




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

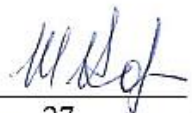
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Школы биомедицины
Руководитель ОП 19.03.01
Биотехнология


Е.В. Добрынина
« 27 » 06 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой биотехнологии
и функционального питания


Т.К. Каленик
« 27 » 06 2016 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

История развития пищевой промышленности

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

профиль «Пищевая биотехнология»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1 __, семестр 1 __
Лекции – __36__ час.
Практические занятия – __36__ час.
Лабораторные работы – __-__ час.
Самостоятельная работа – __36__ час.
Всего часов – __108__ час.
Всего часов аудиторной нагрузки – __72__ час.
Контрольные работы – ____ / не предусмотрены
Зачет __-__ семестр
Экзамен – __1__ семестр

УМКД составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 12 от «27» июня 2016 __ г.

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«История развития пищевой промышленности»

Направление подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

Профиль: «Пищевая биотехнология»

Учебно-методический комплекс дисциплины «История развития пищевой промышленности» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.03.01 «Биотехнология» профиль подготовки «Пищевая биотехнология» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» входит базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

В программу курса входит изучение вопросов, связанных с государственной политикой по обеспечению продуктами питания населения на переломных этапах, в переходные периоды отечественной истории, связанные с радикальными изменениями в общественно-политической, социально-экономической, духовно-нравственной сферах общественной жизни.

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» логически и содержательно связана с такими курсами как «История», «Основы технологий пищевых производств», «Философия».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

Департамента пищевых наук и

технологий _____

Е.В. Добрынина

Заведующий кафедрой биотехнологии

и функционального питания _____

Т.К. Каленик



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Школы биомедицины
Руководитель ОП 19.03.01
Биотехнология

Е.В. Добрынина

« 27 » 06 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой биотехнологии
и функционального питания

Т.К. Каленик

« 27 » 06 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История развития пищевой промышленности

Направление подготовки - 19.03.01 Биотехнология

профиль «Пищевая биотехнология»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 36 час.
практические занятия 36 час.
в том числе с использованием МАО Пр. 6 час. / Лек. 18 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 27 час.
самостоятельная работа 36 час.
экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 12 от « 27 » июня 2016 г.

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

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « 27 » _____ июня _____ 2016_ г. № 12 _____

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

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « 27 » _____ июня _____ 2016__ г. № 12 _____

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

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.01 Biotechnology

Study profile « Food biotechnology».

Course title: The history of the development of food industry

Basic part of Block B1. B. DV.1, 3 credits Elective courses

Instructor: Dobrynina E.V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

GPC-4 - the ability to understand the meaning of information in the development of modern information society, the consciousness of the dangers and threats arising in the process, the ability to comply with the basic requirements of information security, including protection of state secrets;

GPC-5 - mastering the basic methods, methods and means of obtaining, storing, processing information, skills of working with the computer as a means of information management.

Course description: The content of the course is aimed at forming an adequate level of study of the food problem with the development of the national economy, the prevailing property relations of production and exchange in the agricultural sector, as well as in the formation of the state of agro-industrial complex (AIC) and in conjunction with the world's food problems.

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Курс «История развития пищевой промышленности» входит в блок Б1.Б.31 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.01 «Биотехнология». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «История», «Основы технологий пищевых производств», «Философия».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения продовольственной проблемы по мере развития народного хозяйства, складывающихся отношений собственности, производства и обмена в аграрном секторе страны, а также в условиях формирования государственного агропромышленного комплекса (АПК) и во взаимосвязи с мировыми продовольственными вопросами.

В программу курса входит изучение вопросов, связанных с государственной политикой по обеспечению продуктами питания населения на переломных этапах, в переходные периоды отечественной истории, связанные с радикальными изменениями в общественно-политической, социально-экономической, духовно-нравственной сферах общественной жизни.

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний, связанных с историей развития пищевой промышленности России, экономико-географическими факторами развития пищевой промышленности, ролью в обеспечении и организации питания населения страны. Познакомить студентов с историей развития новых технологий и их интеграции в пищевую промышленность, с передовыми предприятиями пищевой промышленности.

Задачи дисциплины:

- 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;

- способностью 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, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 способность понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	Знает	Методы изучения новых технологий и опыта развития пищевой промышленности.
	Умеет	Осуществлять поиск информации о современных пищевых технологиях и технологическом оборудовании, используя современные информационные технологии
	Владеет	Основными терминами и понятиями пищевых производств

ОПК-5 - владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	Знает	Традиции и культуру питания народов России, быт, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем, факторы, формирующие пищевые устои различных народностей с использованием современных средств управления информацией
	Умеет	Интегрировать исторический путь продуктов питания с использованием средств управления информацией
	Владеет	Информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению пищевой промышленности России.

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

Раздел 1. Продовольственный потенциал России в условиях феодализма(VI-X вв.) и формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.) (10 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.) (8 часов)

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.) (10 часов)

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.) (8 часов)

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

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

**Семинарские занятия (36 часов)
(в том числе 6 часов с использованием методов активного
обучения)**

**Семинарское 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.?

**Семинарское 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?

Семинарское 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.?

Семинарское 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.?

Семинарское 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 подводит 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 хлебопечей и мукомолов в развитие пищевой промышленности
2. Знаменитые кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы
3. Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаепромышленники
4. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала
5. Как совершенствовалась технология мукомольного дела?
6. Кто из русских купцов успешно конкурировал с американскими хлебопечей 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?

Семинарское 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.

Семинарское 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?

Семинарское 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)?

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Название дисциплины» 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.

IV. 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	ОПК-4, ОПК-5	Знает факторы, влияющие на становление	УО-1 – собеседование,	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 –

	России в условиях феодализма(VI-X вв.) и формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)		продуктового набора в России в условиях феодализма(VI-X вв.), историческое развитие отраслей пищевой промышленности при капитализме	ПР-4 - реферат	итоговый тест
			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.)	ОПК-4, ОПК-5	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	ОПК-4, ОПК-5	Знает факторы, влияющие на	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 11-

	промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)		становление пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	ие, ПР-4 - реферат	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.)	ОПК-4, ОПК-5	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.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В данном разделе РПУД приводится перечень основной литературы (учебники, учебные пособия, монографии) и перечень дополнительной литературы, в который включаются издания, рекомендуемые для углубленного изучения. В перечень основной литературы должны входить учебники, учебные пособия и монографии, изданные в течение последних 5 лет для гуманитарных, социальных и экономических дисциплин и 10 лет для технических, математических и естественнонаучных дисциплин.

Не менее трех источников основной литературы, указанных в РПУД, должны быть доступны обучающимся в одной или нескольких электронно-библиотечных системах (электронных библиотеках), сформированных на основании прямых договорных отношений с правообладателями. В данном случае необходимо привести полное библиографическое описание источника и рабочую гиперссылку на соответствующий электронный ресурс. Каталог электронных ресурсов размещен на сайте ДВФУ <http://www.dvfu.ru/library/electronic-resources/russian-database.php>.

В список основной литературы также включаются печатные издания (учебники, учебные пособия, монографии), имеющиеся в фондах НБ ДВФУ, с таким расчетом, чтобы суммарное количество экземпляров всех изданий составляло не менее 50 на 100 студентов, обучающихся по образовательной программе. Наряду с полным библиографическим описанием источника помещается рабочая гиперссылка на электронный каталог НБ ДВФУ.

Все издания дополнительной литературы также должны быть представлены либо в электронно-библиотечных системах (электронных библиотеках), сформированных на основании прямых договорных отношений с правообладателями, либо в НБ ДВФУ в количестве, предусмотренном соответствующим ФГОС ВО/ ОС ВО ДВФУ.

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. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник, Санкт-Петербург, Лань, 2017,

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:844606&theme=FEFU>

3. Берновский Ю.Н., Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие для вузов, Москва, Инфра-М, 2014,

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:752776&theme=FEFU>

4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. – Электрон. дан. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 415 с. - Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/4160.html>

5. 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>

6. 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>

7. 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](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.

20. Хуршудян С.А., Зайчик Ц.Р., История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие для вузов, Москва, ДеЛи принт, 2009, 203с
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358963&theme=FEFU>

VI. 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.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Мультимедийная аудитория г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М312, Площадь 96.4 м²

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 видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT 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).

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.



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 19.03.01 Биотехнология
Профиль «Пищевая биотехнология»
Форма подготовки очная

Владивосток
2016

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	октябрь	Подготовка рефератов	3	Зачет
2	ноябрь	Подготовка презентации	3	Зачет
3	декабрь	Подготовка к практическому занятию	3	Зачет
4	24.12.2016	Подготовка к экзамену	27	Зачет

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 разделение 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)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «История развития пищевой промышленности»
Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
Профиль «Пищевая биотехнология»
Форма подготовки очная

Владивосток
2016

Паспорт ФОС

по дисциплине «История развития пищевой промышленности»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	Знает	Методы изучения новых технологий и опыта развития пищевой промышленности.
	Умеет	Осуществлять поиск информации о современных пищевых технологиях и технологическом оборудовании, используя современные информационные технологии
	Владеет	Основными терминами и понятиями пищевых производств
ОПК-5 - владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	Знает	Традиции и культуру питания народов России, быт, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем, факторы, формирующие пищевые устои различных народностей с использованием современных средств управления информацией
	Умеет	Интегрировать исторический путь продуктов питания с использованием средств управления информацией
	Владеет	Информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению пищевой промышленности России.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-4 способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	Знает	Методы изучения новых технологий и опыта развития пищевой промышленности.	Умение изучения новых технологий и опыта развития пищевой промышленности	Способность изучения новых технологий и опыта развития пищевой промышленности	
	Умеет	Осуществлять поиск информации о современных пищевых технологиях и технологическом оборудовании, используя современные информационные технологии	Умение осуществлять поиск информации о современных пищевых технологиях	Способность осуществлять поиск информации о современных пищевых технологиях	
	Владеет	Основными терминами и понятиями пищевых производств	Умение владеть основными терминами и понятиями пищевых производств	Способность владеть основными терминами и понятиями пищевых производств	85-100
ОПК-5 - владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с	знает (пороговый уровень)	Роль новых технологий и модернизации технологического оборудования в развитии пищевой промышленности	Знание факторов, влияющих на становление пищевой промышленности.	Способность давать определения факторов, влияющих на становление пищевой промышленности.	45-64

компьютером как средством управления информацией	умеет (продви- нутый)	ности. Формирует цели и задачи в профессион альной сфере, применяя творческий подход к созданию окружающе го пространств а, повышать уровень культурного развития за счет самообразов ания и самосоверш енствования .	Умение интегрировать пищевые предпочтения в зависимости от периода приема пищи	Способность анализировать различные предприятия пищевой отрасли	65-84
	владеет (высокий)	Культурой мышления, способност ю к обобщению, анализу, восприятию информации , постановке цели и выбору путей ее достижения при интеграции исторически х знаний о системах питания с современны м подходом	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

* **Критерий** – это признак, по которому можно судить об отличии состояния одного явления от другого. Критерий шире показателя, который является составным элементом критерия и характеризует содержание его. Критерий выражает наиболее общий признак, по которому происходит оценка, сравнение реальных явлений, качеств, процессов. А степень проявления, качественная сформированность, определенность критериев выражается в конкретных показателях. Критерий представляет собой

средство, необходимый инструмент оценки, но сам оценкой не является. Функциональная роль критерия – в определении или не определении существенных признаков предмета, явления, качества, процесса и др.

Показатель выступает по отношению к критерию как частное к общему.

Показатель не включает в себя всеобщее измерение. Он отражает отдельные свойства и признаки познаваемого объекта и служит средством накопления количественных и качественных данных для критериального обобщения.

Главными характеристиками понятия «показатель» являются конкретность и диагностичность, что предполагает доступность его для наблюдения, учета и фиксации, а также позволяет рассматривать показатель как более частное по отношению к критерию, а значит, измерителя последнего.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Заполняется в соответствии с Положением о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 12.05.2015 №12-13-850.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

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.

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.

Тестовые задания

Тестовые задания

Вариант 1

1. Какой край входит в состав дальневосточного региона?

- а. красноярский
- б. краснодарский
- в. хабаровский
- г. карельский

2. Горностай - это:

- А. фамилия известного мореплавателя
- Б. район города Владивостока
- В. животное с ценным мехом
- Г. наименование реки

3. Кто первым обогнул Чукотский мыс?

- А. Ерофей Хабаров
- Б. Семен Дежнев
- В. Геннадий Невельской

Г. Михаил Стадучин

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 мерзлотоведения?

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. 11 век

Б. 19 век

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

Вариант 5

1. Водами каким 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. Посъет

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.