

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)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Общий объем 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. Основные закономерности исторического развития производства продуктов питания из растительного сырья. 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. Исторические факторы влияющие на формирование производства продуктов 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. Теоретические основы в объеме, необходимом для понимания тенденций развития технологического оборудования и технологий производства продуктов 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

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.С. Захарова

Ю.С. Лазуткина