Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«История развития пищевой промышленности в России»

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 N 199, учебным планом бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.п.н. Цопанова Е.И.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)
Заведующий кафедрой _____Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)
Председатель_____Агаева Ф.А.

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2,0 зачетные единицы (72 часа).

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	1	-
Семестр	2	-
Лекции	16	-
Практические занятия	16	-
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	-	-
Итого аудиторных занятий	32	-
Самостоятельная работа	40	-
Курсовая работа	-	-
Форма контроля		
Экзамен	-	-
Зачет	зачет	-
Общее количество часов	72	-

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «История развития пищевой промышленности в России» является – осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности РФ на разных этапах исторического развития.

В процессе изучения истории пищевой промышленности у студентов формируется глубокое осмысление роли избранной ими профессии, вырабатываются стремления органически увязывать осваиваемые учебные дисциплины с профилем специальности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б1.В.ДВ.1.1 Вариативная часть. Дисциплина по выбору

Дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору студентов. Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплиной «История» (ОК-2), (ОК-7).

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент ***должен:***

Знать:

- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности (ОК-2);
- основы профессиональной деятельности (ОК-7);

Уметь:

- анализировать историческое развитие общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности (ОК-2);
- самостоятельно получать знания (ОК-7);

Владеть:

- навыками анализа историческое развитие общества применительно к профессиональной деятельности (ОК-2);
- способностью к самостоятельному образованию (ОК-7).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОПК -1	- быть способным решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ПК -3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	***уметь***	***владеть***
ОПК -1	- основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности	- применять основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.	- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности
ПК -3	научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения.	использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения.	навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения.

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ недели	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Количество баллов		Литература
		лек.	пр.	Содержание	Часы		min	max	
1-2	**Раздел 1. Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России** Тема 1.1. Продовольственная база человечества.	2	2	Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Историческая традиционная ориентация российского народа на продовольственную самообеспеченность (автаркию), самодостаточность.	4	Устный ответ; подготовка рефератов, промежут. тестиров.	0	**6,0**	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
3-4	Тема 1.2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.) Натуральное хозяйство, общинная организация социально-экономической жизни в Древней Руси и их роль в обеспечении населения продуктами питания (YI – X вв.). Решение продовольственной проблемы в условиях становления и развития феодальных отношений (X – XVII вв.). Производство продуктов питания в условиях утверждения в России абсолютной монархии в XYIII веке.	2	2	Развитие народных (крестьянских домашних, ремесленных) производств продуктов питания в России	6	Устный ответ; подготовка рефератов, промежут. тестиров.	0	**6,0**	[1],[2], [3], [4], [5], [6],[7]

5-6	Тема 1.3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.) Выдающиеся продовольственные предприниматели. 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.). Экономика страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности.	2	2	Роль капиталистических рыночных отношений в формировании отраслей пищевой промышленности России. Значение социально-культурных традиций отечественных продовольственных предпринимателей.	6	Устный ответ; подготовка рефератов, докладов; промежут. тестиров.	0	**6,0**	1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
7-8	Тема 1.4. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.) .Продовольственный вопрос в условиях первой мировой войны и революционного 1917 года. Обеспечение населения продовольствием в годы иностранной интервенции и гражданской войны (1918 - 1920 гг.). Развитие продовольственной базы страны в период НЭПа (1921-1928 гг.).	2	2	Российский опыт общинно артельной и кооперативной организации пищевых производств. Воссоздание продовольственной базы страны на основе принципов НЭПа.	4	Коллоквиум; подготовка рефератов,	0	**7,0**	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
9	**1-ое рубежное компьютерное тестирование**						**0**	**25**	
	Текущая работа студентов						**0**	**25**	

10-11	**Раздел 2. Развитие отечественной пищевой промышленности в XX – начале XXI века** Тема 2.1. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928 – 1945 гг.) Административно-плановый переход к промышленной индустриализации и коллективизации сельского хозяйства и развитие пищевой промышленности (первая половина 30-х годов). Создание пищевой индустрии в стране (вторая половина 30-х гг.). Пищевая промышленность в период Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.).	2	2	Создание пищевой индустрии в Советском Союзе. Пищевая промышленность и обеспечение населения продовольствием в экстремальных условиях мировых войн.	4	Устный ответ; подготовка рефератов, докладов; контр. раб; промежут. тестиров.	0	**6,0**	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
12-13	Тема 2.2. Развитие пищевой промышленности в 1945 – 1981 гг Пищевая промышленность в период послевоенного восстановления народного хозяйства (1945-начало 50-х г.г.). Мероприятия 1953 г. по укреплению сельскохозяйственного производства и волюнтаризм в решении продовольственных проблем. Хозяйственная реформа 1965 г. и развитие пищевой промышленности.	2	2	. Задачи Продовольственной программы и причины ее свертывания. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы	6	Устный ответ; подготовка рефератов, докладов; контр. раб; промежут. тестиров.	0	**6,0**	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
14-15	Тема 2.3. Агропромышленный комплекс от 1980-х до начала XXI в. Выдвижение Продовольственной программы и место пищевой промышленности в структуре АПК. Деятельность по осуществлению Продовольственной программы в 80-е годы. Экономические преобразования 90-х годов и продовольственная проблема в стране.	2	2	Формирование агропромышленного комплекса страны.	6	Устный ответ; подготовка рефератов, докладов; контр. раб; промежут. тестиров.	0	**6,0**	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]

16-17	Тема 2.4. Продовольственная достаточность мировой цивилизации К вопросу о продовольственной безопасности: альтернативные подходы.	2	2	Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век. Деятельность международных организаций ООН в решении глобальной продовольственной проблемы	4	Устный ответ; подготовка рефератов, докладов; контр. раб; промежут. тестирован. посещаем.	0	**7.0**	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
18	**2-ое рубежное компьютерное тестирование**						**0**	**25**	
	Текущая работа студентов						**0**	**25**	
	Итого:	**16**	**16**		**40**		**0**	**100**	

6. Образовательные технологии

Лекции, лекции с использованием методов проблемного изложения материала, лекции-беседы, практические занятия, обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов; письменные или устные домашние задания.

Используются интерактивные методы обучения: презентации на основе современных мультимедийных средств, семинары, деловые игры.

№/п	Тема	Вид занятия	Активные формы	Интерактивные формы
1	Продовольственная база человечества	Практическое		Презентация
2	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)	Практическое	Опрос, обсуждение рефератов, письменные или устные домашние задания	-
3	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.	Практическое	Опрос, обсуждение рефератов, письменные или устные домашние задания	-
4	Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)	Практическое		Презентации
5	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928 – 1945 гг.)	Практическое	Опрос, обсуждение рефератов	-
6	Развитие пищевой промышленности в 1945 – 1981 гг	Практическое	Опрос, обсуждение рефератов	-
7	Агропромышленный комплекс от 1980-х до начала XXI в.	Практическое	-	Деловая игра: Улучшение кач-ва продукции пищевой отрасли: исторический опыт советского периода (60-90 гг. и современность»
8	Продовольственная достаточность мировой цивилизации	Практическое	-	Деловая игра: «Продовольственная безопасность: альтернативные подходы»

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты.

Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

6.1 Деловые игры по истории российской пищевой промышленности

6.1.1 Игра «Улучшение качества продукции пищевой отрасли: исторический опыт советского периода (60-90-е гг.) и современность».

Цель игры: на основе сравнительного анализа методов форм, направлений деятельности пищевых предприятий в разные исторические периоды составить примерную программу устойчивого улучшения качества питания населения России в начале XXI века. *Установка на проведение игры* Преподаватель объясняет студентам цель игры, ее основные проблемы: актуальность продовольственного вопроса в мире и России; особое значение качества продукции пищевой промышленности для здоровья человека, его настроения и жизнедеятельности; разнообразие форм, методов, направлений повышения качества продуктов питания в указанные исторические периоды. *Сценарий игры* За одну-две недели преподаватель дает задание студен там изучить литературу по истории развития пищевой промышленности России в целом, а также по конкретным проблемам, попытаться на основе изученного материала составить примерный план решения проблемы качества пищевой продукции на современном этапе. В соответствии с особенностями каждого исторического периода по решению задач качества продукции студенты разбиваются на две команды (по 4-6 человек). Из наиболее активных и знающих студентов выбирается лидер команды. Создается экспертный Совет (4-5 чел.), задача которого контролировать порядок проведения игры, определение наиболее подготовленных команд по критериям аргументации, новизны и необходимости идей. *Первый этап.* Игра проводится на семинарском занятии. В начале игры преподаватель напоминает студентам о цели игры и ее основных проблемах. Лидер команды излагает основные тезисы и выводы. Участники команд могут дополнять выступления своих лидеров по ходу игры. За время игры задаются аргументированные вопросы к оппонентам. *Второй этап.* Начинается дискуссия об общем и особенном в решении данной темы. Итоги полемики подводит экспертный Совет. Здесь же заслушиваются выступления студентов ВсеЙ группы. В результате на основе общего мнения формулируется примерная программа качественного улучшения питания населения России в начале XXI века, объединяющая в себе все важные и нужные составляющие прошлого и настоящего. *Заключительный этап.* Преподаватель подводит окончательные итоги игры, оценивает по пятибалльной системе работу каждой команды, отмечает слабые и сильные стороны выступлений, умение работать в команде и индивидуально, вести дискуссию. Преподаватель также дает оценку представленной общей программы улучшения качества продуктов питания, вносит свои поправки, корректирует ее.

Задания действующим лицам. *Первая команда* подготавливает и раскрывает многообразную работу коллективов пищевых предприятий по улучшению вкусовых качеств продукции; по выпуску новых, биологически полноценных продуктов с добавлением белковых, углеводных и витаминных компонентов:

различные формы социалистического соревнования - за звание «Мастер - золотые руки», «Цех отличного качества», получение «Личного клейма» (без фабричного ОТК), продукцию, имеющую «Знак качества», «Бездефектную сдачу продукции» и другое;

контроль за улучшением качества - общественные организации, группы народного контроля, «Дни качества», ОТК статьи в стенных газетах, многотиражках, радиовещание дегустационные советы и прочее;

расширение ассортимента (выпуск новых сортов с лучшими вкусовыми качествами в красочной упаковке) – смотры-конкурсы, выставки, международные конкурсы (например, высокая оценка советского шампанского);

усовершенствование технологических процессов - внедрение нового оборудования, знание рабочим своего станка, машины, аппарата, совершенствование квалификации.

Первая команда обосновывает выводы о постоянном стремлении работников пищевой отрасли (особенно в годы восьмой и девятой пятилеток) творчески подходить к разработке

комплексных планов, включающих в себя и показатели качества продукции; сообщает о положительных результатах этой напряженной работы (90% продукции кондитерской фабрики «Красный Октябрь» на уровне отечественных и зарубежных образцов, награждение орденом Ленина кондитерской фабрики «Большевик» за выпуск продукции только отличного качества и многое другое).

Вторая команда раскрывает новые идеи по улучшению качества продуктов питания. Обращается внимание на внедрение с 2004 года системы добровольной экологической маркировки продуктов - «дубовый лист» и «голубая капля»; расфасовку овощей в разноцветные упаковки в зависимости от сорта; новый ГОСТ; экологическую экспертизу по международным стандартам; сертификацию продуктов по категориям (для общего потребления, диетическое потребление, для детей раннего возраста); экспертизу па марку «Экологически чистый продукт». В выступлениях подчеркивается новизна этого подхода для России, его апробация в Институте питания и Институте гигиены окружающей среды. Дается реальная оценка этим нововведениям, их неоднозначность, так с одной стороны, происходит удорожание продукта с гарантией качества, а с другой - расширение рынка сбыта и невозможность подделок.

6.1.2. Игра «Продовольственная безопасность: альтернативные подходы»

Цель игры: раскрыть разные точки зрения на продовольственную безопасность, исходя из определений трех основных альтернативных подходов; смоделировать пути вывода экономики России из кризиса и развития АКП на современном этапе.

Установка* на *проведение игры Преподаватель формирует основную цель игры, раскрывает важность следующих обсуждаемых вопросов: значимости продовольственной безопасности как составного элемента экономической безопасности России; различия радикального (либерального), неостолыпинского, неонэповского подходов к вопросу о продовольствии; определение прожиточного минимума потребительской корзины. Основой игры должна стать полемика между представителями трех основных направлений выводы России из экономического кризиса и решение задачи обеспечения населения продуктами питания. За одну-две недели до игры студенты разбиваются на три команды (по 3-5 человек). Участники каждой команды должны продумать и сформулировать основные принципы данного подхода, подготовить ответы на предполагаемые вопросы оппонентов, разработать вопросы к ним, определить стратегию и тактику предстоящего диспута. Для проведения игры избирается экспертный Совет из наиболее подготовленных и активных студентов (3-4 человека). Основная задача Совета - следить за порядком ведения дискуссии, а по ее завершении определить наиболее подготовленную команду по реализации идей и оригинальности аргументации. *Первый этап.* Проведение игры происходит на семинарском занятии. В начале игры преподаватель напоминает о цели игры, представляет членов команд и экспертного Совета. Один из членов Совета играет роль ведущего. Затем поочередно выступают представители от каждой группы, обосновывающие положения своего направления и делающие выводы. После их выступлений начинается обсуждение преимуществ и недостатков данных подходов к проблеме обеспечения населения продовольствием. За ходом дискуссии следит экспертный Совет, координирующий выступления участников. При обмене мнениями учитываются точки зрения всех студентов группы. *Заключительный этап.* Подводятся итоги игры. Преподаватель анализирует работу трех команд и Совета экспертов, отличает наиболее удачные выступления участников, анализирует степень подготовки каждой команды, доходчивость или слабость аргументов, наиболее спорные аспекты проблемы, делает обобщенные выводы.

В заключении преподаватель предлагает студентам следующие задания: назвать модель экономического роста или составить собственный вариант вывода страны из социально-экономического кризиса. Для определения потребительской корзины предлагается вычислить прожиточный минимум - минимальный уровень стандарта жизни.

Задания действующим лицам. *Первая группа* студентов излагает либеральное (радикальное) направление в проблеме продовольственной безопасности России. Студенты обращают внимание на тот факт, что свое начало это направление берет от программы

«шоковой терапии» Е. Гайдара и «500 дней» Г. Явлинского. Основное содержание данного направления сводится к следующему: российское земледелие в условиях рынка неконкурентоспособно, поэтому неумно тратить средства на спасение деревни - «банкрота». Студенты должны дать оценку этому утверждению, раскрыть причины свертывания АПК, назвать последствия этого процесса: полная зависимость от зарубеж-ных поставок продовольствия, расплата природными ресурсами (нефть, газ, лес) за импортную продукцию, социальные негативы во многих отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности и по стране в целом. *Вторая группа* студентов излагает принципы неостолыпинского направления, опираясь на опыт российского реформатора начала XX века П.А. Столыпина. Данный исторический опыт исходит из убеждения, что, несмотря на худшие природные условия сельскохозяйственного производства в России, вложения капитала в АПК могут быть привлекательны для иностранных инвесторов (дешевая рабочая сила, низкая стоимость земли). При этом государство не должно устраняться от регулирования экономики, стимулировать получение прибыли сельскими предпринимателями. Опираясь на знания по экономике, студенты делают вывод о реальности данного направления при определенных условиях. *Третья группа* студентов излагает сущность неонэповского направления. Акценты делаются на условиях и результатах производства, на сокращении сельской безработицы, на сохранении бесплатного землепользования, на высоких темпах роста доходов трудящихся. Такая модель экономического роста ориентирована на спрос и сбыт отечественного продовольствия, рост благосостояния большинства населения. Идеи нового НЭПа исходят из традиционных для России общинно артельных принципов хозяйствования; западной социал-демократической модели участия государства в обеспечении экономической стабильности, перераспределении доходов; китайского динамичного развития многоукладности экономики при гибком сочетании директивного планирования с рынком. Вопрос только в том, окажутся ли совместимы эти принципы для активизации дискуссии и подведения итогов Совет может задать участникам и слушателям следующие вопросы.

Назовите различия во взглядах на аграрную политику сторонников либерального и неостолыпинского направлений.

Какие общие позиции либеральной и неостолыпинской программ?

В чем суть праворадикальной точки зрения по разрешению продовольственной проблемы? Приемлема ли она для России?

Назовите пути выхода экономики России из кризиса на современном этапе согласно взглядам леворадикалов и ряда оппозиционных течений.

Что такое прожиточный минимум? Как обеспечить необходимую продовольственную корзину?

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

− систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;

− углубления и расширения теоретических знаний;

− формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

− развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 40 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;

- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только

чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «История развития пищевой промышленности в России»

Дисциплина «История развития пищевой промышленности в России» читается в течение одного семестра по два часа в неделю, в т. ч проводятся практические занятия в объеме одного часа в неделю.

Семинарские/практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытает объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный темами материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы

Тематика рефератов

(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-3)

1. Современное состояние пищевой промышленности и основные направления ее развития.
2. Классификация пищевой промышленности по различным признакам.
3. Общие принципы производства продуктов питания.
4. Значение мясной промышленности в регионе;
5. Молочная промышленность в регионе на новом этапе;
6. Рыбная промышленность– стратегическая отрасль Российской Федерации;
7. Пищевкусовая промышленность – возможности расширения производства безалкогольных напитков, пряностей и специй, чая, кофе.
8. Сахарная промышленность – перспективы развития;
9. Масложировая промышленность в Северо - Кавказском регионе
10. Плодоовощная промышленность; в Северо - Кавказском регионе
11. Хлебопекарная промышленность в РСО - Алания;
12. Макаронная промышленность в России: состояние, перспективы развития
13. Кондитерская промышленность в России: состояние, перспективы развития
14. Пивоваренная промышленность в РСО - Алания
15. Винодельческая промышленность в в России: состояние, перспективы развития
16. Розлив минеральных вод в РСО - Алания.

Оценочный лист защиты рефератов (докладов)

Наименование показателя	**Выявленные недостатки и замечания**	**Баллы**
1.К**ачество исследовательской работы (реферата, экономического обзора)**		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
II. Качество доклада		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5
3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
Итоговая оценка за защиту		5

Перечень тем для подготовки презентаций

(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-3)

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
2. Историческая традиционная ориентация российского народа на продовольственную самообеспеченность (автаркию), самодостаточность.

3. Развитие народных (крестьянских домашних, ремесленных) производств продуктов питания в России.
4. Роль капиталистических рыночных отношений в формировании отраслей пищевой промышленности России.
5. Значение социально-культурных традиций отечественных продовольственных предпринимателей.
6. Российский опыт общинно артельной и кооперативной организации пищевых производств.
7. Воссоздание продовольственной базы страны на основе принципов НЭПа.
8. Создание пищевой индустрии в Советском Союзе.
9. Пищевая промышленность и обеспечение населения продовольствием в экстремальных условиях мировых войн.
10. Формирование агропромышленного комплекса страны.
11. Задачи Продовольственной программы и причины ее свертывания.
12. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.
13. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
14. Деятельность международных организаций ООН в решении глобальной продовольственной проблемы.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	**4**	**3**	**2**	**1**
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.

Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	***25***
- выполнение и защита лабораторной работы	10
- выполнение домашних заданий	5
- самостоятельная работа	10
1-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Текущая оценка студента в течение 10-15 недели, в том числе:	***25***
- выполнения и защита лабораторной работы	10
- выполнения домашних заданий	5
- самостоятельных работ	10
2-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Итого	**100**

Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

<u>1 –я рубежная аттестация -</u> максимально 50 баллов; из них:

<u>От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация)</u> – тестирование в центре тестирования СОГУ;

<u>От 0 до 25 баллов (текущая оценка)</u> – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

<u>2-я рубежная аттестация</u> – максимально 50 баллов; из них:

<u>От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация)</u> – тестирование в центре тестирования СОГУ;

<u>От 0 до 25 баллов (текущая оценка)</u> – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

Промежуточный контроль:

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет. За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «зачтено».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + З):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

З - количество баллов, набранных на зачете.

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

Вопросы для подготовки зачету по дисциплине
(для формирования компетенций ОПК-1, ПК-3)

1. Предмет курса «История развития пищевой промышленности в России».
2. Натуральное хозяйство, общинная организация социально-экономической жизни в Древней Руси и их роль в обеспечении населения продуктами питания VI-X вв.
3. Решение продовольственной проблемы в условиях становления и развития феодальных отношений в России X-ХУП вв.
4. Производство продуктов питания в условиях утверждения в России абсолютной монархии
в XVIII веке.
5. Начало промышленного переворота в России и его влияние на производство пищевых продуктов, первая половина XIX в.
6. Развитие экономики, пищевой промышленности после отмены крепостного права. Вторая половина XIX в.
7. Экономика страны XX в. и место в ней пищевой промышленности.
8. Продовольственный вопрос в условиях первой мировой войны и революционного 1917 года.
9. Организация обеспечения населения продовольствием в годы иностранной интервенции
и гражданской войны (1918-1920гг.)
10. Развитие продовольственной базы страны в период НЭПа (1921-1928 гг.).
11. Переход к промышленной индустриализации и коллективизации сельского хозяйства и
развитие пищевой промышленности в первой половине 30-х годов.
12. Создание пищевой индустрии в стране (вторая половина 30 -х г.г.)
13. Пищевая промышленность в период Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.).
14. Пищевая промышленность в период послевоенного восстановления народного хозяйства (1945-начало 50-х гг.).
15. Мероприятия 1953 года по укреплению сельскохозяйственного производства и волюнтаризм в решение продовольственных проблем.
16. Хозяйственная реформа 1965 г. и развитие пищевой промышленности.
17. Выдвижение комплексной продовольственной программы страны и место пищевой промышленности в структуре АПК.
18. Деятельность по осуществлению продовольственной программы в 80-е гг.
19. Экономические преобразования 90-х г.г. и продовольственная проблема в стране.
20. Продовольственная безопасность: альтернативные подходы.

Оценивание ответа студента на зачете

Характеристика ответа	***баллы***
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую	46-50

позицию студента.	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	**Минимальный уровень» (56-70 баллов)**	**«Средний уровень» (71-85 баллов)**	**«Высокий уровень» (86-100 баллов)**
Компетенции не сформированы.	«Компетенции сформированы.	Компетенции сформированы.	Компетенции сформированы.

Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

		билета, присутствует неуверенность в ответах на	
Оценка «неудовлетворительно» /незачтено	**Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»**	**Оценка «хорошо» / «зачтено»**	**Оценка «отлично» / «зачтено»**

Примерные тесты к рубежной аттестации

1. Какие отрасли пищевого производства первыми стали внедрять машины:
а) производство молочных продуктов;
б) производство сахара;
в) рыбопромышленность;
г) мукомолье;
д) кондитерское дело.

2. В какой хронологической последовательности происходили 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.

4. В каких отраслях пищевой промышленности возникли первые российские монополии:
а) производство сахара;
б) кондитерская;
в) хлебопекарная;
г) мукомолье;
д) производство молочных продуктов.

5. 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.

6. Династия Филипповых была известна выдающимися достижениями в области:
а) чаеторговля;
б) хлебопекарное дело;
в) производство молочных продуктов;
г) кондитерское производство.

7. 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.

8. В какую из довоенных пятилеток (первую, вторую или третью) были построены следующие предприятия:
а) Московский мясокомбинат;
б) хлебозавод системы инженера Г.П. Марсакова;
в) Кукурузо – крахмало – паточный комбинат в г. Беслан;

г) мелькомбинат имени Цюрупы;
д) завод холодильного машиностроения «Компрессор»;
е) консервный комбинат в станице Крымской Краснодарского края;
ж) Ростсельмаш.

9. Когда была создана база отечественного машиностроения для пищевой промышленности:
а) в начале XX века;
б) в годы НЭПа (1920-е гг.);
в) в годы первых пятилеток (1930-е гг.)

10. Хозяйственная реформа 1965 года внедряла в советскую экономику:
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.

11. Какие меры определила Продовольственная программа 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.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. История развития пищевой промышленности в России методические указания по выполнению практических А.Е. Ковалева. Курск, 2016 – 11 с. Библиогр.: с. 10 ***https://docviewer.yandex.ru/view/1130000012305164/***

2. Филатов О.К. Гуманитас. Humanitas. Том. Ш. История российской пищевой промышленности. М., 2006. https://works.doklad.ru/view/q2292cr58gI/all.html

3. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5615.— ЭБС «IPRbooks», по паролю https://www.studentlibrary.ru/

б) дополнительная литература.

4. Сайт **Заводы России** https://заводы.рф/publication/osnovnye-otrasli-pishchevoy-promyshlennosti-rossii

5. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие для вузов / С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. – Москва: ДеЛи принт, 2009

6. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 520 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14088.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

8. Исаева, М.Г. Продовольственный комплекс: Формирование и развитие (региональный аспект). – М.: Агропромиздат. – 1987. – 208с.
9. Бурышкин П.А. Москва купеческая. М., 1991.
10. Королев Д.Д., Филатов О.К. Воплощение идей А.И. Микояна в развитии пищевой промышленности. М., 2004.

в) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.)
4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

10. Материально-техническое оснащение дисциплины:

Лекционные занятия проводятся в учебной аудитории № 405 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46) имеющей оснащение: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья, кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, демонстрационные и учебно-наглядные пособия, программное обеспечение.

Проведение семинарских занятий, консультации и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в кабинете № 614 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46) оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья, кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, электронная кафедра с микрофоном, программным обеспечением:

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г

12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.