

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФТД.02 ИСТОРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания**

**Квалификация выпускника магистр**

**Форма обучения очная**

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины ФТД.02 «История пищевых производств» являются:

- понять и уметь объяснять сложные и противоречивые события развития истории пищевых производств;
- уметь сравнивать ход исторического развития российского и мирового производства пищевых продуктов;
- уметь анализировать особенности проявления главных факторов всемирного исторического процесса в истории пищевых производств;
- осмыслить историю производства пищевых продуктов в плане исторического опыта и его уроков в жизни, профессиональной и общественной деятельности.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-3	Физиология питания Технология продуктов питания специализированного назначения

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК-3	Современные аспекты производства продуктов детского питания Производственная технологическая практика

### 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)
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	<b>Знать:</b> исторические последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество и безопасность <b>Уметь:</b> владеть историческими последствиями возможных современных решений использования методов разработки технологических решений <b>Владеть:</b> историческими моментами технологических процессов, влияющих на производство,

		качество и безопасность продуктов питания
	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	<i>Знать:</i> факторы, влияющие на эффективность разработки технологических операций для получения конкретного результата <i>Уметь:</i> владеть технологическими процессами для производства новых продуктов питания и сырья <i>Владеть:</i> технологическими решениями для анализа качества полученной продукции и сырья
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	<i>Знать:</i> важность разработок новых технологических решений связанных с качеством и производством продукции <i>Уметь:</i> владеть технологическими решениями качества продуктов питания <i>Владеть:</i> современными методиками определения качества и безопасности продуктов питания
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<i>Знать:</i> информацию в области производства продуктов питания <i>Уметь:</i> планировать эффективную систему контроля производственного контроля <i>Владеть:</i> технологическими процессами в области производства продуктов питания

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины ФТД.02 История пищевых производств составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (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**

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №1	
			КР	СР
Лекции (Л)	16		16	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	14		14	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		40		40
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	32	40	32	40

### 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. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.	1	2						4			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Тема 2. Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	1	2		2				3	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1
Тема 3. История хлебопекарного и кондитерского производства	1	2		2				3	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3 .1

Тема 4. История производства круп и макарон	1	2		2				3	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Тема 5. Основатели молочного дела в России	1	2		2				3	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Тема 6. История переработки мяса и появления колбас	1	2		2				4	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Тема 7. История бродильного производства	1	2		2				3	2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Тема 8. История спиртового производства	1	2						3			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Тема 9. История водки	1			2					2		ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
Раздел 5. Промежуточная аттестация											
Тема 10. Промежуточная аттестация	1										ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-3.1
<b>Контактная работа</b>	1	16		14						2	x
<b>Самостоятельная работа</b>	1							26	14		x
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	1	16		14				26	14	2	x
<b>Всего по дисциплине</b>		16		14				26	14	2	

### 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено учебным планом

### 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

Не предусмотрено учебным планом

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Введение в дисциплину. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.	История развития пищевых производств	4
2	Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	История создания отечественного мукомольного оборудования Рассев: вчера, сегодня и завтра	3

3	История хлебопекарного и кондитерского производства	История создания отечественного хлебопекарного оборудования. Пряники: ремесло или искусство?	3
4	История производства круп и макарон	Упаковка – фактор конкурентного преимущества Макароны просто экстра	3
5	Основатели молочного дела в России	И поил молоком пол России	3
6	История переработки мяса и появления колбас	Производство мяса и рыбопродуктов для флота Петра Великого	4
7	История бродильного производства	История водки	3
8	История спиртового производства	Отношение государства к водке в России и меры государственного регулирования винокуренного производства и торговли водкой	3
Всего			26

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Рубан, Н.Ю. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / составители Н. Ю. Рубан [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 119 с. — ISBN 978-5-8353-2995-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-46694-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с. — ISBN 978-58353-2421-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

### **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**

Тематические и демонстрационные материалы, справочная литература, переносные проектор и экран

#### **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. Консультант + .

2. Гарант .

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)


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 № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

 Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств  
Васильев И.В.