

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.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: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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 индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-1	Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1	Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.2	Оценивает новизну предлагаемых технологических решений
ПК-4	Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.1	Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий

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.	Биоконверсия растительного сырья, Инновационные технологии в пищевых производствах, Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств, Современные технологии хранения растительного сырья и продуктов его переработки

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	64	0	16	28	84

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

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (64ч.)

1. Исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья. Исторические основы развития технологии и техники пищевых производств.(4ч.)[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.

2. Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания.(2ч.)[4,6,7] 1) Природно-климатические.

2) Уровень развития техники.

3) Религиозное воззрение.

4) Иноземное влияние.

5) Влияние специальной и художественной литературы.

3. История растениеводства и развития систем земледелия.(4ч.)[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.

4. История хранения зерна, развития элеваторно-складского хозяйства. {лекция-пресс-конференция} (4ч.)[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.

5. История мукомольно-крупяной промышленности. Повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно-крупяных продуктов(4ч.)[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.

6. История производства растительных масел(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.
- 7. История хлебопекарного и макаронного производств.(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.
- 8. История производства сахара(2ч.)[4,5,7]** 1) История возникновения сахара.
- 2) Появление сахара в Европе.
- 3) Возникновение сахарной промышленности в России.
- 4) Сахарная промышленность СССР.
- 9. История кондитерских изделий(4ч.)[4,5,6,7]** История кондитерской промышленности: кондитерские изделия Древнего Рима, Востока, Древней Руси, история шоколада. Становление кондитерской промышленности России.
- 10. История пивоварения(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
- 11. История спиртового производства.(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.
- 12. История возникновения алкогольных напитков(4ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** История виноделия. История возникновения крепких алкогольных напитков.
- 13. История напитков(4ч.)[1,5,7]** 1) История напитков на основе меда. 2) История кваса, сбитня. 3) История кофе.
- 14. История соли, пряностей. {беседа} (4ч.)[4,5,7]** История добычи соли, формирование соляной промышленности в России. История пряностей и распространения их по миру.
- 15. История молока и молочных продуктов.(4ч.)[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.
- 16. История производства мясных продуктов.(2ч.)[1,2]** История скотоводства, создания продуктов питания из мяса.
- 17. История создания продуктов питания из рыбы.(2ч.)[3,4,5,6]** История рыболовства, рыбоводства. История создания продуктов питания из рыбы.
- 18. История консервированных продуктов питания.(2ч.)[3,4,5,6,7]** История создания консервированных продуктов питания. История консервного

производства.

19. Развитие пищевой промышленности России {беседа} (6ч.)[3,4,7] 1) Пищевые производства в России в конце XIX - начале XX века. 2) Пищевые производства СССР в 20-80 годы XX века.

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

Практические занятия (16ч.)

1. История растениеводства и систем земледелия(2ч.)[3,4,6,7] Осуществление сбора, обработки, анализ и систематизация научно-технической информации в области истории растениеводства и систем земледелия

2. История мукомольной, крупяной промышленности и элеваторно-складского хозяйства {беседа} (2ч.)[3,4,5,6,7] Сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации в области истории мукомольной, крупяной промышленности и элеваторно-складского хозяйства. Оценка новизны предлагаемых технологических решений на различных этапах исторического развития отрасли.

3. История хлебопекарной и кондитерской промышленности(2ч.)[1,3,5,6,7] Обзор, обработка и систематизация научно-технической информации в области истории хлебопекарной и кондитерской промышленности. Оценка новизны предлагаемых технологических решений на различных этапах исторического развития отрасли.

4. История напитков {беседа} (2ч.)[1,3,4,5,6,7] Сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации в области производства напитков. Оценка новизны предлагаемых технологических решений на различных этапах исторического развития отрасли.

5. История молочной промышленности(2ч.)[1,3,4,5,6,7] Сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации в области истории молочной промышленности. Оценка новизны предлагаемых технологических решений на различных этапах исторического развития отрасли.

6. История становления мясной и рыбной промышленности(2ч.)[4,6,7] Сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации в области истории создания мясной и рыбной промышленности. Оценка новизны предлагаемых технологических решений на различных этапах исторического развития отрасли.

7. История пищевой промышленности России {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,6,7] Сбор, анализ, обработка и систематизация научно-технической информации в области истории развития пищевой промышленности России. Оценка новизны предлагаемых технологических решений на различных этапах исторического развития пищевой промышленности России. Оценка эффективности процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологии в конце XX-XI вв.

Самостоятельная работа (28ч.)

- 1. Подготовка к практическим занятиям.(16ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Подготовка к практическим занятиям включает в себя самостоятельное изучение научно-технической информации, в том числе рекомендуемой литературы, защиту практических работ.
- 2. Подготовка к зачету(12ч.)[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. Захарова, А. С. Методические указания к практическим работам по дисциплине «История развития пищевых производств» для студентов направления "Продукты питания из растительного сырья", профиль "Инновационные технологии переработки растительного сырья" всех форм обучения : Методические указания / А. С. Захарова. — Барнаул : АлтГТУ, 2020. - 26 с. — Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Zaharova_IRPP_mu.pdf

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.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
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. (http://нэб.рф/)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
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».