

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.В.02 История пищевых производств**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: магистр

Форма обучения: очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «История пищевых производств» являются:

- задачи по увеличению производства продуктов питания и особенно производства животноводческой продукции на фоне значительного повышения его экономической эффективности и рентабельности;
- повышение продуктивности животных за счет улучшения их породных и племенных качеств и создания достаточного уровня кормления за счет совершенствования кормовой базы животноводства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История пищевых производств» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «История пищевых производств» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-3	Уровень бакалавриата бакалавриата

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-3	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

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

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Этап 1 знать основные направления развития животноводства и переработки его продукции. Этап 2 знать пути решения поставленных задач	Этап 1 уметь находить источники информации по изучаемому вопросу Этап 2 уметь обобщать и анализировать пути решения поставленных задач	Этап 1 владеть навыками пользования информационными системами Этап 2 свободно пользоваться найденной информацией.

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «История пищевых производств» составляет 2 зачетные единицы (72 академических часов), распределение объема 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

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 1	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	16		16	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	16		16	
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		8		8
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)				
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		30		30
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	34	38	34	38

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Технология производства продукции животноводства	1	8		8			x			15	x	ОК-3
1.1.	Тема 1 Исторические аспекты производства продукции животноводства	1	2								4		ОК-3
1.2.	Тема 2 Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	1	2		4						3		ОК-3
1.3.	Тема 3 Дополнительные отрасли животноводства	1	2		2						4		ОК-3
1.4.	Тема 4 Производство продукции животноводства в Оренбургской области	1	2		2						4		ОК-3
2.	Раздел 2 Технология переработки продукции животноводства	1	8		8			x			15	x	ОК-3
2.1.	Тема 5 Исторические аспекты перерабатывающих производств	1	2		2						5		ОК-3
2.2.	Тема 6 Современное состояние перерабатывающей промышленности	1	2		2						5		ОК-3
2.3.	Тема 7 Продукты переработки и их разнообразие	1	4		4						5		ОК-3
3.	Контактная работа	1	16		16			x				2	x
4.	Самостоятельная работа	1						8			30		x
5.	Объем дисциплины в семестре	1	16		16			8			30	2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1.	Исторические аспекты производства продукции животноводства	2
Л-2.	Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	2
Л-3.	Дополнительные отрасли животноводства	2
Л-4.	Производство продукции животноводства в Оренбургской области	2
Л-5.	Исторические аспекты перерабатывающих производств	2
Л-6.	Современное состояние перерабатывающей промышленности	2
Л-7-8.	Продукты переработки и их разнообразие	4
Итого по дисциплине		$\sum = 16$

5.2.2 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы семинарского занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1.-2.	Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	4
ПЗ-3.	Дополнительные отрасли животноводства	2
ПЗ-4.	Производство продукции животноводства в Оренбургской области	2
ПЗ-5.	Исторические аспекты перерабатывающих производств	2
ПЗ-6.	Современное состояние перерабатывающей промышленности	2
ПЗ-7-8.	Продукты переработки и их разнообразие	4
Итого по дисциплине		$\sum = 16$

5.2.3 Темы рефератов

1. Роль Петра I в становлении пищевой и перерабатывающей промышленности в России.
2. История семейной династии русских предпринимателей Сапожниковых и ее роль в становлении отечественной рыбной промышленности.
3. История семейной династии русских предпринимателей Башкировых и их роль в становлении мукомольного производства в России.
4. Роль семейной династии предпринимателей Бугровых в становлении мукомольного производства.
5. Роль И.М. Филиппова в создании и развитии хлебопечения в России.
6. Роль Н.В. Верещагина в создании промышленной технологии получения сливочного масла.
7. Значение открытия способа получения подсолнечного масла Д.С. Бокаревым для развития масложирового производства в России.
8. История создание маргарина. Маргариновое производство в России
9. Основные способы консервирования известные людям в древности. Автор изобретения способа тепловой стерилизации консервов.

10. Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. Современное состояние консервной отрасли пищевой промышленности
11. Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси
12. Медоварение на Руси в XVI–XVII вв. Сыта и сбитень
13. Приручение и одомашнивание животных
14. Современное состояние свиноводства страны, области
15. Крупнейшие предприятия по переработки молока в стране и Оренбургской области
16. Крупнейшие предприятия по переработки мяса в стране и Оренбургской области
17. Крупнейшие хозяйства по производству молока в стране и Оренбургской области

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Моторная, Н. Г. Производство и первичная обработка продукции животноводства: практикум : учебное пособие / Н. Г. Моторная. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 74 с. (ЭБС ЛАНЬ)
2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. (ЭБС ЛАНЬ)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Куликов, Л.В. История зоотехнии. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2015. - 384 с. (ЭБС ЛАНЬ)
2. Музафаров, Е. Н. История и география биотехнологий : учебное пособие для вузов / Е. Н. Музафаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. (ЭБС ЛАНЬ)

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

- Электронное учебное пособие включающее:
- конспект лекций;
 - методические указания по проведению семинарских занятий.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

- Электронное учебное пособие включающее:
- методические рекомендации по подготовке реферата;
 - методические рекомендации по подготовке к занятиям.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. OpenOffice
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Разработал(и):

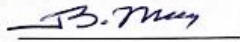
Доцент, к.с/х.н.  Соболева Н.В.

Доцент, к.с/х.н.  Почапская В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 9 от 22.12.21 г.

Зав. кафедрой  Мустафин Рамис Зуфарович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 5 от 21.01.22 г.

Декан факультета Биотехнологий и природопользования 
Никулин Владимир Николаевич