

**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 выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

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>– к</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 разработке бизнес планов производство и переработки продукции проведению маркетинга</p>	<p>к</p> <p>1 этап: знать разработки бизнес планов малых и крупных предприятий по переработки с.х. сырья</p> <p>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.</p> <p>2 этап: уметь составлять технологические схемы получения продукции на зарубежных предприятиях.</p>	<p>1 этап: навыки владения историческими этапами развития технологических процессов на отечественных предприятиях.</p> <p>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)	6		6	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)	8		8	
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)		92		92
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)				
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации			зачет	
13	Всего	16	92	16	92

5. Структура и содержание дисциплины
Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовые проекты	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	2			2		x		20		x	ОК-2, ПК - 17
1.1	Тема 1 Введение в дисциплину. Исторические вехи развития пищевой индустрии и перспективы.	2	2					x				x	ПК-17
1.2	Тема 2 История производства муки	2						x		2,5		x	ОК-2
1.3	Тема 3 Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	2						x		2,5		x	ОК-2
1.4	Тема 4 Изучение качества зерна с 1917 по 1990 гг.	2						x		2,5		x	ОК-7
1.5	Тема 5 История хранения зерна	2						x		2,5		x	ОК-7
1.6	Тема 6 Проблемы качества зерна в их историческом развитии	2				2		x				x	ОК-2
1.7	Тема 7 Состояние мукомольной техники и изучение зерна в 19 веке	2						x		2,5		x	ОК-2
1.8	Тема 8 Развитие производства машин для переработки зерна в России	2						x		2,5		x	ОК-2
1.10	Тема 9 История изучения качества зерна	2						x		2,5		x	ОК-2
1.20	Тема 10 История развития и современное состояние элеваторов	2						x		2,5		x	ОК-2

2	Раздел 2 История хлебопекарного, кондитерского и крупяного производства.	2	2			2		x		25		x	ОК-2, ПК-17
2.1	Тема 1 История хлебопекарного производства	2	2					x		2,5		x	ОК-2
2.2	Тема 2 История кондитерского производства	2						x		2,5		x	ОК-2
2.3	Тема 3 История производства круп и макарон	2						x		2,5		x	ОК-2
2.4	Тема 4 История производства комбикормов	2						x		2,5		x	ОК-7
ОК	Тема 5 История производства крахмала и растительного масла	2						x		2,5		x	ПК-17
ОК	Тема 6 История хлебопечения	2				2		x		2,5		x	ОК-7
ОК	Тема 7 История кондитерского производства	2						x		2,5		x	ОК-7
2.8	Тема 8 История производства круп и макарон	2						x		2,5		x	ОК-7
2.9	Тема 9 История производства комбикормов	2						x		2,5		x	ОК-2
2.10	Тема 10 История производства крахмала и растительного масла	2						x		2,5		x	ОК-7
3.	Раздел 3 История производства и переработки молока и мяса	2	2			2		x		25		x	ОК-2, ОК-7
3.1	Тема 1 История развития молочной промышленности	2	2					x		5		x	ОК-7
3.2	Тема 2 Основатели молочного дела в России	2				2		x		5		x	ОК-7
3.3	Тема 3 История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия	2						x		5		x	
3.4	Тема 4 История переработки мяса и появления колбас	2						x		5		x	ОК-7
3.5	Тема 5 История промышленного птицеводства, кожевенного сырья и шерсти	2						x		5		x	
4.	Раздел 4 История пищевой биотехнологии	2				2		x		22		x	ОК-2, ОК-7
4.1	Тема 1 История возникновения и развития биотехнологии	2						x		2,5		x	ОК-7

4.2	Тема 2 Инженерная криология на рубеже веков	2					x		2,5		x	
4.3	Тема 3 История переработки плодов и овощей	2					x		2,5		x	ОК-7
4.4	Тема 4 История бродильного производства	2					x		2,5		x	
4.5	Тема 5 История спиртового производства	2					x		2,5		x	ОК-7
4.6	Тема 6 История возникновения и развития биотехнологии	2			2		x		2,5		x	
4.7	Тема 7 История переработки плодоовощной продукции	2					x		2,5		x	ОК-7
4.8	Тема 8 История бродильного производства	2					x		2,5		x	
4.9	Тема 9 История водки	2					x		2		x	
5.	Контактная работа	2	6			8	x				2	x
6.	Самостоятельная работа	2					x		92			x
7.	Объем дисциплины в семестре	2	6			8	x		92		2	x
15.	Всего по дисциплине	x	6			8	x		92		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 хлебопекарного производства	2
Л-3	История развития молочной промышленности	2
Итого по дисциплине		6

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	История хлебопечения	2
С-3	История развития молочной промышленности	2
С-4	История возникновения и развития биотехнологии	2
Итого по дисциплине		8

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) РУП не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов РУП не предусмотрены

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.	История производства муки	Из истории появления мельниц История мельничного комбината в Сокольниках	2,5
2.	Возникновение и развитие производства машин для переработки зерна	История создания отечественного мукомольного оборудования Рассев: вчера, сегодня и завтра	2,5
3.	История изучения качества зерна	История стандартизации муки и зерна	2,5
4.	История хранения зерна	Способы хранения зерна на разных этапах истории	2,5
5.	Состояние мукомольной техники и изучение зерна в 19 веке	Изучение питательной ценности зерна Применение химии зерна в технологи	2,5

6.	Развитие производства машин для переработки зерна в России	Развитие производства машин для переработки зерна в период с 1917 года по настоящее время	2,5
7.	История изучения качества зерна	История появления стандартов Развитие химии зерна	2,5
8.	История развития и со-временное состояние элеваторов	Развитие элеваторной промышленности в России и в мире в начале 19 века. Развитие элеваторной промышленности в России в начале 20 века.	2,5
9.	История хлебопекарного производства	История создания отечественного хлебопекарного оборудования.	2,5
10.	История хлебопекарного производства	Пряники: ремесло или искусство?	2,5
11.	История производства круп и макарон	Упаковка – фактор конкурентного преимущества Макароны просто экстра	2,5
12.	История производства комбикормов	Развитие комбикормовой промышленности в настоящее время	2,5
13.	История производства крахмала и растительного масла	История производства крахмала и растительного масла Польза и вред растительного масла	2,5
14.	История хлебопечения	Роль хлеба в жизни человека.	2,5
15.	История кондитерского производства	История появления кондитерских изделий и их производства История развития кондитерского производства в России до 18 века. История развития кондитерского производства в России после 18 века. История развития кондитерского производства на ближнем востоке.	2,5
16.	История производства круп и макарон	История появления круп История появления каши на Руси История появления гречневой каши	2,5

		История пшенной каши и полбы История появления риса История национальных крупяных продуктов	
17.	История производства комбикормов	История появления комбикорма. История предприятий по изготовлению комбинированных кормовых смесей. Развитие комбикормовой промышленности в нашей стране и в Оренбургской области. История Оренбургского комбикормового завода	2,5
18.	История производства крахмала и растительного масла	История производства картофельного крахмала История производства кукурузного крахмала История происхождения растительного масла. Опишите основные типы растительного масла. История производства маргарина	2,5
19.	История развития молочной промышленности	Отец русского молочного дела	5
20.	Основатели молочного дела в России	Основатели молочного дела в России Молоко братьев Бландовых Старейший молочный завод Москвы	5
21.	История переработки молока. Возникновение и развитие сыроделия	Как появилось мороженое Возникновение сыроделия в России	5
22.	История переработки мяса и появления колбас.	Производство мясо и рыбoproductов для флота Петра Великого История появления колбас Состояние производства колбас на современном этапе	5
23.	История мясной промышленности	История промышленного птицеводства История кожевенного сырья История производства и переработки шерсти	5
24.	История возникновения и развития биотехнологии	Происхождение и значение слова «чай»	2,5
25.	Инженерная	История международного	2,5

	криология на рубеже веков	института холода и его роль в обслуживании потребностей человека	
26.	История переработки плодов и овощей	Консервация пищевых продуктов в герметичную посуду и термическое обеспложивание	2,5
27.	История броидильного производства	История водки	2,5
28.	История возникновения и развития биотехнологии	История возникновения и развития биотехнологии. История применения пищевых добавок для повышения пищевой и биоактивной ценности пищи.	2,5
29.	История развития криологии	История развития криологии Промышленное получение холода и история его использования при производстве и хранении пищевых продуктов	2,5
30.	История переработки плодоовощной продукции	История хранения плодов в регулируемых газовых средах История изобретения автоклава	2,5
31.	История броидильного производства	История производства пива. История производства кваса на Руси. История производства вина	2,5
32.	История водки	Возникновение термина «водка» и его развитие с XVI по XX век Древнейшее техническое оборудование, предшествующее винокуренному производству	2
Итого по дисциплине			92

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 самостоятельной работе;

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 текстом книг по истории отдельных отраслей пищевой промышленности

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

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.