

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой продукции

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Развитие профессиональных компетенций, в соответствии с которыми обучающийся должен обладать совокупностью знаний об истории развития основных пищевых производств, способен выявить основные факторы становления и тенденции развития отраслевых науки и техники, осуществить оценку состояния пищевых производств Российской Федерации в настоящее время.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.02 История развития пищевых производств относится к факультативным дисциплинам ОПОП. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «История развития пищевых производств» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
-------------	------------

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-4	Пищевые и биологические добавки при производстве масложировой продукции Биотехнологии в производстве растительных масел Производственная технологическая практика Современные методы исследования качества масличного сырья и продуктов переработки Безотходные технологии масложирового производства Психология маркетинговой деятельности Хранение масличного сырья и продуктов переработки

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	ПК-4.1 Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: исторические вехи развития перерабатывающих предприятий Уметь: действовать в нестандартных ситуациях и нести ответственность за принятые решения на перерабатывающих предприятиях Владеть: практическими навыками развития пищевых производств на определенном этапе

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины ФТД.02 История развития пищевых производств составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (72 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №1	
			КР	СР
Лекции (Л)	18		18	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	18		18	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		34		34
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	38	34	38	34

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Введение в дисциплину. История развития перерабатывающих пищевых производств	1	4									ПК-4.1
Тема 2. Исторические этапы в развитии	1	4						6			ПК-4.1

перерабатывающих											
Тема 3. История производства пищевых продуктов	1			2							ПК-4.1
Тема 4. История развития хлебопекарной промышленности	1	2						8			ПК-4.1
Тема 5. История хранения масличных	1			2							ПК-4.1
Тема 6. Исторические этапы развития производства машин для переработки зерна	1	2						6			ПК-4.1
Тема 7. История развития и современное состояние элеваторов	1			2							ПК-4.1
Тема 8. История развития производства круп	1			2							ПК-4.1
Тема 9. Исторические вехи развития кондитерского производства	1	2						8			ПК-4.1
Тема 10. История производства макарон	1			2							ПК-4.1
Тема 11. История развития сахарного производства в мире	1	2									ПК-4.1
Тема 12. История производства крахмала и растительного масла	1			2							ПК-4.1
Тема 13. История переработки плодоовощной продукции	1			2							ПК-4.1
Тема 14. История развития спиртового производства	1	2						6			ПК-4.1
Тема 15. История развития бродильного производства	1			2							ПК-4.1
Тема 16. История развития виноделия	1			2							ПК-4.1
Тема 17. Промежуточная аттестация	1										ПК-4.1
Контактная работа	1	18		18						2	х
Самостоятельная работа	1							34			х
Объем дисциплины в семестре	1	18		18				34		2	х
Всего по дисциплине		18		18				34		2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	История создания отечественного мукомольного оборудования	6
2	История развития хлебопекарной промышленности	История развития хлебопекарного производства в Оренбургской области	8
3	Исторические этапы развития производства машин для переработки зерна	Машины и оборудование для очистки и сортирования зерна	6
4	Исторические вехи развития кондитерского производства	Пряники: ремесло или искусство?	8
5	История развития спиртового производства	Производство водки в Оренбургской области	6
Всего			34

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Зарецкий, А. Д. Промышленные технологии и инновации / А. Д. Зарецкий, Т. Е. Иванова. – 2-е издание. – САНКТ-ПЕТЕРБУРГ : Питер, 2018. – 480 с.

2. Тупольских, Т.И. Технологии пищевых производств / Т. И. Тупольских, Д. В. Рудой, В. И. Пахомов [и др.]. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью "Издательство "КноРус", 2024. – 170 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки магистра техники и технологии 552400 (260100.68) "Технология продуктов питания" и направлению подготовки дипломированного специалиста 655800 (260600) "Пищевая инженерия" / С. А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик ; С. А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 203 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Персональные компьютеры, мультимедиа, методические указания, плакаты, наглядные пособия, ГОСТы на сырье растительного происхождения и продукты питания

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант .
2. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040)

Разработал(и):

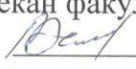
Доцент, к.с/х.н.  Живодерова С.П.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 3 от 26.11.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Васильев И.В.