

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «История развития пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры) (по УП 2020 г)  
очная форма обучения

**Направленность (профиль):** Инновационные технологии переработки растительного сырья  
**Трудоемкость дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-20: готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-22: готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов, и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «История развития пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. История растениеводства и развития систем земледелия.**

- 1) Основные научные достижения и открытия российских ученых XVIII-XX вв, посвященные повышению урожайности полевых культур, повышению плодородия почвы.
- 2) История развития учения о системах земледелия.

**2. История хранения зерна, развития элеваторно-складского хозяйства.**

- 1) Хранение зерна в доклассовом обществе.
- 2) Хранение зерна при рабовладельческом строе.
- 3) Хранение зерна в феодальном обществе.
- 4) Элеваторно-складское хозяйство СССР.
- 5) Хранение зерна в Российской Федерации.

**3. История мукомольно-крупяной промышленности.**

- 1) Производство муки при первобытнообщинном строе.
- 2) История производства муки при рабовладельческом строе.
- 3) Производство муки в феодальном обществе.
- 4) История мукомольного производства СССР.
- 5) Производство муки в Российской Федерации.
- 6) История производства крупы..

**4. История хлебопекарного и макаронного производств.**

- 1) Производство хлеба при первобытнообщинном строе.
- 2) История производства хлебобулочных изделий при рабовладельческом строе.
- 3) Производство хлебобулочных изделий в феодальном обществе.
- 4) История хлебопекарного производства СССР.
- 5) Современное хлебопекарное производство.
- 6) История производства макаронных изделий..

**5. История производства сахара и кондитерских изделий.**

- 1) История возникновения сахара.
- 2) Появление сахара в Европе.
- 3) Возникновение сахарной промышленности в России.
- 4) Сахарная промышленность СССР.
- 5) История кондитерской промышленности: кондитерские изделия Древнего Рима, Востока, Древней Руси, история шоколада. Становление кондитерской промышленности России.

**6. История пивоварения.**

- 1) Производство пива в Древней Руси.
- 2) Производство пива в Европейских государствах в период XIV-XIX вв.

3) Производство пива в США.

4) Современное пивоваренное производство.

**7. История производства растительных масел.**

1) История производства оливкового масла.

2) История конопляного и горчичного масел.

3) История возникновения и производства подсолнечного масла.

4) Развитие технологии получения растительных масел..

**8. История спиртового производства.**

1) Алкогольные напитки Древней Руси.

2) Развитие винокурения в феодальной России.

3) Винокурение в эпоху капитализма.

4) Исторически сложившиеся технические особенности русского производства водки.

5) Производство водки в СССР и Российской Федерации..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова



Проверил:

А.А. Беушев