

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.В.02 ИСТОРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины ФТД.В.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;
- осмысливать 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.В.02 «История пищевых производств» относится к факультативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина ФТД.В.02 «История пищевых производств» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-2	Программа бакалавриата
ПК-3	Программа бакалавриата
ПК-7	Программа бакалавриата

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-2, ПК-3, ПК-7	Научные основы технологии функциональных продуктов питания
ПК-3	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания
ПК-3, ПК-7	Высокотехнологичные производства продуктов питания

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
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и	1 этап: знать основные закономерности развития пищевой индустрии; 2 этап: знать отечественные и зарубежные труды по технологии производства продукции, имеющие	1 этап: уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств; 2 этап: уметь анализировать и обобщать информацию из различных источников	1 этап: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии 2 этап: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её

движения запасов	историческое значение		основе профессиональных решений
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	1 этап: знать основные закономерности развития пищевой индустрии; 2 этап: знать ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности	1 этап: уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств; 2 этап: уметь объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных пищевых отраслей	1 этап: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии 2 этап: опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производств
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	1 этап: знать основные источники информации по истории развития различных пищевых отраслей; 2 этап: знать отечественные и зарубежные труды по технологии пищевых производств, имеющие историческое значение	1 этап: уметь работать с архивами, статистическими сборниками, лекционными материалами, отечественными и иностранными источниками по истории отдельных отраслей и пищевой индустрии в целом; 2 этап: уметь анализировать и обобщать информацию из различных источников	1 этап: навыки работы с историческими источниками; 2 этап: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины ФТД.В.02 «История пищевых производств» составляет 2 зачетные единицы (72 академических часа), 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)	4		4	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	8			
4	Семинары(С)			8	
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		44		44
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		14		14
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	зачет		зачет	
13	Всего	14	58	14	58

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	курсовые проекты	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 История мукомольного производства	1	2			2				18	2	x	ПК-7, ПК-3 ПК-2
1.1	Тема 1 Введение в дисциплину. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.	1	2							8		x	ПК-7, ПК-3 ПК-2
1.2	Тема 2 Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	1				2				10	2	x	ПК-7 ПК-3 ПК-2
2	Раздел 2 История хлебопекарного, кондитерского и крупяного производства.	1	2			4				20	4	x	ПК-7, ПК-3 ПК-2
2.1	Тема 1 История хлебопекарного и кондитерского производства	1	2			2				10	2	x	ПК-7, ПК-3 ПК-2
2.2	Тема 2 История производства круп и макарон	1				2				10	2	x	ПК-7, ПК-3 ПК-2
3.	Раздел 3 История производства и переработки молока и мяса	1				2				6	8	x	ПК-7, ПК-3 ПК-2
3.1	Тема 1 Основатели молочного дела в России	1				2				6	8	x	ПК-7, ПК-3 ПК-2
5.	Контактная работа			4		8						2	x
6.	Самостоятельная работа									44	14		x
7.	Всего по дисциплине		4		8					44	14	2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Введение в дисциплину. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.	2
Л-2	История хлебопекарного и кондитерского производства	2
Итого		4

5.2.2 – Темы лабораторных работ РПД не предусмотрены

5.2.3 – Темы практических занятий РПД не предусмотрены

5.2.4 – Темы семинарских занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
С-1	Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	2
С-2	История хлебопечения и кондитерского производства	2
С-3	История производства круп и макарон	2
С-4	Основатели молочного дела в России	2
Итого		8

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) РПД не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов РПД не предусмотрены

5.2.7 Темы эссе РПД не предусмотрены

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РПД не предусмотрены

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Введение в дисциплину. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.	История развития пищевых производств	8
2.	Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	1.История создания отечественного мукомольного оборудования 2.Рассев: вчера, сегодня и завтра	5 5
3.	История хлебопекарного и кондитерского производства	1.История создания отечественного хлебопекарного оборудования. 2.Пряники: ремесло или искусство?	5 5
4.	История производства круп и макарон	1.Упаковка – фактор конкурентного преимущества 2.Макароны просто экстра	5 5
5.	Основатели молочного дела в России	Обеспечение населения молоком России	6
Итого			44

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. История развития технологии и техники пищевых производств: учебное пособие /Е.В. Михалева, Е.А. Ренёв. - Пермь: Из - во, 2017.-125с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Новикова А.В. История развития технологии и техники пищевых производств. Учебно-методическое пособие. – Пенза: ПГТА. 2012., 104с.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов;
- 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

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеоизображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применять специализированные мультимедийные средства отображения информации: телевизоры, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестирование студентов проводиться с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестировать

студентов и автоматически подводить результат. Тестируанию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;
- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

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

Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

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

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks» : <http://www.iprbookshop.ru/>
3. eLIBRARY.RU: www.elibrary.ru/

Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	исследования происхождения и истории производства еды и напитков		История	ancientfoods.wordpress.com
2.	словари, в которых содержатся отдельные сведения об истории мукомольного, маслоэкстракционного и др. пищевых производств		История	dic.academic.ru
3.	ресурс, который позволяет ознакомиться с содержанием или полным тестом книг по истории отдельных отраслей пищевой промышленности		История	books.google.ru

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса 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, у комплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 1.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и): _____

С.П. Живодерова