

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.11.2024 09:36:32
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. Корнилова

14.06.2023 г.

ФТД.01

История развития пищевой отрасли

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

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., Чеченешкина Олеся Юрьевна

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

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).
2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

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 Елисеев И.П.

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	- основные научные школы и характер их деятельности;
3.1.2	- методику проведения анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов продуктов.
3.2	Уметь:
3.2.1	- проводить обработку полученной информации из разных источников, не нарушая авторских прав;
3.2.2	- проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов 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							
Введение. Продовольственная база человечества. /Лек/	1	2	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств /Сем зан/	1	2	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
История хлебопечения История развития виноделия в мире История развития сахарного производства в мире История развития кондитерского производства в мире История развития макаронного производства Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.). Выдающиеся продовольственные предприниматели. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области /Ср/	1	64	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Сообщения и собеседования

Зачет /Зачёт/	1	4		Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
---------------	---	---	--	------------------	---	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Натуральное хозяйство, общинная организация социально-экономической жизни в Древней Руси и их роль в обеспечении населения продуктами питания VI-X вв.
2. Природно-климатические условия, определяющие особенности натурального домохозяйствования у восточных славян.
3. Виды пищевых производств в Древней Руси.
4. Начало промышленного переворота в России и его влияние на производство пищевых продуктов, первая половина XIX в.
5. Развитие экономики, пищевой промышленности после отмены крепостного права. Вторая половина XIX в.
6. Решение продовольственной проблемы в условиях становления и развития феодальных отношений в России X-XVII вв.
7. Экономика страны XX в. и место в ней пищевой и перерабатывающей промышленности.
8. Аграрная реформа П.А. Столыпина, ее влияние на развитии сельского хозяйства и пищевых производств.
9. Продовольственный вопрос в условиях первой мировой войны и революционного 1917 года.
10. Понятие «продразверстка» ее развитие в годы первой мировой войны.
11. Организация обеспечения населения продовольствием в годы иностранной интервенции и гражданской войны (1918-1920гг.)
12. Первые мероприятия Советской власти по перестройке Экономической системы российского общества, управления отраслями пищевой и перерабатывающей промышленности.
13. Развитие продовольственной базы страны в период НЭПа (1921-1928 гг.).
14. Роль государственных, кооперативных, частных предприятий в различных отраслях пищевой промышленности в период НЭПа.
15. Переход к промышленной индустриализации и коллективизации сельского хозяйства и развитие пищевой промышленности в первой половине 30-х годов.
16. Задачи и особенности развития пищевой промышленности в годы первой пятилетки.
17. Создание пищевой индустрии в стране (вторая половина 30 -х г.г.).
18. Итоги первых пятилеток в пищевой промышленности (успехи, недоработки, ошибки).
19. Пищевая промышленность в период Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.).
20. Пищевая промышленность в период послевоенного восстановления народного хозяйства (1945-начало 50-х гг.).
21. Мероприятия 1953 года по укреплению сельскохозяйственного производства и волонтеризм в решение продовольственных проблем.
22. Хозяйственная реформа 1965 г. и развитие пищевой промышленности.
23. Выдвижение комплексной продовольственной программы страны и место пищевой промышленности в структуре АПК.
24. Деятельность по осуществлению продовольственной программы в 80-е гг.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Опрос (коллоквиум)

Пояснительная записка

Опрос (коллоквиум) по настоящей дисциплине используется в качестве формы контроля для проведения контрольной точки. Коллоквиум предполагает проведение «мини-экзамена» по результатам изучения раздела дисциплины.

Перечень вопросов, выносимых на опрос

1. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).
2. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX–начало XX вв.).
3. Выдающиеся продовольственные предприниматели.
4. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).
5. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране.

Вопросы к семинарским занятиям

Тема 1 «Продовольственная база человечества»

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
2. Причины и суть исторически сложившихся между различными странами и регионами внутренних и внешних диспропорций в развитии аграрных секторов.

Тема 2 «Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI – XVIII вв.).»

1. Принципы землепользования при общинной организации социально- экономической жизни в Древней Руси.
2. Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.).

Тема 3 «Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX–начало XX вв.).»

1. Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в).
2. Социально-экономические задачи аграрной реформы 1861 г. Ее влияние на развитие сельского хозяйства в помещичьих и крестьянских хозяйствах.

Тема 4 «Выдающиеся продовольственные предприниматели»

1. Хлеботорговцы и мукомолы России, их вклад в развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Русские купцы, успешно конкурировавшие с американскими хлеботорговцами на европейских рынках.
3. Первые отечественные чаеоторговцы.
4. Выдающиеся кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы России.

Тема 5 «Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)»

1. Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года.
2. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.).
3. Продовольственная политика «военного коммунизма» в годы интервенции и гражданской войны.
4. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны.

Тема 6 «Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)»

1. Задачи и особенности развития пищевой промышленности в годы первой пятилетки.
2. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941- 1945 гг.).
3. Задачи создания пищевой индустрии в течение 30-х гг.
4. Структура размещения сельскохозяйственных производств, отраслей пищевой промышленности и хранения стратегических резервов продовольствия к началу Великой Отечественной войны.

Тема 7 «Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)»

1. Объективизм и волонтаризм в решение продовольственной проблемы.
2. Мероприятия, проводимые государством в 1953 году по совершенствованию сельскохозяйственного производства.
3. Укрепление материально-технической базы перерабатывающих отраслей предприятий пищевой промышленности в пятидесятые годы.

Тема 8 «Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране»

1. Продовольственное обеспечение мировой цивилизации продуктами питания.
2. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.
3. Законодательные акты регулирующие продовольственную безопасность страны.

Темы рефератов:

1. Энергетические нормы рационального питания человека.
2. Сущность исторически сложившихся внутренних и внешних диспропорций в развитии аграрных секторов различных стран и регионов.
3. Влияние демографических и экологических процессов на производство продуктов питания в развитых и развивающихся странах.
4. Основные виды пищевого производства в Древней Руси.
5. Особенности формирования раннефеодальных отношений в древнерусском государстве.
6. Особенности отечественного предпринимательства и его социально-культурные традиции.
7. Милитаризация экономики в условиях первой мировой войны.
8. Обострение продовольственной проблемы в 1917 г. при Временном правительстве.
9. Первые мероприятия Советской власти по перестройке экономической системы российского общества, управления отраслями пищевой промышленности.

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	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.2	ПО «Виртуальный практикум по физике для вузов в 2-х частях»
6.3.1.3	BusinessStudio 4.0
6.3.1.4	Нева-2006
6.3.1.5	KOMPAS-3D
6.3.1.6	Комплект программ AutoCAD
6.3.1.7	bCad Витрина
6.3.1.8	MapInfo
6.3.1.9	Project 2016
6.3.1.10	Access 2016
6.3.1.11	VisualStudio 2015
6.3.1.12	MozillaThinderbird
6.3.1.13	MozillaFirefox
6.3.1.14	7-Zip
6.3.1.15	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.16	OfficeStandard 2010
6.3.1.17	OC Windows Vista
6.3.1.18	LibreOffice
6.3.1.19	OC Windows 7
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.3	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/
6.3.2.4	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/
6.3.2.5	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
6.3.2.6	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

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	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.

314	Сем	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (16 шт.)) и учебно-наглядные пособия, стол компьютерный (16 шт.), кресла (16 шт.), кондиционер (1 шт.)
123	СР	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)

Основными видами аудиторной работы студентов при изучении дисциплины «История развития пищевой отрасли» являются лекции и семинарские занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин. На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации самостоятельную работу. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают семинарские занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Семинарскому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

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

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

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

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой.

Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немыслима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

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

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