

**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 у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- 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-4.1: Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 2.

1. Исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Исторические основы развития технологии и техники пищевых производств..

Рассматриваются основные этапы развития техники и технологии в Древнем мире, в Средние века, в период промышленной революции, в эпоху научно-технической революции..

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

3. Развитие пищевой промышленности России. Пищевые производства в России в конце XIX - начале XX века. Пищевые производства СССР в 20-80 годы XX века..

4. Развитие пищевой промышленности Российской Федерации. Пищевая промышленность России в конце XX - начале XXI века.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина