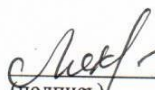




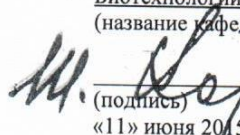
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


(подпись) Лях В.А.
(Ф.И.О. рук. ОП)
«11» июня 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Биотехнологии и функционального питания
(название кафедры)


(подпись) Каленик Т.К.
(Ф.И.О. зав. каф.)
«11» июня 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История развития пищевой промышленности

Направление подготовки - 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мяса и мясных продуктов

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 36 час.
практические занятия 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 18 / пр. 9 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 27 час.
самостоятельная работа 108 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 г. №199

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 10 от «11» июня 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой д.б.н., профессор, Каленик Т.К.
Составитель: к.т.н., доцент Е.В. Добрынина,

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Каленик Т.К.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Каленик Т.К.
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины «История развития пищевой промышленности»

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» является дисциплиной вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 (Б1.В.ДВ.1) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», реализуемого в соответствии с ФГОС ВО.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов) и самостоятельная работа студента (108 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» логически и содержательно связана с такими курсами как «История», «Введение в технологию мяса и мясопродуктов».

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и навыков в решении задач по обеспечению безопасности мяса и мясной продукции.

Задачи:

- сформировать у студентов систему знаний об истории развития пищевой промышленности и развитии пищевых технологий в экономико-исторических особенностях периодов развития страны;
- научить будущих специалистов анализировать уровень развития предприятий промышленности в зависимости от прогрессивности и уровня развития технологий.

Для успешного изучения дисциплины «История развития пищевой промышленности» у обучающихся должны быть сформированы следующие **предварительные компетенции:**

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **общекультурные и профессиональные компетенции** (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	этапы и закономерности исторического развития общества
	Умеет	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества
	Владеет	навыками формирования гражданской позиции
ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знает	источники для поиска научно-технической информации в электронно-библиотечной системе
	Умеет	проводить поиск отечественных и зарубежных источников научно-технической литературы по тематике исследования
	Владеет	навыками работы в электронно-библиотечной системе, российских и зарубежных базах данных с целью поиска отечественных и зарубежных источников научно-технической литературы по тематике исследования
ПК-14 готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Знает	методы маркетинговых исследований
	Умеет	давать оценку достижениям на рынке мясных продуктов
	Владеет	навыками оценки достижений глобального пищевого рынка в области мясных продуктов, проведения маркетинговых исследований и с целью предложения новых конкурентоспособных продуктов к освоению производителем

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «История развития пищевой промышленности» применяются следующие методы активного обучения: лекционный курс с применением МАО «лекция

– пресс-конференция», МАО «корнельский метод конспектирования», практические занятия с применением МАО «семинар – пресс-конференция».

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 часов)

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Продовольственный потенциал России в условиях феодализма(VI-X вв.) и формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.) (6 часов)

Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI-X вв.) Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.) Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII)

Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.) Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.). Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.)

Раздел 2. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1945 гг.) (4 часа)

Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.). НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.)

Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х годов) Создание пищевой индустрии

(вторая половина 30-х годов). Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.)

Раздел 3. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.) (4 часа)

Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.) Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы (1953-1964 гг.). Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.)

Раздел 4. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI в.) (80-е гг. – начало XXI в.) (4 часа)

Продовольственная программа (1982 г.). Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.). Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 г. – начало XXI в.). Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век. Второй этап зеленой революции. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 часов)

Практическое занятие 1. Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.) (4ч),

Вопросы для самоподготовки

1. В чем смысл понятия «феодализм» и каковы особенности формирования раннефеодальных отношений в древнерусском государстве?

2. Были ли экономические причины, способствующие распаду Древнерусского государства на удельные княжества в средневековый период?

3. Какую роль играли становление помещичьего землевладения, производство и торговля хлебом, другими сельскохозяйственными продуктами в укреплении русского централизованного государства, формировании единого общенационального рынка XV-XVII вв.?

Практическое занятие 2. Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.) (4ч.)

Вопросы для самоподготовки

1. Как отразилась на развитии пищевых производств организация мануфактур при Петре I?

2. Что означала проводимая Петром I политика протекционизма и какова была роль системы винных откупов в укреплении финансового бюджета страны?

3. Как экономическая политика Екатерины II способствовала развитию пищевых производств?

Практическое занятие 3. Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в) (4ч.)

Вопросы для самоподготовки

1. В чем сущность промышленного переворота?

2. Какова была роль промышленного переворота в развитии пищевых производств?

3. В каких отраслях пищевой промышленности прежде всего внедрялось машинное производство и почему?

4. Какое значение для производства и торговли зерном имела денежная реформа 40-х гг. XIX в.?

Практическое занятие 4 Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.) (4ч)

Вопросы для самоподготовки

1. Какие социально-экономические задачи была призвана решать аграрная реформа 1861 г. и как она отразилась на развитии сельского хозяйства в помещичьих и крестьянских хозяйствах?

2. Как складывалось в России фабрично-заводское производство пищевых продуктов?

3. Что означали для экономического развития России организация кооперативно-артельного производства пищевых продуктов, широкая кустарно-ремесленная выработка продуктов питания во второй половине XIX в.?

Практическое занятие 5. Выдающиеся продовольственные предприниматели(6ч) с использованием метода активного обучения – семинар-пресс-конференция.

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Вопросы для самоподготовки

1. Вклад российских хлеботорговцев и мукомолов в развитие пищевой промышленности

2. Знаменитые кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы
3. Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы
4. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала
5. Как совершенствовалась технология мукомольного дела?
6. Кто из русских купцов успешно конкурировал с американскими хлеботорговцами на европейских рынках?
7. Каковы особенности предпринимательской деятельности в 19 веке?
8. Кто и благодаря чему из российских гастрономов, производителей вино-водочных изделий стал всемирно известен?

Практическое занятие 6. НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928 гг.) (6ч.)

Вопросы для самоподготовки

1. Можно ли характеризовать НЭП как первую в мировой практике систему реформ, направленных на создание регулируемой социально-ориентированной рыночной экономики? Если да, то почему?
2. В чем сущность политики и практики перехода от продразверстки к продовольственному налогу?
3. Покажите роль государственных, кооперативных, частных предприятий в различных отраслях пищевой промышленности в период НЭПа.
4. Каковы, на Ваш взгляд, причины свертывания НЭПа, перехода к директивно-плановой экономике, курсу на индустриальную модернизацию промышленности и коллективизацию сельского хозяйства?
5. Охарактеризуйте задачи и особенности развития пищевой промышленности в годы первой пятилетки.

Практическое занятие 7. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.) (4 ч.)

Вопросы для самоподготовки

1. Как Вы оцениваете итоги первых пятилеток в пищевой промышленности (успехи, недоработки, ошибки)?
2. Какая структура размещения сельскохозяйственных производств, отраслей пищевой промышленности и хранения стратегических резервов продовольствия сложилась к началу Великой Отечественной войны?
3. Каковы были потери сельского хозяйства, пищевой промышленности в результате военных разрушений и оккупации части территории нашей страны?
4. Как шла перестройка пищевой промышленности и организовывалось нормирование продуктами питания в годы войны?

Практическое занятие 8. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.) (4ч.)

Вопросы для самоподготовки

1. В чем проявился волюнтаризм в решении продовольственной проблемы и к каким он привел последствиям к середине 60-х гг.?
2. Каковы цели и задачи хозяйственной реформы 1965 г.?
3. Как осуществлялась хозяйственная реформа в сельском хозяйстве, отраслях пищевой промышленности во второй половине шестидесятых годов (в восьмой пятилетке)?
4. Какие достижения и просчеты в развитии сельского хозяйства, пищевой промышленности были в семидесятые годы (в девятой, десятой пятилетках)?

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «История развития пищевой промышленности» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

V. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I Продовольственный потенциал России в условиях феодализма(VI-X вв.) и формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)	ОК-2 ПК-3 ПК-14	<p>Знает факторы, влияющие на становление продуктового набора в России в условиях феодализма(VI-X вв.), историческое развитие отраслей пищевой промышленности при капитализме</p> <p>Умеет интегрировать пищевые поведения, особенности приема пищи данного временного отрезка.</p> <p>Владеет информацией развития продуктового пути</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест

			Древней Руси и в эпоху капитализма.		
2.	Раздел II. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах(1914-1945 гг.)	ОК-2 ПК-3 ПК-14	<p>Знает факторы, влияющие на становление пищевой промышленности в экстремальных обстоятельствах(1914-1945 гг.)</p> <p>Умеет интегрировать особенности становления пищевой промышленности в течение данного временного отрезка.</p> <p>Владеет информацией развития пищевой промышленности и обеспечения продовольствием в экстремальных обстоятельствах(1914-1945 гг.).</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
3.	Раздел III. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	ОК-2 ПК-3 ПК-14	<p>Знает факторы, влияющие на становление пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)</p> <p>Умеет интегрировать особенности становления пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)</p> <p>Владеет информацией развития пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.).</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-1 – итоговый тест

4.	Раздел IV. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI в.) (80-е гг. – начало XXI в.)	ОК-2 ПК-3 ПК-14	Знает факторы, влияющие на становление агропромышленного комплекса: вхождение 80-е гг. – начало XXI в.	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет интегрировать особенности становления пищевой промышленности агропромышленного комплекса: вхождение 80-е гг. – начало XXI в.		
			Владеет информацией об особенностях развития пищевой промышленности агропромышленного комплекса: вхождение 80-е гг. – начало XXI в.		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

VI. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие для вузов /С. А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик. - Москва: ДеЛи принт , 2009. – 203с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358963&theme=FEFU>

2. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. – Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 200 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108452>

3. Сучкова Е.П. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Сучкова - Электрон. дан. - СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. - 38 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68075.html>

4. Музафаров, Е.Н. История и география биотехнологий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Музафаров. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 344 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/101843>

Дополнительная литература

1. Адмидин А.Г., Деваева Е.И. Международное экономическое сотрудничество в Восточной Азии. Владивосток: Дальнаука, 1998г.-300с.

2. Гусейнов А.М. История экономики России: Учеб.пособие.- Новосибирск: ЮКЗА, 1998. – 125 с.

3. Данные Сахалинского агенства по привлечению инвестиций ([http:// www.sakhipa.ru](http://www.sakhipa.ru))

4. Исаева М.Г. Продовольственный комплекс: Формирование и развитие(региональный аспект). -М.:Агропромиздат.-1987.-208с

5. История Дальнего Востока СССР: В 4 т. – Владивосток: ДВНЦ АН СССР. -1981. – 588 с .

6. Лифанчиков А.Н. Пищевая промышленность Сибири и Дальнего Востока. – М.: Лёгкая и пищевая промышленность. – 1983.-152с.

7. Материалы Интернет ресурса “SAKHALIN.RU: Сахалин и Курилы” (<http:// www.sakhalin.ru>)

8. Пензин И.Д. Роль Хабаровска в развитии Дальнего Востока//Дальний Восток в контексте мировой истории: от прошлого к будущему. Материалы международной научной конференции, сост. 18-20 июня 1996 г. – Владивосток.-1997. – 98с.
9. Пищевая промышленность СССР. 50 лет. – М.: Пищевая промышленность, 1967.
10. Пржевальский Н.М. На далёких реках//Хрестоматия по истории Дальнего Востока. Кн. 1. Владивосток. – 1982. – 473с.
11. Рогатко С.А. Выдающиеся продовольственные предприниматели России. – М.: Пищепромиздат, 1999.
12. Российский Дальний Восток и страны АТР: экономический рост и интеграционные процессы. М - лы междун. Научн. конф.37-15 октября 2004 г.- Владивосток. Изд-во ТГЭУ, 2004.- 371с.
13. Сметанин С.И. История предпринимательства в России: Курс лекций: Учеб. пособие для вузов/С.И. Сметанин.-М.:Логос,2004.-196с.
14. 1000 лет русского предпринимательства. Из истории купеческих родов. Составитель О.А. Платонов. – М.: Современник, 1995.
15. Тимошина Т.М. Экономическая история России: Учеб. Пособие/Под ред. М.Н.Чепурина.-М.:Филинь, 1998.-432с.
16. Ткаченко Б.И. Научное обеспечение продовольственного комплекса Дальнего Востока: состояние и перспективы развития (опыт разработки региональной программы развития).- Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ, 2003.-376с.
17. Филатов К.Е. Основные этапы развития пищевой промышленности СССР. – М.: ЦИНТИ Госкомзаг, 1965.
18. Филатов К.Е., Филатов О.К. История российской пищевой промышленности. – М.: МГЗИПП, 2006.
19. Шмидт Ю.Д. проблемы развития продовольственного комплекса Дальневосточного региона // Вестник ДВГАЭУ. – 1998 - №1. - с.13-17.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.biblioclub.ru- Электронная библиотечная система "Университетская библиотека
2. <http://e.lanbook.com/>- Электронная библиотечная система издательства "Лань"
3. <http://ibooks.ru/>- Электронная библиотечная система "Айбукс"
4. <http://dlib.eastview.com>- Базы данных компании «Ист Вью»
5. <http://www.elibrary.ru/>- Научная электронная библиотека (НЭБ)
6. <http://www.rba.ru/> - Информационные ресурсы Российской Библиотечной Ассоциации (РБА)
7. <http://uisrussia.msu.ru> – Университетская информационная система Россия (УИС Россия)
8. <http://www.hist.msu.ru/> - Исторический факультет МГУ
9. <http://www.shpl.ru/> - Государственная публичная историческая библиотека (электронный каталог)
10. <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека (электронный каталог)
11. <http://www.dvfu.ru/web/library/elib> - Каталог электронных ресурсов научной библиотеки ДВФУ
12. <http://school-collection.edu.ru/catalog/> - Единая коллекция образовательных ресурсов
13. <http://www.school.edu.ru/> - «Российский общеобразовательный портал»
14. <http://www.humanities.edu.ru/index.html> - Портал «Гуманитарное образование»
15. <http://www.magister.msk.ru/library/library.htm> - «Издание литературы в электронном виде»

16. <http://ifets.ieee.org/russian/depository/resource.htm> - "[ИТ-образование в Рунете](#)" Образовательные ресурсы Рунета

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «История развития пищевой промышленности» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии производства пищевых продуктов. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами в области пищевых производств. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекционных и практических занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием, и соответствующие санитарным и противопожарным нормам:

1. Учебные аудитории Школы биомедицины .
2. Банк презентаций, слайдов
3. Мультимедиосистема

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
Мультимедийная аудитория	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line;

<p>г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311 Площадь 96.2 м²</p>	<p>Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3СТ LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М312 Площадь 96.4 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3СТ LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>

<p>Компьютерный класс г.Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «История развития пищевой промышленности»

**Направление подготовки - 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения**

профиль Технология мяса и мясных продуктов

Форма подготовки очная

Владивосток

2015

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1		Подготовка рефератов	27	Зачет
2		Подготовка презентации	27	Зачет
3		Подготовка к практическому занятию	27	Зачет
4		Подготовка к экзамену	27	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы
2. Первый этап зеленой революции
3. Продовольственная самодостаточность России
4. Социально-экономические предпосылки создания и специфические условия развития пищевой промышленности
5. Темпы и масштабы развития пищевой промышленности страны»»
6. История развития технологий в отраслях пищевой промышленности
7. Стратегия развития и повышение эффективности пищевых производств
8. Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.)
9. Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.)

10. Монополии и кооперативы в пищевых производствах (начало XX в.)
11. Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года
12. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.)
13. Продовольственная программа (1982 г.)
14. Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.)
15. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1991 г. – начало XXI в.)
16. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век
17. Второй этап зеленой революции
18. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «История развития пищевой промышленности»
Направление подготовки - 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения
профиль Технология мяса и мясных продуктов
Форма подготовки очная

Владивосток
2015

Паспорт ФОС
по дисциплине «История развития пищевой промышленности»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает
Умеет		анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества
Владеет		навыками формирования гражданской позиции
ПК-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знает	источники для поиска научно-технической информации в электронно-библиотечной системе
	Умеет	проводить поиск отечественных и зарубежных источников научно-технической литературы по тематике исследования
	Владеет	навыками работы в электронно-библиотечной системе, российских и зарубежных базах данных с целью поиска отечественных и зарубежных источников научно-технической литературы по тематике исследования
ПК-14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Знает	методы маркетинговых исследований
	Умеет	давать оценку достижениям на рынке мясных продуктов
	Владеет	навыками оценки достижений глобального пищевого рынка в области мясных продуктов, проведения маркетинговых исследований и с целью предложения новых конкурентоспособных продуктов к освоению производителем

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I Продовольственный потенциал России в условиях феодализма(VI-X вв.) и формирование отраслей пищевой промышленности	ОК-2 ПК-3 ПК-14	Знает факторы, влияющие на становление продуктового набора в России в условиях феодализма(VI-X вв.), историческое развитие отраслей пищевой	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест

	при капитализме (XIX- начало XX вв.)		промышленности при капитализме		
			Умеет интегрировать пищевые поведения, особенности приема пищи данного временного отрезка.		
			Владеет информацией развития продуктового пути Древней Руси и в эпоху капитализма.		
2.	Раздел II. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах(1914-1945 гг.)	ОК-2 ПК-3 ПК-14	Знает факторы, влияющие на становление пищевой промышленности в экстремальных обстоятельствах(1914-1945 гг.)	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет интегрировать особенности становления пищевой промышленности в течение данного временного отрезка.		
			Владеет информацией развития пищевой промышленности и обеспечения продовольствием в экстремальных обстоятельствах(1914-1945 гг.).		
3.	Раздел III. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	ОК-2 ПК-3 ПК-14	Знает факторы, влияющие на становление пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет		

			интегрировать особенности становления пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг)		
			Владеет информацией развития пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.		
4.	Раздел IV. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI в.) (80-е гг. – начало XXI в.)	ОК-2 ПК-3 ПК-14	Знает факторы, влияющие на становление агропромышленного комплекса: вхождение 80-е гг. – начало XXI в.	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет интегрировать особенности становления пищевой промышленности агропромышленного комплекса: вхождение 80-е гг. – начало XXI в.		
			Владеет информацией об особенностях развития пищевой промышленности агропромышленного комплекса: вхождение 80-е гг. – начало XXI в.		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «История развития пищевой промышленности»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-2 - способность анализировать основные	знает (пороговый уровень)	этапы и закономерности историческо	Знание факторов, влияющих на становление	Способность давать определения факторов,	45-64

этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		го развития общества	пищевой промышленности	влияющих на становление пищевой промышленности	
	умеет (продвинутый)	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества	Умение интегрировать пищевые предпочтения в зависимости от местности и континента	Способность анализировать различные предприятия пищевой отрасли	65-84
	владеет (высокий)	навыками формирования гражданской позиции	Владение навыками создания интеграции исторических знаний о системах питания с современным подходом	Способность к аналитическому мышлению и построению интеграции исторических знаний о системах питания с современным подходом	85-100
ПК-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знает (пороговый уровень)	источники для поиска научно-технической информации в электронно-библиотечной системе	Знание факторов, влияющих на формирование продуктового набора различных временных эпох. Историческое развитие предприятий пищевой промышленности	Способность давать оценку климатическим зонам, а также определять характерный продуктовый набор, соответствующий климатической зоне по всем континентальным зонам	45-64
	умеет (продвинутый)	проводить поиск отечественных и зарубежных источников научно-технической литературы по тематике исследования	Умение интегрировать развития предприятий промышленности в условиях рыночной экономики	Способность отличать пищевые предприятия	65-84
	владеет	навыками	информацией	Способность к	85-

	(высокий)	работы в электронно-библиотечной системе, российских и зарубежных базах данных с целью поиска отечественных и зарубежных источников научно-технической литературы по тематике исследования	показывающей развитие пищевой промышленности России и в мировой практике	аналитическому мышлению и анализу предприятий пищевой промышленности	100
ПК–14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	знает (пороговый уровень)	методы маркетинговых исследований	Знание исторического опыта развития пищевой промышленности для умения давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Способность иметь представление об историческом опыте развития пищевой промышленности и для умения давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	45-64
	умеет (продвинутый)	давать оценку достижениям на рынке мясных продуктов	Умение создавать модели пищевых предприятий, с учетом особенностей пищевого предпочтения	Способен давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать	65-84

			тех или иных народностей, с учетом географического расположения и распространенного сырья на данной территории.	новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем с учетом знаний в области истории развития пищевой промышленности	
	владеет (высокий)	навыками оценки достижений глобального пищевого рынка в области мясных продуктов, проведения маркетинговых исследований и с целью предложения новых конкурентоспособных продуктов к освоению производителем	Владение технологией работы пищевых предприятий	Способность к аналитическому мышлению и анализу работы пищевых предприятий	85-100
ОК-13 – способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	этапы и закономерности исторического развития общества	Знание влияния различных народностей на пищевые поведения других стран с учетом климатического влияния различных народностей..	Способность дать определения основных понятий влияния различных народностей на пищевые поведения других стран с учетом климатического влияния различных народностей..	
	Умеет	анализировать основные этапы и закономерности	Умение мыслить в команде о влиянии	Способность к аналитическому мышлению в команде и	

		ости исторического развития общества	различных народностей на пищевые поведения других стран с учетом климатического влияния различных народностей..	анализу влияния различных народностей на пищевые поведения других стран с учетом климатического влияния различных народностей..	
	Владеет	навыками формирования гражданской позиции	Умение к самостоятельному анализу влияния различных народностей на пищевые поведения других стран с учетом климатического влияния различных народностей.	Способность к самостоятельному аналитическому мышлению и анализу влияния различных народностей на пищевые поведения других стран.	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Вопросы к экзамену

1. Социально-экономические предпосылки и специфические условия развития продовольственного комплекса России
2. Роль местных ресурсов в обеспечении продовольствием населения
3. Характеристика территориально-производственной структуры продовольственного комплекса России
4. Рост объемов производства, совершенствование ассортимента и повышение качества продуктов питания
5. Современное состояние отраслей пищевой промышленности
6. Отраслевая структура производственно-технологической базы

7. Основные направления научно-технического прогресса
8. Совершенствование форм общественной организации производства
9. Совершенствование размещения предприятий пищевой промышленности
10. Пути повышения производительности труда
11. Пути повышения эффективности использования основных фондов и капитальных вложений
12. Совершенствование межотраслевых связей
13. Совершенствование межрегиональных связей
14. Комплексное использование сырья и отходов
15. Выдающиеся предприниматели 19 века в России
16. История развития мясной промышленности
17. История развития молочной промышленности
18. История развития рыбной промышленности
19. Первый опыт агропромышленной интеграции у сахарозаводчиков России
20. История развития пищевкусовой промышленности
21. История развития сахарной промышленности
22. История развития масло-жировой промышленности
23. Причины успехов видных маслоделов, сыроваров и рыбопромышленников
24. История развития плодоовощной промышленности
25. История развития хлебопекарной промышленности
26. Известные в России представители мукомольного дела и хлеботорговли
27. История развития макаронной промышленности
28. Процесс совершенствования технологии мукомольного дела
29. Родоначальники крупной хлеботорговли и мукомольного дела по регионам России.
30. История развития кондитерской промышленности

31. История кондитерского производства известной в России предпринимательской династии Абрикосовых
32. История развития пивоваренной промышленности
33. История развития винодельческой промышленности
34. История развития чайной промышленности
35. История знаменитого чайного магазина, выстроенный в китайском стиле, открытый фирмой «В. Перлов с сыновьями»
36. История развития соляной промышленности
37. История развития розлива минеральных вод.
38. Первые крупные гастрономы в Москве и Петербурге
39. Особенности отечественного предпринимательства
40. Характер их предпринимательской деятельности первых отечественных чаеоторговцев
41. История хлебопекарного дела династии Филипповых
42. Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны
43. Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х гг.)
44. Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.).
45. Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.).
46. Объективизм и волюнтаризм в решение продовольственной проблемы
47. Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.).
48. Курс на повышение материального благосостояния народа через ускорение развития сельского хозяйства и производства продуктов питания
49. Причины свертывания хозяйственной реформы 1965 г.
50. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Тестовые задания

Тестовые задания

Вариант 1

- Какой край входит в состав дальневосточного региона?
 - красноярский
 - краснодарский
 - хабаровский
 - карельский
- Горностай- это:
 - фамилия известного мореплавателя
 - район города Владивостока
 - животное с ценным мехом
 - наименование реки
- Кто первым обогнул Чукотский мыс?
 - Ерофей Хабаров

Б. Семен Дежнев

В. Геннадий Невельской

Г. Михаил Стадухин

4. К каким морям не выходит российский ДВ регион?

А. Японское

Б. Охотское

В. Чукотское

Г. Балтийское

5. Какой порт расположен в Хабаровском крае?

А. Тикси

Б. Эгвекино

В. Ванино

Г. Анадырь

6. Какое расстояние от Москвы до Владивостока?

А. 9216 км

Б. 2500 км

В. 12345 км

Г. 5890 км

7. Какая зерновая культура составляет до 90% посевов в ДВ регионе?

А. пшеница

Б. рожь.

В. соя

Г. ячмень

8. Какая река ДВ региона имеет самый мощный гидроэнергетический потенциал?

А. Амур

Б. Уссури

В. Лена

Г. Индигирка

9. В каком городе находится институт мерзловедения?

А. Хабаровск

Б. Магадан

В. Охотск

Г. Якутск

10. Какое предприятие пищевой промышленности размещено в г. Лесозаводске?

А. мясокомбинат

Б. кондитерская фабрика

В. чаеразвесочная фабрика

Г. макаронная фабрика

Вариант 2

1. Административный центр Корякского автономного округа:

А. Благовещенск

Б. Палана

В. Анадырь

Г. Биробиджан

2. Какая область не входит в состав ДВ региона?

а. чукотская

б. магаданская

в. иркутская

г. амурская

3. Какой остров не расположен в заливе Петра Великого?

А. Путятина

Б. Рейнеке

В. Рикорда

Г. Сахалин

4. Какой порт расположен в Якутии?

А. Тикси

Б. Эгвекино

В. Ванино

Г. Анадырь

5. В каком веке произошло присоединение дальневосточных земель к России?

А. 11век

Б. 19век

В. 16 век

Г. 18 век

6. Кто первым освоил Приамурье?

А. Ерофей Хабаров

Б. Семен Дежнев

В. Геннадий Невельской

Г. Михаил Стаднухин

7. Какое предприятие пищевой промышленности размещено в г. Уссурийске?

А. сахарный завод

Б. кондитерская фабрика

В. чаеразвесочная фабрика

Г. макаронная фабрика

8. Доля добычи природного газа в ДВ регионе по сравнению с общероссийской составляет:

А. 0,5%

Б. 3,2%

В. 8,8%

Г. 45%

9. Полевка- это

А. Хищное животное

Б. Водоплавающая птица

В. Копытное животное

Г. Разновидность грызунов

10. В каком субрегионе находятся крупные запасы термальных вод?

А. Чукотская область

Б. Приморский край

В. Амурская область

Г. Камчатская область

Вариант 3

1. Какую площадь занимает Дальний Восток?

А. 6,2млн. кв.м.

Б. 12,6 млн.кв.м.

В. 13,9 млн.кв. м.

Г. 28 млн. кв.м.

2. Представитель лососевых, обитаемый только у берегов Камчатки:

А. горбуша

Б. кета

В. чавыча

Г. сима

3. Административный центр Еврейского автономного округа:

А. Благовещенск

Б. Владивосток

В. Анадырь

Г. Биробиджан

4. Кто доказал, что Сахалин является островом?

А. Ерофей Хабаров

Б. Семен Дежнев

В. Геннадий Невельской

Г. Михаил Стаднухин

5. Какой город не попадает в южную зону ДВ региона?

А. Владивосток

Б. Хабаровск

В. Спасск- Дальний

Г. Магадан

6. Актинидия- это:

А. женское имя

Б. название ягоды

В. наименование реки

Г. животное с ценным мехом

7. Какой процент занимает пищевая промышленность ДВ региона от общероссийского?

А. 20%

Б. 3,2%

В. 8,8%

Г. 45%

8. Доля ДВ региона в общероссийском вылове рыбы и морепродуктов составляет:

А. 20%

Б. 10%

В. 60%

Г. 45%

9. Основной потенциал лесного комплекса находится:

А. Чукотская область

Б. Хабаровский край

В. Курильские острова

Г. Камчатская область

10. Какой порт не относится к основным портам Чукотки:

А. Певек

Б. Эгвекино

В. Ванино

Г. Анадырь

Вариант 4

1. Какие острова не входят в состав ДВ Регина?
 - А. Курильские
 - Б. Шантарские
 - В. Командорские
 - Г. Гавайские
2. Какой порт расположен на острове Сахалин?
 - А. Холмск
 - Б. Эгвекино
 - В. Ванино
 - Г. Анадырь
3. Кабарга- это:
 - А. Хищное животное
 - Б. Водоплавающая птица
 - В. Копытное животное
 - Г. Разновидность грызунов
4. Какая марикультура имеет для Камчатки промысловое значение?
 - А. устрицы
 - Б. омары
 - В. крабы
 - Г. трепанг
5. Основной источник газа в ДВ регионе- это
 - А. Чукотская область
 - Б. остров Сахалин
 - В. Курильские острова
 - Г. Камчатская область

6. Какое предприятие пищевой промышленности размещено в г. Партизанске?
- А. пивоваренный завод
 - Б. кондитерская фабрика
 - В. чаеразвесочная фабрика
 - Г. макаронная фабрика
7. Административный центр Приморского края:
- А. Благовещенск
 - Б. Владивосток
 - В. Анадырь
 - Г. Биробиджан
8. Какой субрегион занимает первое место в стране по объемам заготовки дикой пушнины?
- А. Чукотская область
 - Б. Саха Якутия
 - В. Амурская область
 - Г. Камчатская область
9. Какие посевные культуры преобладают в ДВ регионе?
- А. кормовые
 - Б. зерновые
 - В. картофель
 - Г. овощи
10. Количество морских портов на Дальнем Востоке:
- А. 15
 - Б. 59
 - В. 32
 - Г. 10

1. Водами каких морей не омывается территория российского Дальнего Востока?

- а) Берингово
- б) Охотское
- г) Японское
- д) Желтое

2. Какой порт расположен в Приморском крае?

- А. Тикси
- Б. Эгвекино
- В. Ванино
- Г. Посьет

3. Дрофа - это:

- А. Хищное животное
- Б. Водоплавающая птица
- В. Копытное животное
- Г. Разновидность грызунов

4. Какое предприятие пищевой промышленности размещено в г. Уссурийске?

- А. масложиркомбинат
- Б. кондитерская фабрика
- В. чаеразвесочная фабрика
- Г. макаронная фабрика

5. Административный центр Чукотки:

- А. Благовещенск
- Б. Владивосток
- В. Анадырь
- Г. Биробиджан

6. Паратунка - это:

- А. порода рыб
- Б. название горячего источника

В. название музыкального инструмента

Г. название бухты

7. В каком году образован Приморский край?

А. 1920

Б. 1865

В. 1938

Г. 1911

8. В каком году образована Приморская кондитерская фабрика?

А. 1920

Б. 1865

В. 1938

Г. 1911

9. В каком субрегионе самая большая плотность населения?

А. Чукотская область

Б. Приморский край

В. Курильские острова

Г. Камчатская область

10. Из каких пород рыб производят черную икру?

А. лососевые

Б. осетровые

В. сельдевые

Г. сиговые

Вариант 6

1. Какой субрегион Дальнего Востока не имеет выхода к морю?

А. Чукотская область

Б. Приморский край

В. Амурская область

Г. Камчатская область

2. Административный центр Амурской области:

А. Благовещенск

Б. Владивосток

В. Анадырь

Г. Биробиджан

4. В каком субрегионе проживают коряки?

А. Чукотская область

Б. Приморский край

В. Амурская область

Г. Камчатская область

Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы
- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы
- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в

смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.