

**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 самостоятельному изучению вопросов**

## 1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### 1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Количество часов (38 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИБ	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	
	<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	

## 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 мяса и молока за рубежом**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Крупнейшие производители мяса 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