

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки про-
дуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«22» апреля 2026 г.

«ИСТОРИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Квалификация - бакалавр

Мичуринск, 2026 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля) «История пищевой промышленности» – осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности РФ на разных этапах исторического развития. Формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области истории производства основных пищевых продуктов от античных времен до XXв.; этапы развития пищевых производств, их место в истории мировой цивилизации; обеспечение населения продуктами питания на разных этапах исторического развития России.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина (модуль) «История пищевой промышленности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Б1.В.02.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих и сопутствующих дисциплин: «История», «Культурология», «Правоведение».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Производство комбикормов», «Механизация и автоматизация технологических процессов в животноводстве и растениеводстве», «Анализ и оценка питательности кормовых средств», «Контроль физико-химических свойств продукции», «Физико-химические методы анализа».

3. Планируемые результаты по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Проведение научно-исследовательских разработок по отдельным разделам темы (40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам (А / 5)

трудоустройство:

Осуществление проведения работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований (А / 01.5)

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование компетенций:

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ПК-1. Способен проводить сбор, обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов с применением научно-технической информации и исследований

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Критерии оценивания результатов обучения			
		Низкий (допороговый, компетенция не сформирована)	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие	ИД-1 _{УК-5} – Находит и использует необходимую для самораз-	Не находит и не использует необходимую для саморазви-	Не всегда находит и не всегда использует необходимую для само-	Достаточно быстро находит и часто использует необходимую	Постоянно находит и всегда использует необходимую для саморазви-

разие обще-ства в соци-ально-историческом, этическом и философском контекстах.	вития и взаи-модействия с другими ин-формацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	действия с дру-гими информа-цию о куль-турных осо-бенностях и традициях раз-личных соци-альных групп.	развития и вза-имодействия с другими ин-формацию о культурных особенностях и традициях раз-личных соци-альных групп.	для саморазви-тия и взаимо-действия с дру-гими информа-цию о куль-турных осо-бенностях и традициях раз-личных соци-альных групп.	тия и взаимо-действия с дру-гими информа-цию о куль-турных осо-бенностях и традициях раз-личных соци-альных групп.
	ИД-2 _{УК-5} – Демонстриру-ет уважитель-ное отноше-ние к истори-ческому наследию и социокуль-турным тра-дициям раз-личных соци-альных групп, опирающееся на знание эта-пов историче-ского развития России (вклю-чая основные события, ос-новных исто-рических дея-телей) в кон-тексте миро-вой истории и ряда культур-ных традиций мира (в зави-симости от среды и задач образования), включая ми-ровые рели-гии, философ-ские и этиче-ские учения.	Не демонстри-рует уважи-тельное отно-шение к исто-рическому наследию и социокультур-ным традициям различных со-циальных групп, опира-ющееся на зна-ние этапов ис-торического развития Рос-сии (включая основные со-бытия, основ-ных историче-ских деятелей) в контексте мировой исто-рии и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и за-дач образова-ния), включая мировые рели-гии, философ-ские и этиче-ские учения.	Слабо демон-стрирует ува-жительное от-ношение к ис-торическому наследию и социокультур-ным традициям различных со-циальных групп, опира-ющееся на зна-ние этапов ис-торического развития Рос-сии (включая основные со-бытия, основ-ных историче-ских деятелей) в контексте мировой исто-рии и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и за-дач образова-ния), включая мировые рели-гии, философ-ские и этиче-ские учения.	Хорошо де-монстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультур-ным традициям различных со-циальных групп, опира-ющееся на зна-ние этапов ис-торического развития Рос-сии (включая основные со-бытия, основ-ных историче-ских деятелей) в контексте мировой исто-рии и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и за-дач образова-ния), включая мировые рели-гии, философ-ские и этиче-ские учения.	Отлично де-монстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультур-ным традициям различных со-циальных групп, опира-ющееся на зна-ние этапов ис-торического развития Рос-сии (включая основные со-бытия, основ-ных историче-ских деятелей) в контексте мировой исто-рии и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и за-дач образова-ния), включая мировые рели-гии, философ-ские и этиче-ские учения.
ПК-1. Способен проводить сбор, обра-ботку, анализ и обобщение результатов эксперимен-тов с приме-нением науч-но-технической	ИД-1 _{ПК-1} – Ис-пользует ме-тоды анализа и обобщения отечественно-го и зарубеж-ного опыта в соответствующей области исследований	Не использует методы анали-за и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соот-ветствующей области иссле-дований	Не достаточно использует методы анали-за и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соот-ветствующей области иссле-дований	Хорошо ис-пользует мето-ды анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соот-ветствующей области иссле-дований	Успешно ис-пользует мето-ды анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соот-ветствующей области иссле-дований
	ИД-2 _{ПК-1} – Осуществляет	Не способен осуществлять	Частично осу-ществляет	Хорошо осу-ществляет	Отлично осу-ществляет

информации и исследований	сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований	сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований	сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований	сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований	сбор, обработку, анализ и обобщение отечественного и мирового опыта в соответствующей области исследований
---------------------------	--	--	--	--	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные закономерности социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития;
- роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы;
- традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития

- историю производства основных пищевых продуктов античных времен до XX в.;

Историю пищевой промышленности России сначала становлении ее отдельных отраслей до наших дней;

- показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

уметь:

- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;
- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий;
- анализировать основные этапы развития пищевой промышленности в различные периоды;
- применять специальную терминологию, лексику, понятия;
- применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

владеть:

- навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики;
- методами анализа основных этапов и закономерностей истории развития пищевой промышленности
- знаниями, методами анализа пищевых продуктов.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	УК-5	ПК-1	
Раздел 1. Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России.	X	X	2
Тема 1.1. Продовольственная база человечества	X	X	2
Тема 1.2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)	X	X	2
Тема 1.3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.) Выдающиеся продовольственные предприниматели.	X	X	2

Тема 1.4. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)	X	X	2
Раздел 2. Развитие отечественной пищевой промышленности в XX–начале XXI века	X	X	2
Тема 2.1. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)	X	X	2
Тема 2.2. Развитие пищевой промышленности в 1945-1981 гг.	X	X	2
Тема 2.3. Агропромышленный комплекс от 1980-х до начала XXI в	X	X	2
Тема 2.4. Продовольственная достаточность мировой цивилизации	X	X	2

4. Структура и содержание дисциплины «История пищевой промышленности»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часа.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество часов	
	по очной форме обучения (2 семестр)	по заочной форме обучения (1 курс)
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем	48	14
Аудиторные занятия, в т.ч.	48	14
лекции	16	6
практические занятия	32	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	60	90
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	24	34
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	16	28
выполнение индивидуальных заданий	20	28
Контроль		4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

4.2. Лекции

Раздел дисциплины, темы лекций и их содержание	Всего часов по формам обучения		Формируемые компетенции
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
Раздел 1.Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России.			
Тема 1.1. Продовольственная база человечества 1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.	2	2	УК-5, ПК-1
Тема 1.2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.) 1. Общинные начала социально-экономической жизни и продовольственного обеспечения (VI – X вв.).	2	2	УК-5, ПК-1
Тема 1.3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.). Выдающиеся продовольственные предприниматели. 1. Хлеботорговцы и мукомолы. 2. Кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы.	2	-	УК-5, ПК-1
Тема 1.4. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.) 1. Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года.	2	-	УК-5, ПК-1
Раздел 2.Развитие отечественной пищевой промышленности в XX–начале XXI века			
Тема 2.1. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928 – 1945 гг.) 1. Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х гг.)	2	1	УК-5, ПК-1
Тема 2.2. Развитие пищевой промышленности в 1945–1981 гг	2	1	УК-5, ПК-1

1. Восстановление и преобразование пищевых производств (1945-1953 гг.)			
Тема 2.3. Агропромышленный комплекс от 1980-х до начала XXI в 1. Продовольственная программа (1982 г.) 2. Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.) 3. Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране	2	-	УК-5, ПК-1
Тема 2.4. Продовольственная достаточность мировой цивилизации 1. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век 2. Второй этап зеленой революции 3. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы	2	-	УК-5, ПК-1
Итого	16	6	

4.3. Практические занятия

Раздел дисциплины, темы лекций и их содержание	Всего часов по формам обучения		Формируемые компетенции
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
Раздел 1.Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России.			
Тема 1.1. Продовольственная база человечества 1.Первый этап зеленой революции. 2.Продовольственная самодостаточность России	4	1	УК-5, ПК-1
Тема 1.2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.) 1.Возникновение основ пищевых производств (X – XVII вв.). 2.Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.).	4	1	УК-5, ПК-1
Тема 1.3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.). Выдающиеся продовольственные предприниматели. 1.Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чаеоторговцы. 2.Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала.	4	1	УК-5, ПК-1
Тема 1.4. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.) 1.Продовольственный кризис во время первой мировой войны и революционного 1917 года. 2.Чрезвычайная продовольственная ситуация в период гражданской войны и вооруженной интервенции(1918-1920гг.) 3.НЭП и воссоздание продовольственной базы страны (1921-1928гг.)	4	1	УК-5, ПК-1

Раздел 2. Развитие отечественной пищевой промышленности в XX–начале XX века			
Тема 2.1. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928 – 1945 гг.) 1.Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.) 2.Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.)	4	1	УК-5, ПК-1
Тема 2.2. Развитие пищевой промышленности в 1945–1981 гг 1.Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы 2.Хозяйственная реформа и динамика продовольственной сферы (1965-1981 гг.)	4	1	УК-5, ПК-1
Тема 2.3. Агропромышленный комплекс от 1980-х до начала XXI в 1.Продовольственная программа (1982 г.) 2.Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.) 3.Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране	4	1	УК-5, ПК-1
Тема 2.4. Продовольственная достаточность мировой цивилизации 1.Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век 2.Второй этап зеленой революции 3.Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы	4	1	УК-5, ПК-1
Итого	32	8	

4.4. Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом

4.5.Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	15
	Подготовка к практическому занятию, защите реферата	8	14
	Выполнение индивидуальных заданий	10	14
Раздел 2. Развитие отечественной пищевой промышленности в XX–начале XXI века	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	19
	Подготовка к лабораторному или практическому занятию, коллоквиумам, защите реферата	8	14
	Выполнение индивидуальных заданий	10	14
Итого		60	90

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Новикова И.М., Галкина А.В. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «История пищевой промышленности» для обучающихся

направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Мичуринск, 2026.

2. Новикова И.М. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «История пищевой промышленности» для обучающихся направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Мичуринск, 2026.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы по дисциплине (модулю) «История пищевой промышленности»

Выполнение контрольных работ способствует более глубокому изучению истории, поднимает практическую результативность деятельности обучающихся.

Контрольная работа выполняется на отдельных листах, которые должны быть пронумерованы и сброшюрованы. Текст должен быть только с одной стороны листа. Контрольная работа должна включать титульный лист, план, введение, основную часть, заключение и список использованной литературы (с указанием Интернет-ресурсов). На титульном листе следует указать название учебного заведения, кафедру, вариант работы, курс, группу, шифр, Ф.И.О. преподавателя. Желательно чтобы работа была набрана на компьютере. Шрифт Times New Roman, кегль 14. Межстрочные интервалы – 1,5. В тексте необходимо иметь ссылки на источники. Ссылки на источники целесообразно приводить непосредственно в тексте с указанием порядкового номера работ, данных в списке литературы.

Задания:

1. Основные этапы развития пищевых производств
2. История производства продуктов переработки зерна
3. История производства круп
3. История производства хлеба
4. История производства макаронных изделий
4. История производства сахара
5. История производства кондитерских изделий
6. История возникновения мармелада
7. История возникновения шоколада
8. Вклад ученых и изобретателей в развитие консервирования
9. История производства растительных масел
10. История производства консервированных продуктов
11. История производства вина
12. История производства крепких алкогольных напитков
13. История производства тонизирующих и прохладительных напитков
14. История производства слабоалкогольных напитков
15. История производства мяса и мясопродуктов
16. История производства колбас
17. История производства мясных консервов
18. История производства молока
19. История производства масла
20. История производства сыров
21. История производства мороженого
22. Природно-климатические факторы, повлиявшие формирование производства продуктов питания
23. Уровень развития техники, повлиявшие на формирование производства продуктов питания
24. Религиозные воззрения, повлиявшие на формирование производства продуктов питания

25. Иноземное влияние, повлиявшее на формирование производства продуктов питания
26. Влияние специальной и художественной литературы, повлиявшее на формирование производства продуктов питания
27. Особенности внутреннего рынка для пищевой продукции в России в конце XIX - начале XX века
28. Особенности размещения предприятий пищевых производств России в конце XIX - начале XX века
29. Особенности формирования и развития основных пищевых производств России в конце XIX - начале XX века
30. Мукомольное производство конца XIX - начала XX века
31. Маслобойное производство конца XIX - начала XX века
32. Сахарное производство конца XIX - начала XX века
33. Винокуренное (спиртовое) производство конца XIX - начала XX века
34. Винодельческое производство конца XIX - начала XX века
35. Пивоваренное производство конца XIX - начала XX века
36. Хлебопекарное производство конца XIX - начала XX века
37. Макаaronное производство конца XIX – начала XX века
38. Кондитерское производство конца XIX - начала XX века
39. Хлебопекарное производство конца XIX - начала XX века
40. Молочное производство
41. Пищевые производства в период Первой мировой войны
42. Пищевые производства в период с 1917 по 1920 гг.
43. Производство оборудования и энергетическая база пищевых производств
44. Структура и общие сведения о ценовых пищевых производствах
45. Пищевые производства в 20-е годы XX в.
46. Пищевая промышленность в 30-е годы XX в.
47. Пищевая промышленность в 40-е годы XX в.
48. Пищевая промышленность в 50-е-60-е гг. XX в.
49. Пищевая промышленность в 70-е-80-е гг. XX в.
50. Пищевая промышленность России в конце в конце XX - начале XXI вв.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России.

Тема 1.1 Продовольственная база человечества.

Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы. Первый этап зеленой революции. Продовольственная самодостаточность России.

Тема 1.2 Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства, становления и развития феодализма в России (VI-XVIII вв.).

Натуральное хозяйство, общинная организация социально-экономической жизни в Древней Руси и их роль в обеспечении населения продуктами питания (VI-X вв.). Решение продовольственной проблемы в условиях становления и развития феодальных отношений (X-XVII вв.). Производство продуктов питания в условиях утверждения в России абсолютной монархии в XVIII веке.

Тема 1.3 Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме XIX – начало XX вв.). Выдающиеся продовольственные предприниматели.

Сахарозаводчики, мастера молочного производства, рыбопромышленники и чае-торговцы. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персонала. Хлеботорговцы и мукомолы. Кондитеры, булочники, гастрономы и виноделы.

Тема 1.3 Развитие капиталистических, рыночных отношений в России и особенности формирования основных отраслей пищевой промышленности (XIX – начало XX вв.).

Начало промышленного переворота в России и его влияние на производство пищевых продуктов (первая половина XIX в.). Развитие экономики, пищевой промышленности после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.). Экономика страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности.

Тема 1.4 Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)

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.)

Раздел 2. Развитие отечественной пищевой промышленности в XX – начале XXI века

Тема 2.1 Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)

Промышленная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства (первая половина 30-х гг.). Создание пищевой индустрии (вторая половина 30-х гг.). Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.).

Тема 2.2 Развитие пищевой промышленности в 1945-1981 гг.

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

Тема 2.3 Агропромышленный комплекс от 1980-х до начала XXI в.

Продовольственная программа (1982 г.). Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.). Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране. Продовольственная программа (1982 г.). Модернизация АПК: планы и реальность (1982-1991 гг.). Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране

Тема 2.4 Продовольственная достаточность мировой цивилизации

Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век. Второй этап зеленой революции. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы

5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Интерактивная форма - презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация)
Практические занятия	Практические занятия - круглый стол, дискуссии, работа в малых группах
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям и интерактивной формы

6. Оценочные средства дисциплины

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «История пищевой промышленности»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	История производства пищевых продуктов	УК-5, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	20 2 20
2	Развитие пищевой промышленности России	УК-5, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	20 2 10
3	Пищевые производства СССР	УК-5, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	20 2 10
4	Пищевая промышленность в современной России	УК-5, ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	40 2 28

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Основные этапы развития пищевых производств (УК-5, ПК-1)
2. История возникновения мукомольного производства (УК-5, ПК-1)
3. Приспособления, применяемые в древности для производства муки (УК-5, ПК-1)
4. История возникновения круп (УК-5, ПК-1)
5. История возникновения гречихи (УК-5, ПК-1)
6. История возникновения риса (УК-5, ПК-1)
7. История возникновения проса (УК-5, ПК-1)
8. История возникновения овса (УК-5, ПК-1)
9. История возникновения манной крупы (УК-5, ПК-1)
10. История возникновения кукурузы (УК-5, ПК-1)
11. История возникновения гороха (УК-5, ПК-1)
13. Хлебопечение на Руси (УК-5, ПК-1)
14. История производства макаронных изделий (УК-5, ПК-1)
15. История производства сахара из сахарного тростника (УК-5, ПК-1)
16. История производства сахара из сахарной свеклы (УК-5, ПК-1)
17. История возникновения кондитерских изделий (УК-5, ПК-1)
18. История возникновения мармелада (УК-5, ПК-1)
19. История возникновения шоколада (УК-5, ПК-1)
20. Вклад ученых и изобретателей в развитие консервирования (УК-5, ПК-1)
21. История производства подсолнечного масла (УК-5, ПК-1)
22. Ученые и изобретатели в производстве растительных масел (УК-5, ПК-1)
23. Кукурузное, кунжутное и соевое масла, их возникновение (УК-5, ПК-1)
24. История производства вина (УК-5, ПК-1)
25. История возникновения шампанского (УК-5, ПК-1)
26. Оборудование и приспособления для производства виноградных вин (УК-5, ПК-1)
27. История производства крепких алкогольных напитков (УК-5, ПК-1)
28. Национальные виды водок (УК-5, ПК-1)
29. История происхождения коктейлей (УК-5, ПК-1)
30. История производства тонизирующих и прохладительных напитков (УК-5, ПК-1)
31. История производства слабоалкогольных напитков (УК-5, ПК-1)

32. Квас как самый популярный тонизирующий напиток на Руси (УК-5, ПК-1)
33. История производства мяса и мясопродуктов (УК-5, ПК-1)
34. История производства колбас (УК-5, ПК-1)
35. История производства мясных консервов
36. Какие факторы, влияют на формирование производства продуктов питания (УК-5, ПК-1)
37. История производства масла (УК-5, ПК-1)
38. История производства сыров (УК-5, ПК-1)
39. История производства мороженого (УК-5, ПК-1)
40. Природно-климатические факторы, повлиявшие формирование производства продуктов питания (УК-5, ПК-1)
41. Уровень развития техники, повлиявшие на формирование производства продуктов питания (УК-5, ПК-1)
42. Религиозные воззрения, повлиявшие на формирование производства продуктов питания (УК-5, ПК-1)
43. Иноземное влияние, повлиявшее на формирование производства продуктов питания (УК-5, ПК-1)
44. Влияние специальной и художественной литературы, повлиявшее на формирование производства продуктов питания (УК-5, ПК-1)
45. Особенности внутреннего рынка для пищевой продукции в России в конце XIX-начале XX века (УК-5, ПК-1)
46. Особенности размещения предприятий пищевых производств России в конце XIX – начале XX века (УК-5, ПК-1)
47. Особенности формирования и развития основных пищевых производств России в конце XIX – начале XX века (УК-5, ПК-1)
48. Мукомольное производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
49. Маслобойное производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
50. Сахарное производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
51. Винокуренное (спиртовое) производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
52. Винодельческое производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
53. Пивоваренное производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
54. Хлебопекарное производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
55. Макаaronное производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
56. Кондитерское производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
57. Хлебопекарное производство конца XIX – начала XX века (УК-5, ПК-1)
58. Какие методы анализа пищевых продуктов использовали в начале XX века (УК-5, ПК-1)
59. Пищевые производства в период Первой мировой войны (УК-5, ПК-1)
60. Пищевые производства в период с1917 по1920 гг. (УК-5, ПК-1)
61. Производство оборудования и энергетическая база пищевых производств (УК-5, ПК-1)
62. Структура и общие сведения о ценовых пищевых производствах (УК-5, ПК-1)
63. Пищевые производства в 20-е годы XX в. (УК-5, ПК-1)
64. Пищевая промышленность в 30-е годы XX в. (УК-5, ПК-1)
65. Пищевая промышленность в 40-е годы XX в. (УК-5, ПК-1)
66. Пищевая промышленность в 50-е-60-е гг. XX в. (УК-5, ПК-1)
67. Пищевая промышленность в 70-е-80-е гг. XX в. (УК-5, ПК-1)
68. Пищевая промышленность России в конце XX – начале XXI в. (УК-5, ПК-1)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»	Выполнение полного объема работы; правильные и четкие ответы на вопросы зачета; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам; – полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины; - знание основных закономерностей социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития; - знание роли современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы; - знание традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития - умение применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии; - умение оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий; - умение анализировать основные этапы развития пищевой промышленности в различные периоды; - владение навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы; - владение методами анализа основных этапов и закономерностей истории развития пищевой промышленности	Тестовые задания (31-40) Реферат (9-10) Вопросы к зачету (38-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) «зачтено»	Выполнение объема работ на 75-80%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на дополнительные вопросы зачета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам; – знание учебного материала из разных разделов дисциплины; - знание основных закономерностей социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития; - знание роли современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы; - знание традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития - умение применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии; - умение оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий; - умение анализировать основные этапы развития пи-	Тестовые задания (21-30) Реферат (7-8) Вопросы к зачету (25-37)

	щевой промышленности в различные периоды; - владение навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы; - владение методами анализа основных этапов и закономерностей истории развития пищевой промышленности	
Пороговый (35–49 баллов) «зачтено»	Выполнение объема работы на 50–60%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в формулировании собственного мнения – знание учебного материала из разных разделов дисциплины; - знание основных закономерностей социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития; - знание роли современной российской пищевой промышленности в решении глобальной продовольственной проблемы; - знание традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития - умение применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии; - умение оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий; - умение анализировать основные этапы развития пищевой промышленности в различные периоды; - владение навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы; - владение методами анализа основных этапов и закономерностей истории развития пищевой промышленности	Тестовые задания (11–20) Реферат (5–6) Вопросы к зачету (18–24)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «не зачтено»	Выполнено менее 50% объема работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по вопросам зачета; неумение формулировать собственное мнение – незнание учебного материала из разных разделов дисциплины; - незнание основных закономерностей социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития; - незнание роли современной российской пищевой промышленности в решении глобальной продовольственной проблемы; - незнание традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития - неумение применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии; - неумение оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий; - неумение анализировать основные этапы развития	Тестовые задания (0–10) Реферат (0–4) Вопросы к зачету (0–17)

	пищевой промышленности в различные периоды; - не владение навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы; - не владение методами анализа основных этапов и закономерностей истории развития пищевой промышленности	
--	--	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы и оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины(модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Учебная литература

1. Новикова И.М. УМК по дисциплине «История пищевой промышленности» для обучающихся направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Мичуринск, 2026.

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-04252-8. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/5F493587-B9DE-4AF0-AF87-CCF4D0EF2C8A> - Заглавие с экрана

3. Донченко, Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учеб. пособие / Л.В.Донченко. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 296 с.

4. Лакиза, Н. В. Пищевая химия : учебное пособие для вузов / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 185 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-9916-9978-5. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/7D165DEF-E5E5-4CC6-B1BB-15A8065FADBF>

7.2 Методические указания по освоению дисциплины

1. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «История пищевой промышленности» для обучающихся направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Мичуринск, 2026.

2. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «История пищевой промышленности» для обучающихся направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Мичуринск, 2026.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.com/>) (договор на оказание услуг от 01.09.2025 № б/н (Сетевая электронная библиотека).

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 01.12.2025 № 04-УТ/2025).

3. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 01.09.2025 № 7326).

4. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25).

5. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.09.2024 № 101/НЭБ/4712-п).

6. Договор о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» Филиал «Специальная библиотека для слепых им. Н.А. Островского» (<https://www.tambovlib.ru>) (договор о сотрудничестве от 10.10.2024 № 0001).

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем Консультант Плюс от 24.02.2026 № 12760 /13900/ЭС).

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 11.02.2026 № 194-01/2026).

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 06.11.2025 № 505/2025)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 17.12.2025 № б/н, срок действия: с 18.12.2025 по 17.12.2026
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно

6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagius.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 16.05.2025 № 10567, срок действия: с 16.06.2025 по 15.06.2026
7	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVU	AdobeSystems	Свободно распространяемое	-	-
8	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVU	FoxitCorporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. <https://cyberleninka.ru/article/n/istoricheskie-predposylki-razvitiya-otrasley-pischevoy-promyshlennosti-kurskoy-oblasti>
3. <http://www.ru-90.ru/content/%D1%82>
4. <https://books.google.ru/books>

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-5	ИД-1 _{УК-5}
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	УК-5	ИД-1 _{УК-5}
3.	Технологии беспроводной связи	Лекции Самостоятельная работа	УК-5	ИД-1 _{УК-5}

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (1/103)

Оснащенность:

Проектор AcerX1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353)

Экран DraperLumaNTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)

2. Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (1/16)

Оснащенность:

Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);

Весы лабораторные СУХ-62011 (инв. № 41013401559);

Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);

Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);

Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)

Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);

Дистиллятор (инв. № 2101060123);

Кухонная плита Morame 57229 FW (инв. № 41013602188);

Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);

Микроскоп (инв. № 2101060130);

Мойка с тумбой (инв. № 2101065381);

Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);

Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);

Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);

Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);

Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);

Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);

РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);

РН-метр (инв. № 2101040462);

Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);

Сита почвенные (инв. № 2101060135);

СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);

Стенд 1,5*0,72 м (инв. № 21013600706);

Стенд 1,5*1,05 м (инв. № 21013600705);

Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600708);

Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600707);

Стенд 1*4,5 м (инв. № 21013600709);

Стиральная машина СКА (инв. № 2101060136);

Стол аудиторный (инв. № 2101063250, 1101060525, 1101060526, 1101060528, 1101060529, 1101060530, 1101060531, 1101060532);

Стол для весов (инв. № 1101041316);

Стол для титрования (инв. № 1101041317);

Стол передвижной (инв. № 1101041315);

Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101011313, 1101041314);

Термостат (инв. № 2101040461);

Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);

Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);

Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101041303);

Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);

Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);

Шкаф для документов (инв. № 1101063937);
Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724;
21013600725);
Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);
Шкаф для документации со стеклом ШК 07.06 ольх. (инв. № 2101065587);
Шкаф для документов (инв. № 1101061116);
Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063936);
Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158).

3. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и для самостоятельной работы (5/26а)

Оснащенность:

Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, инв. № 1101044955, инв. № 1101044954, инв. № 1101044953);

Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, инв. № 1101047396, инв. № 1101047395, инв. № 101047394, инв. № 1101047393, инв. № 1101047392, инв. № 1101047391, инв. № 1101047390, инв. № 1101047388, инв. № 1101047387, инв. № 1101047386, инв. № 1101047385);

Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);

Плоттер СН336А HP (инв. № 41013400057);

Принтер Canon (инв. № 1101044951),

Сканер (инв. № 2101065186);

Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);

Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Лицензия от 31.12.2013 № 49413124 MicrosoftOpenLicense.

Компас-3DV15 (договор от 01.07.2014 №2778Л/14-А).

Рабочая программа дисциплины «История пищевой промышленности» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Новикова И.М.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «13» апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от «18» апреля 2022 г.
Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 8 от 8 апреля 2025 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 08 от 23 апреля 2025 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства протокол №9 от «14» апреля 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 20 апреля 2026 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 22 апреля 2026 г.

Оригинал документа хранится на кафедре технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства