

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор О.Ю. Ежова, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.03.02 История пищевых производств

Цель освоения дисциплины:

- объяснение сложных и противоречивых событий развития истории пищевых производств;
- ход исторического развития российского и мирового производства пищевых продуктов;
- анализ особенности проявления главных факторов всемирного исторического процесса в истории пищевых производств;
- осмысление истории производства пищевых продуктов в плане исторического опыта и его уроков в жизни, профессиональной и общественной деятельности.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Этап 1 знать основные закономерности развития пищевой индустрии; Этап 2 знать ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности	Этап 1 уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств; Этап 2 уметь объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных отраслей.	Этап 1 владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии; Этап 2 опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производств.
ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 знать основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства; Этап 2 знать современные технологии производства	Этап 1 уметь применять основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства; Этап 2 уметь применять современные	Этап 1 владеть навыками применения основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства; Этап 2 владеть навыками применения

	продукции растениеводства и животноводства.	технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства.
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	- Этап 1 биологические свойства продукции растениеводства, животноводства и их особенности, как объекта хранения и переработки; Этап 2 основы государственного нормирования качества растительных, животноводческих продуктов.	Этап 1 уметь определять продуктивность животных. Этап 2 уметь определять качество продукции животноводства.	Этап 1 владеть практическими навыками определения продуктивности животных. Этап 2 владеть практическими навыками определения качества продукции животноводства и ее переработки.
ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	- Этап 1 знать виды плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 знать способы использования плодов и овощей в животноводстве.	Этап 1 уметь определять качество плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 уметь использовать технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.	Этап 1 владеть навыками определения качества плодов и овощей, используемых в животноводстве. Этап 2 владеть навыками технологии хранения и переработки плодов и овощей для животноводства.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Продовольственная база человечества

Тема 1. Продовольственная база человечества

Тема 2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)

Тема 3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)

Тема 4. Выдающиеся продовольственные предприниматели

Раздел 2. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах

Тема 5. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах

(1914-1928 гг.)

Тема 6. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)

Тема 7. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)

Тема 8. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)

Тема 9. Продовольственная достаточность мировой цивилизации

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.