

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

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

Б1.В.ДВ.12.02 История пищевых производств

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Организация самостоятельной работы**
- 2. Методические рекомендации по подготовке реферата**
- 3. Методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов**

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Количество часов (38 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИВ	ПкЗ
1.	Продовольственная база человечества	-	-	5	
2.	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)	-	-	5	
3.	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)	-	-	5	
4.	Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)	-	-	5	
5.	Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)	-	-	5	
6.	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	-	-	5	
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 САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

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

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

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

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

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

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

3.3. Выдающиеся продовольственные предприниматели

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Выдающиеся продовольственные предприниматели

3.4. Мясо в питании человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Мясо в питании человека

3.5. Молоко в питании человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Молоко в питании человека

3.6. Крупнейшие производители мясо и молока за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Крупнейшие производители мясо и молока за рубежом

3.7. Мясо птицы как источник основных питательных веществ для человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Мясо птицы как источник основных питательных веществ для человека

3.8. Яйца сельскохозяйственной птицы в питании человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Яйца сельскохозяйственной птицы в питании человека

3.9. Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом

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

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

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

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

XXI в.)

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

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

3.12. Продовольственная достаточность мировой цивилизации

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Продовольственная достаточность мировой цивилизации

3.13. Крупнейшие производители мясопродуктов за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Крупнейшие производители мясопродуктов за рубежом

3.14. Крупнейшие переработчики молока за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Крупнейшие переработчики молока за рубежом

3.15. Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.

3.16. Классификация мясопродуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Классификация мясопродуктов

3.17. Продукты переработки молока

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Продукты переработки молока

3.18 Использование отходов перерабатывающей промышленности

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Использование отходов перерабатывающей промышленности