

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

ФТД.В.02 История пищевых производств

**Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного
происхождения**

**Профиль образовательной программы: Технология молока и молоч-
ных продуктов**

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Организация самостоятельной работы**
- 2. Методические рекомендации по подготовке реферата**
- 3. Методические рекомендации по подготовке к занятиям.**

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ тем	Наименование тем	Количество часов (38 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИВ	ПкЗ
1.	Исторические аспекты производства продукции животноводства	-	-		4
2.	Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	-	-		3
3.	Дополнительные отрасли животноводства	-	-		4
4.	Производство продукции животноводства в Оренбургской области	-	-		4
5.	Исторические аспекты перерабатывающих производств	-	-		5
6.	Современное состояние перерабатывающей промышленности	-	-		5
7.	Продукты переработки и их разнообразие	-	-		5
8.	Итого	8	-		30

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА

2.1. Реферат содержит:

Реферат состоит из введения, где обосновывается актуальность темы, ставится цель и задачи реферата, определяется уровень исследования проблемы; 1-2 глав (разделов), при необходимости разбитых на параграфы, и «Заключения», где подводятся итоги и формулируются выводы.

Список реферируемой литературы приводится в алфавитном порядке. План приводится в начале реферата перед «Введением».

Структура реферата должна быть обоснована, логична и соответствовать цели, задачам и содержанию.

Изучение литературы в одном случае целесообразно начать с общих фундаментальных работ, а затем переходить к частным работам, статьям, в другом – с журнальных статей. Все зависит от темы, наличия литературы, уровня подготовки магистра.

2.2 Оформление работы.

Объем реферата 15-20 страниц (компьютерный набор, 1,5 набор, 14 шрифт).

2.3 Критерии оценки реферата

При оценке реферата преподаватель исходит из следующих критериев:

соответствие темы содержанию;

достаточность и современность привлеченных к рассмотрению источников;
аналитичность работы;

методологическая корректность;

обоснованность выводов;

логичность построения;

стиль изложения и оформление реферата.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

3.1. Исторические аспекты производства продукции животноводства

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.)

Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.)

Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.)

Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.)

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

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

Выдающиеся продовольственные предприниматели

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

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

Выдающиеся продовольственные предприниматели

3.2. Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Мясо в питании человека

Молоко в питании человека

Крупнейшие производители мясо и молока за рубежом

Производство говядины и молока

Производство свинины

3.3. Дополнительные отрасли животноводства

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Рыбоводство

Кролиководство

Звероводство

3.4. Производство продукции животноводства в Оренбургской области

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на основные предприятия по производству продукции животноводства в Оренбургской области

3.5. Исторические аспекты перерабатывающих производств

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

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

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

Продовольственная достаточность мировой цивилизации

3.6. Современное состояние перерабатывающей промышленности

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Крупнейшие производители мясопродуктов за рубежом

Крупнейшие переработчики молока за рубежом

Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.

3.7. Продукты переработки и их разнообразие

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Исторические аспекты перерабатывающих производств

Основные проблемы перерабатывающей промышленности

Современное состояние перерабатывающей промышленности

Классификация мясопродуктов

Продукты переработки молока

Использование отходов перерабатывающей промышленности

Мясопродукты

Молочные продукты

