

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.В.03 ИСТОРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.В.03 История пищевых производств относится к факультативным дисциплинам ОПОП. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «История пищевых производств» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
-------------	------------

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-1	Психология Цифровые технологии в АПК Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	<i>Знать:</i> Основные закономерности развития пищевой индустрии <i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития истории пищевых производств <i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии

<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.2 находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;</p>	<p><i>Знать:</i> Основные закономерности развития пищевой индустрии</p> <p><i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития истории пищевых производств</p> <p><i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой</p>
	<p>УК-1.3 рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;</p>	<p><i>Знать:</i> Основные закономерности развития пищевой индустрии</p> <p><i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития истории пищевых производств</p> <p><i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии</p>
	<p>УК-1.4 грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;</p>	<p><i>Знать:</i> Основные закономерности развития пищевой индустрии</p> <p><i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития истории пищевых производств</p> <p><i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии</p>
	<p>УК-1.5 определяет и оценивает последствия возможных решений задачи;</p>	<p><i>Знать:</i> Основные закономерности развития пищевой индустрии</p> <p><i>Уметь:</i> Объяснять общий ход развития истории пищевых производств</p> <p><i>Владеть:</i> Владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины ФТД.В.03 История пищевых производств составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (72 академических часов), распределение объёма 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

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №2	
			КР	СР
Лекции (Л)	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	4		4	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		62		62
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	10	62	10	62

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. История хранения зерна	2	2		2				3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1, ИД-3УК-ИД-4УК-1, ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 2. Развитие производства машин для переработки зерна	2			2				5			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1, ИД-3УК-ИД-4УК-1, ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4

Тема 3. История хлебопекарного производства	2							3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 4. История развития и современное состояние элеваторов	2							3	2		ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 5. История производства круп	2							3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 6. История кондитерского производства	2							4			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 7. История производства макарон	2							5			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 8. История производства крахмала и растительного масла	2							5			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 9. История производства комбикормов	2	2						3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 10. История развития молочной промышленности	2			2				3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 11. История переработки мяса и появление колбас	2							3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 12. История переработки плодоовощной продукции	2							3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 13. История бродильного производства	2							3			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 14. История промышленного птицеводства, кожевного сырья и шерсти	2							4			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 15. Основатели молочного дела в России	2							5			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 16. История спиртового производства	2							5			ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Тема 17. Промежуточная аттестация	2										ИД-1УК-1,ИД-2УК-1,ИД-3УК-ИД-4УК-1,ИД-5УК-1,ИД-1ОПК-4
Контактная работа	2	4		4						2	х
Самостоятельная работа	2							60	2		х
Объем дисциплины в семестре	2	4		4				60	2	2	х
Всего по дисциплине		4		4				60	2	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	История хранения зерна	Исторические вехи хранения зерна	3
2	Развитие производства машин для переработки зерна	История создания отечественного мукомольного оборудования	5
3	История хлебопекарного производства	История хлебопекарного производства в Оренбургской области	3
4	История развития и современное состояние элеваторов	Строительство элеваторов в России и за рубежом	3
5	История производства круп	Производство крупы в России	3
6	История кондитерского производства	Пряники: ремесло или искусство?	4
7	История производства макарон	Предприятия по производству макарон в России и Оренбургской области	5
8	История производства крахмала и растительного масла	Назначение и применение крахмала и растительного масла	5
9	История производства комбикормов	Строительство комбикормовых заводов в Оренбургской области	3
10	История развития молочной промышленности	Отец русского молочного дела	3
11	История переработки мяса и появление колбас	Производство мяса и рыбопродуктов для флота Петра Великого	3
12	История переработки плодоовощной продукции	Питательная и пищевая ценность консервированной продукции	3
13	История бродительного производства	Актуальные проблемы бродительного производства	3
14	История промышленного птицеводства, кожевного сырья и шерсти	Развитие кожевного сырья и шерсти в настоящее время	4

15	Основатели молочного дела в России	Развитие промышленности в Оренбургской области	5
16	История спиртового производства	Производство водки в Оренбургской области	5
Всего			60

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Глуховский, В.Ф. История Оренбуржья: учебное пособие / В. Ф. Глуховский. - Оренбург: Изд-кий центр ОГАУ, 2010. - 392 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Белозерцев, А.Г. Земля и хлеб России: историко-экономический очерк (1900-2005 гг.) / А.Г. Белозерцев. – Москва: Изд-во МСХА, 2005. - 379 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Калашникова, С.В. История пищевых и перерабатывающих производств: учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И Манжесов, Т.Н. Тертычная, И.А. Попов, И.В. Максимов. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет им. Императора Петра I, 2011. - 374 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Хуршудян, С.А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие / С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. – Москва: ДеЛи принт, 2009. - 203 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Методические материалы включающие:

-тематическое содержание дисциплины;

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий 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, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

1. Компьютеры
2. Ноутбуки
3. Мультимедиа
4. Методические указания
5. Плакаты
6. Наглядные пособия
7. ГОСТы на сельскохозяйственное сырье и продукты питания

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

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

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .


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

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):


Доцент, к.с/х.н.  Живодерова С.П.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 3 от 02.11.2018

Зав. кафедрой  Ячкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 7 от 27.12.2018

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Щукин Виктор Борисович


Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины ФТД.В.03 История пищевых производств на
2020 - 2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *бы дополнений
и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от
22.08.2020 г.

Зав. кафедрой

 Яичкин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины ФТД.В.03 История пищевых производств на
2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

*бу устаточенный
и устаточенный*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 20.09.21 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич