

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 История пищевых производств

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «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 Б1.В.ДВ.01.01 «История пищевых производств» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «История пищевых производств» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-2	История

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-2, ОК-7, ПК-17	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

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
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

<p>ОК-7 – Способность к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>1 этап: знать основные источники информации по истории развития различных пищевых отраслей; 2 этап: знать отечественные и зарубежные труды по технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, имеющие историческое значение</p>	<p>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</p>	<p>1 этап: навыки работы с историческими источниками; 2 этап: навыки анализа и обобщения исторической информации и принятия на её основе профессиональных решений</p>
<p>ПК-17 Способностью к разработки бизнес планов производство и переработки с.х. продукции проведению маркетинга</p>	<p>1 этап: знать разработки бизнес планов малых и крупных предприятий по переработки с.х.сырья 2 этап: знать правила разработки бизнес планов зарубежных предприятий по переработки с.х. сырья</p>	<p>1 этап: уметь составлять технологические схемы переработки с.х. сырья. 2 этап: уметь составлять технологические схемы получение продукции на зарубежных предприятий.</p>	<p>1 этап: навыки владения историческими этапами развития технологических процессов на отечественных предприятиях. 2 этап: навыки владения историческими этапами развития технологических процессов на зарубежных предприятиях.</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «История пищевых производств» составляет 3 зачетные единицы (108 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

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 2	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	40		40	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)	38		38	
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		8,5		8,5
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)		10		10
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		9,5		9,5
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации			зачет	
13	Всего	80	28	80	28

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Се м е ст р	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	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	2	10			10		x		2,5	2,5	x	ОК-2 ОК-7
1.1	Тема 1 Введение в дисциплину. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.	2	2					x		0,5		x	ПК-17
1.2	Тема 2 История производства муки	2	2					x		0,5		x	ОК-2
1.3	Тема 3 Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	2	2					x		0,5		x	ОК-2
1.4	Тема 4 Изучение качества зерна с 1917 по 1990 гг.	2	2					x		0,5		x	ПК-17
1.	Тема 5	2	2					x		0,5		x	ОК-7

5	История хранения зерна												
1.6	Тема 6 Проблемы качества зерна в их историческом развитии	2				2		x			0,5	x	ОК-2
1.7	Тема 7 Состояние мукомольной техники и изучение зерна в 19 веке	2				2		x			0,5	x	ОК-2
1.8	Тема 8 Развитие производства машин для переработки зерна в России	2				2		x			0,5	x	ОК-2
1.10	Тема 9 История изучения качества зерна	2				2		x			0,5	x	ОК-2
1.20	Тема 10 История развития и современное состояние элеваторов	2				2		x			0,5	x	ПК-17
2	Раздел 2 История хлебопекарного, кондитерского и крупяного производства.	2	10			10		x		2,5	2,5	x	ОК-2 ОК-7
2.1	Тема 1 История хлебопекарного производства	2	2					x		0,5		x	ОК-2
2.2	Тема 2 История кондитерского производства	2	2					x		0,5		x	ОК-2
2.3	Тема 3 История производства круп и макарон	2	2					x		0,5		x	ОК-2

2. 4	Тема 4 История производства комбикормов	2	2					x		0,5		x	ОК-7
О К	Тема 5 История производства крахмала и растительного масла	2	2					x		0,5		x	ОК-7
О К	Тема 6 История хлебопечения	2				2		x			0,5	x	ОК-7
О К	Тема 7 История кондитерского производства	2				2		x			0,5	x	ОК-7
2. 8	Тема 8 История производства круп и макарон	2				2		x			0,5	x	ПК-17
2. 9	Тема 9 История производства комбикормов	2				2		x			0,5	x	ОК-2
2. 10	Тема 10 История производства крахмала и растительного масла	2				2		x			0,5	x	ОК-7
3.	Раздел 3 История производства и переработки молока и мяса	2	10			10		x		2,5	2,5	x	ОК-2 ОК-7
3. 1	Тема 1 История развития молочной промышленности	2	2					x		0,5	0,5	x	ПК-17
3. 2	Тема 2 Основатели молочного дела в России	2	2					x		0,5	0,5	x	ОК-7
3. 3	Тема 3 История переработки молока.	2	2					x		0,5	0,5	x	

	Возникновение и развитие сыроделия											
3. 4	Тема 4 История переработки мяса и появления колбас	2	2					x		0,5	0,5	x ОК-7
3. 5	Тема 5 История промышленного птицеводства, кожевенного сырья и шерсти	2	2					x		0,5	0,5	x
3. 6	Тема 6 История развития молочной промышленности	2				2		x				x ОК-7
3. 7	Тема 7 Основатели молочного дела в России	2				2		x				x
3. 8	Тема 8 История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия	2				2		x				x ПК-17
3. 9	Тема 9 История переработки мяса и появления колбас	2				2		x				x
3. 10	Тема 10 История промышленного птицеводства, рыбоводства кожевенного сырья и шерсти	2				2		x				x ОК-7
4.	Раздел 4 История пищевой биотехнологии	2	10			10		x		2,5	2,0	x ОК-2, ОК-7
4. 1	Тема 1 История возникновения и развития биотехнологии	2	2					x		0,5		x ОК-7

4. 2	Тема 2 Инженерная криология на рубеже веков	2	2					x		0,5		x	
4. 3	Тема 3 История переработки плодов и овощей	2	2					x		0,5		x	ОК-7
4. 4	Тема 4 История бродильного производства	2	2					x		0,5		x	
4. 5	Тема 5 История спиртового производства	2	2					x		0,5		x	ПК-17
4. 6	Тема 6 История возникновения и развития биотехнологии	2				2		x			0,5	x	
4. 7	Тема 7 История переработки плодоовощной продукции	2				2		x			0,5	x	ОК-7
4. 8	Тема 8 История бродильного производства	2				2		x			0,5	x	
4. 9	Тема 9 История водки	2				2		x			0,5	x	
5.	Контактная работа	2	40			38		x				2	x
6.	Самостоятельная работа	2						8,5		10	9,5		x
7.	Объем дисциплины в семестре	2	40			38		8,5		10	9,5	2	x
15 .	Всего по дисциплине	x	40			38		8,5		10	9,5	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 производства муки	2
Л-3	Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	2
Л-4	Изучение качества зерна с 1917 по 1990 гг.	2
Л-5	История хранения зерна	2
Л-6	История хлебопекарного производства	2
Л-7	История кондитерского производства	2
Л-8	История производства круп и макарон	2
Л-9	История производства комбикормов	2
Л-10	История производства крахмала и растительного масла	2
Л-11	История развития молочной промышленности	2
Л-12	Основатели молочного дела в России	2
Л-13	История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия	2
Л-14	История переработки мяса и появления колбас	2
Л-15	История промышленного птицеводства, кожевенного сырья и шерсти	2
Л-16	История возникновения и развития биотехнологии	2
Л-17	Инженерная криология на рубеже веков	2
Л-18	История переработки плодов и овощей	2
Л-19	История бродильного производства	2
Л-20	История спиртового производства	2
Итого по дисциплине		40

5.2.2 – Темы лабораторных работ РУП не предусмотрены

5.2.3 - Темы практических занятий РУП не предусмотрены

5.2.4 – Темы семинарских занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
С-1	Проблемы качества зерна в их историческом развитии	2
С-2	Состояние мукомольной техники и изучение зерна в 19 веке	2
С-3	Развитие производства машин для переработки зерна в России	2
С-4	История изучения качества зерна	2
С-5	История развития и современное состояние элеваторов	2
С-6	История хлебопечения	2

С-7	История кондитерского производства	2
С-8	История производства круп и макарон	2
С-9	История производства комбикормов	2
С-10	История производства крахмала и растительного масла	2
С-11	История развития молочной промышленности	2
С-12	Основатели молочного дела в России	2
С-13	История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия	2
С-14	История переработки мяса и появления колбас	2
С-15	История промышленного птицеводства, рыбоводства кожевенного сырья и шерсти	2
С-16	История возникновения и развития биотехнологии	2
С-17	История переработки плодоовощной продукции	2
С-18	История бродильного производства	2
С-19	История водки	2
Итого по дисциплине		38

5.2.5 Темы курсовых работ РУП не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов

1. История предприятия: мельница Юрова
2. История предприятия: мельница Зарывнова
3. История распространения водяных и ветряных мельниц в России
4. История развития мукомольной промышленности в СССР
5. История свеклосахарного производства в России
6. История производства сахара
7. История производства пряников
8. История производства кваса, сбитня и медов.
9. История появления и производства чая в России.
10. История хлебопечения в Российской Империи
11. История становления и развития хлебопекарной промышленности в СССР
12. История продукта: каравай
13. История производства ржаного хлеба в России
14. Национальные виды хлеба (Европа)
15. Национальные виды хлеба (Азия)
16. Национальные виды хлеба (Коренных народов Америки)
17. Православная обрядовая выпечка
18. История производства сливочного масла в России
19. История производства кисломолочных продуктов
20. Возникновение и развитие сыроделия
21. История продукта: сыры Российский и Советский
22. История продуктов: сыры Пошехонский и Монастырский
23. История продуктов: сыры Брынза и Адыгейский
24. История появления и производства колбас
25. История соления, копчения и вяления рыбы
26. История спиртового производства
27. История крепких спиртных напитков

28. История распространения подсолнечника в России. История производства подсолнечного масла
29. История производства конопляного и льняного масла в России
30. История производства горчичного масла в России
31. История консервирования плодов и овощей.
32. История виноделия в мире и в России
33. История возникновения макарон
34. История развития крупяной промышленности
35. История пивоварения
36. История появления и распространения кофе
37. История производства лимонада и других безалкогольных напитков
38. История производства и применения пряностей и приправ
39. История производства и применения пищевых добавок: подсластители и заменители сахара
40. История производства и применения пищевых добавок: консерванты

5.2.7 – Темы эссе РУП не предусмотрены

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РУП 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	0,5
2.	История производства муки	Из истории появления мельниц История мельничного комбината в Сокольниках	0,5
3.	Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	История создания отечественного мукомольного оборудования Рассев: вчера, сегодня и завтра	0,5
4.	Изучение качества зерна с 1917 по 1990 гг.	История стандартизации муки и зерна	0,5
5.	История хранения зерна	Способы хранения зерна на разных этапах истории	0,5
6.	История хлебопекарного производства	История создания отечественного хлебопекарного оборудования.	0,5
7.	История кондитерского производства	Пряники: ремесло или искусство?	0,5
8.	История производства круп и макарон	Упаковка – фактор конкурентного преимущества	0,5

		Макароны просто экстра	
9.	История производства комбикормов	Развитие комбикормовой промышленности в настоящее время	0,5
10.	История производства крахмала и растительного масла	История использования растительных масел	0,5
11.	История развития молочной промышленности	Отец русского молочного дела	0,5
12.	Основатели молочного дела в России	И поил молоком пол России	0,5
13.	История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия	Возникновение сыроделия в России	0,5
14.	История переработки мяса и появления колбас	Производство мяса и рыбпродуктов для флота Петра Великого	0,5
15.	История промышленного птицеводства, кожевенного сырья и шерсти	История мясной промышленности	0,5
16.	История возникновения и развития биотехнологии	Происхождение и значение слова «чай»	0,5
17.	Инженерная криология на рубеже веков	История международного института холода и его роль в обслуживании потребностей человека	0,5
18.	История переработки плодов и овощей	Консервация пищевых продуктов в герметичную посуду и термическое обеспложивание	0,5
19.	История бродильного производства	История водки	0,5
20.	История спиртового производства	Отношение государства к водке в России и меры государственного регулирования винокуренного производства и торговли водкой	0,5
Итого по дисциплине			10

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Гончаров, Н. И. История молочной промышленности Оренбуржья / Н.И. Гончаров. - Оренбург : ИПК Южный Урал, 2002. - 240 с.

2. История Оренбуржья: учебное пособие / В. Ф. Глуховский. - Оренбург: Изд-кий центр ОГАУ, 2010. - 392 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Белозерцев, А. Г. Земля и хлеб России: историко-экономический очерк (1900-2005 гг.) [Текст] : монография / А. Г. Белозерцев. - Москва : МСХА, 2005. - 380 с.

2. Революция и хлеб [Текст] : книга / И. П. Лейберов, С. Д. Рудаченко. - М. : Мысль, 1990. - 222 с.

3. Шенин, В. С. Солдатский хлеб [Текст] : история создания и развития военных совхозов и подсобных (прикухонных) хозяйств воинских частей Министерства обороны Российской Федерации / В. С. Шенин. - Москва : Сказочная дорога, 2013. - 184 с

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

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению семинарских работ.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям;
- методические рекомендации по подготовке реферата.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Open Office

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

1. ancientfoods.wordpress.com – исследования происхождения и истории производства еды и напитков

2. dic.academic.ru – словари, в которых содержатся отдельные сведения об истории мукомольного, маслоэкстракционного и др. пищевых производств

3. books.google.ru – ресурс, который позволяет ознакомиться с содержанием или полным тестом книг по истории отдельных отраслей пищевой промышленности

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

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.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработал(и): _____ Живодерова С.П.