС Windows 10			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/			
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/			
6.3.2.5	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315		Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
308a		Учебная аудитория	Доска классная (1 шт.), стол (9 шт.), стулья ученические (16 шт.), стенд (2 шт.)
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и семинарскими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине «История развития пищевой отрасли» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к семинарским занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, которые должны знать студенты; раскрывается сущность дисциплины. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать семинарские занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, тесты и доклады для самостоятельной работы, литературу. Семинарские занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На семинарском занятии разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «История развития пищевой отрасли», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____