

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Живодерова Светлана Петровна к.с.-х.н, доцент

Наименование дисциплины: ФТД. В.03. История пищевых производств

Цель освоения дисциплины:

- 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.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИД-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2_{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-4_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИД-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p>Знать: основные закономерности развития пищевой индустрии Уметь: объяснять общий ход развития истории пищевых производств Владеть: владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии</p>
<p>ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: основные источники информации по истории развития различных пищевых отраслей Уметь: работать с архивами, статистическими сборниками, лекционными материалами, отечественными и</p>

		иностранными источниками по истории отдельных отраслей и пищевой индустрии в целом Владеть: навыки работы с историческими источниками
--	--	---

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. История хранения зерна.

Тема 2. Развитие производства машин для переработки зерна.

Тема 3. История хлебопекарного производства.

Тема 4. История развития и современное состояние элеваторов.

Тема 5. История производства круп.

Тема 6. История кондитерского производства.

Тема 7. История производства макарон.

Тема 8. История производства крахмала и растительного масла.

Тема 9. История производства комбикормов.

Тема 10.. История развития молочной промышленности.

Тема 11. История переработки мяса и появление колбас.

Тема 12. История переработки плодоовощной продукции.

Тема 13. История бродильного производства.

Тема 14. История промышленного птицеводства, кожевного сырья и шерсти.

Тема 15. Основатели молочного дела в России.

Тема 16. История спиртового производства.

3. Общая трудоемкость дисциплины: ФТД. В.03 «История пищевых производств» составляет 2 зачетные единицы (72 академических часов).