

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.1.1 «История развития пищевых производств»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.02**

**Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль, специализация): **Инновационные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.С. Захарова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Л.А. Козубаева

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-20	готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	основные закономерности исторического развития производства продуктов питания из растительного сырья, факторы влияющие на формирование производства продуктов питания из растительного сырья.	использовать знание истории технологии пищевых продуктов для эффективного управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья.	способностью поставить цель и выбрать оптимальный путь для ее достижения, используя опыт предыдущих поколений.
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	теоретические основы в объеме, необходимом для понимания тенденций развития технологического оборудования и технологий производства продуктов питания из растительного сырья.	использовать знания для выявления оптимальной стратегии развития пищевого производства, расширения ассортимента продукции, технического перевооружения, реконструкции, модернизации предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.	способностью определять и анализировать факторы, влияющие на развитие предприятия по выпуску продуктов питания из растительного сырья

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья, Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств, Управление качеством продуктов питания из растительного сырья

--	--

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	0	16	76	43

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 2**

**Лекционные занятия (16ч.)**

**1. Основные закономерности исторического развития производства продуктов питания из растительного сырья. История растениеводства и развития систем земледелия. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[2,3] 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. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[4,5,7] 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. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[4,5,6] 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. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[1,2,5,7]** 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 {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[4,5,7]** 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 {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[1,2,6]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,6]** 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. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[1,6]**

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.

**Практические занятия (16ч.)**

**1. Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания. {работа в малых группах} (2ч.)[4,6,7]** 1) Природно-климатические.

2) Уровень развития техники.

3) Религиозное воззрение.

4) Иноземное влияние.

5) Влияние специальной и художественной литературы.

**2. Исторические основы развития технологии и техники пищевых производств. {беседа} (2ч.)[4,6,7]** Рассматриваются основные этапы развития техники и технологии в Древнем мире, в Средние века, в период промышленной революции, в эпоху научно-технической революции.

**3. Развитие пищевой промышленности России {беседа} (2ч.)[3,4,7]** 1) Пищевые производства в России в конце XIX - начале XX века. 2) Пищевые производства СССР в 20-80 годы XX века.

**4. Развитие пищевой промышленности Российской Федерации {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Пищевая промышленность России в конце XX - начале XXI века.

Защита практических работ № 1-4

**5. История молока и молочных продуктов. {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,5,7]** 1) История кисломолочных напитков разных стран и народов. 2) История сливочного масла. 3) История мороженого. 4) История сыра. 5) История сыроделия на Алтае.

**6. История соли, пряностей. {беседа} (2ч.)[4,5,7]** История добычи соли, формирование соляной промышленности в России. История пряностей и распространения их по миру.

**7. История напитков {работа в малых группах} (2ч.)[1,5,7]** 1) История напитков на основе меда. 2) История кваса, сбитня. 3) История кофе.

**8. История возникновения алкогольных напитков {беседа} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** История виноделия. История возникновения крепких алкогольных напитков.

Защита практических работ № 5-8

### **Самостоятельная работа (76ч.)**

**1. Подготовка к практическим занятиям.(16ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Подготовка к практическим занятиям № 1-8 включает в себя самостоятельное изучение рекомендуемой литературы, оформление отчета к практическим работам.

**2. Подготовка к лекциям(16ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Изучение материала лекций.

**3. Подготовка к защите практических работ(20ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Изучение материала лекций, практических работ.

**4. Подготовка к зачету(24ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Подготовка к зачету включает в себя изучение материалов лекций, практических работ, рекомендуемой литературы.

## **5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Музафаров, Е.Н. История и география биотехнологий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Музафаров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 344 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/101843>. — Загл. с экрана.

2. Иванов, В. М. История растениеводства : учебное пособие / В. М. Иванов. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1917-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71712> (дата обращения: 29.07.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Смирнов, В. Н. История науки и техники. Хронология : учебное пособие / В. Н. Смирнов. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-4486-0749-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83653.html> (дата обращения: 29.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

4. Абаза, В.А. История России. Народное издание [Электронный ресурс] / В.А. Абаза. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 88 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/13505>. — Загл. с экрана.

5. Аристов, Н.Я. Промышленность Древней Руси [Электронный ресурс] / Н.Я. Аристов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 330 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/9226>. — Загл. с экрана.

### **6.2. Дополнительная литература**

6. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

7. <https://cyberleninka.ru/>

## **8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	Microsoft Office
2	LibreOffice
3	Windows
4	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного

процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».