

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.12.02 История пищевых производств**

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «История пищевых производств» являются:

- объяснение сложных и противоречивых событий развития истории пищевых производств;
- ход исторического развития российского и мирового производства пищевых продуктов;
- анализ особенности проявления главных факторов всемирного исторического процесса в истории пищевых производств;
- осмысление истории производства пищевых продуктов в плане исторического опыта и его уроков в жизни, профессиональной и общественной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История пищевых производств» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «История пищевых производств» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-2	История
ПК-9	Технология первичной переработки продуктов животноводства Технология производства мясопродуктов

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку в процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-9	Производственная (преддипломная) практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку в 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
способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)	Этап 1 знать основные закономерности развития пищевой индустрии; Этап 2 знать ключевые события в истории развития различных отраслей пищевой промышленности	Этап 1 уметь объяснять общий ход развития истории пищевых производств; Этап 2 уметь объяснять роль отдельных событий и роль отдельных личностей в истории становления отдельных пищевых отраслей.	Этап 1 владение терминологией, касающейся истории отдельных отраслей пищевой индустрии; Этап 2 опыт формулирования выводов и формирования собственного взгляда на историю пищевого производств.
способностью использовать современ-	Этап 1 знать основные тех-	Этап 1 уметь применять	Этап 1 владеть навыками

менные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка (ПК-9)	нологии производства продукции животноводства; Этап 2 знать современные технологии производства продукции животноводства.	основные технологии производства продукции животноводства; Этап 2 уметь применять современные технологии производства продукции животноводства.	применения основные технологии производства продукции животноводства; Этап 2 владеть навыками применения современных технологий производства продукции животноводства.
--	---	---	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «История пищевых производств» составляет 2 зачетные единицы (72 академических часа), 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 № 5	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	6		6	
2	Лабораторные работы (ЛР)	6		6	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		58		58
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)				
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	14	58	14	58

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	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.Продовольственная база человечества	5	2	2	-			х		30		х	ОК-2 ПК-9
1.1.	Тема 1. Продовольственная база человечества	5	2							10			ОК-2 ПК-9
1.2.	Тема 2. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)	5								10			ПК-9
1.3.	Тема 3. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)	5								10			ОК-2 ПК-9
1.4.	Тема 4. Выдающиеся продовольственные предприниматели	5		2									ОК-2 ПК-9
2.	Раздел 2.Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах	5	4	4	-			х		28		х	ОК-2 ПК-9
2.1.	Тема 5. Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)	5	2							9			ПК-9
2.2.	Тема 6. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)	5								9			ОК-2 ПК-9

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	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
2.3.	Тема7. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	5	2							10			ОК-2 ПК-9
2.4.	Тема8. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)	5		2									ПК-9
2.5.	Тема 9. Продовольственная достаточность мировой цивилизации	5		2									ПК-9
3.	Контактная работа	5	6	6				х				2	х
4.	Самостоятельная работа	5								58			х
5.	Объем дисциплины в семестре	5	6	6						58		2	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Продовольственная база человечества	2
Л-2	Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)	2
Л-3	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 6$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Выдающиеся продовольственные предприниматели	2
ЛР-2	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)	2
ЛР-3	Продовольственная достаточность мировой цивилизации	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 6$

5.2.3 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1	Продовольственная база человечества	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.) Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.) Выдающиеся продовольственные предприниматели	10
2.	Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)	Мясо в питании человека Молоко в питании человека Крупнейшие производители мяса и молока за рубежом	10
3.	Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)	Мясо птицы как источник основных питательных веществ для человека Яйца сельскохозяйственной птицы в питании человека Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом	10
4.	Обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.) Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.) Продовольственная достаточность мировой цивилизации	9
5.	Становление и испытание эффектив-	Крупнейшие производители мясopодуKтоB за рубежом	9

	ной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)	Крупнейшие переработчики молока за рубежом Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.	
6.	Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)	Классификация мясопродуктов Продукты переработки молока Использование отходов перерабатывающей промышленности	10
Итого по дисциплине			$\Sigma=58$

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 336 с.

2. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 448 с.

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Куликов, Л.В. История зоотехнии. [Электронный ресурс] - Электрон.дан. - СПб. : Лань, 2015. - 384 с.

2. Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза [Электронный ресурс] : справочник / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. - 136 с.

3. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Охрименко. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 448 с.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных 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. OpenOffice
2. GoogleChrome

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

1. <http://elibrary.ru/>
2. <https://e.lanbook.com>

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

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ЛР-2	Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования	Open Office регистрация 2004 г.

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, техническими средствами обучения и демонстрационным материалом.

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, укомплектованных 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 36.03.02 Зоотехния.

Разработал(и): _____

О.Ю. Ежова