

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Волков В.С. преподаватель

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.01.01 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:**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 – Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	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 отраслей 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
ОК-7 – Способность к самоорганизации и самообразованию	1 этап: знать основные источники информации по истории развития различных пищевых отраслей;	1 этап: уметь работать с архивами, статистическими сборниками, лекционными материалами, отечественными и иностранными источниками по истории отдельных отраслей и пищевой индустрии в целом;	1 этап: навыки работы с историческими источниками;

	2 этап: знать отечественные и зарубежные труды по технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, имеющие историческое значение	2 этап: уметь анализировать и обобщать информацию из различных источников	2 этап: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений
--	---	---	---

## **2. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 История мукомольного производства.**

Тема 1 Введение в дисциплину. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.

Тема 2 История производства муки.

Тема 3 Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна.

Тема 4 Изучение качества зерна с 1917 по 1990 гг.

Тема 5 История хранения зерна.

Тема 6 Проблемы качества зерна в их историческом развитии.

Тема 7 Состояние мукомольной техники и изучение зерна в 19 веке.

Тема 8 Развитие производства машин для переработки зерна в России.

Тема 9 История изучения качества зерна.

Тема 10 История развития и современное состояние элеваторов.

### **Раздел 2 История хлебопекарного, кондитерского и крупяного производства.**

Тема 1 История хлебопекарного производства.

Тема 2 История кондитерского производства.

Тема 3 История производства круп и макарон.

Тема 4 История производства комбикормов.

Тема 5 История производства крахмала и растительного масла.

Тема 6 История хлебопечения.

Тема 7 История кондитерского производства.

Тема 8 История производства круп и макарон.

Тема 9 История производства комбикормов.

Тема 10 История производства крахмала и растительного масла .

### **Раздел 3 История производства и переработки молока и мяса.**

Тема 1 История развития молочной промышленности.

Тема 2 Основатели молочного дела в России.

Тема 3 История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия.

Тема 4 История переработки мяса и появления колбас.

Тема 5 История промышленного птицеводства, кожевенного сырья и шерсти.

Тема 6 История развития молочной промышленности.

Тема 7 Основатели молочного дела в России.

Тема 8 История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия.

Тема 9 История переработки мяса и появления колбас.

Тема 10 История промышленного птицеводства, рыбоводства  
кожевенного сырья и шерсти.

**Раздел 4 История пищевой биотехнологии.**

Тема 1 История возникновения и развития биотехнологии.

Тема 2 Инженерная криология на рубеже веков.

Тема 3 История переработки плодов и овощей.

Тема 4 История бродильного производства.

Тема 5 История спиртового производства.

Тема 6 История возникновения и развития биотехнологии.

Тема 7 История переработки плодоовощной продукции.

Тема 8 История бродильного производства.

Тема 9 История водки.

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**