

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: **заочная**

<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 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	
заочная	8	0	6	94	18

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 2**

**Лекционные занятия (8ч.)**

**1. Исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья. Исторические основы развития технологии и техники пищевых производств. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[3,4,5]** 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. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[1,3,4,5,6]** 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(2ч.)[1,3,4,5,6]** 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(2ч.)[1,3,4,5,6]** Пищевая промышленность России в конце XX - начале XXI века

**Практические занятия (6ч.)**

**1. История мукомольной, крупяной промышленности и элеваторно-складского хозяйства {беседа} (2ч.)[1,2,3,4,5,6]** 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.

**2. История хлебопекарной и кондитерской промышленности(2ч.)[1,2,3,6]** 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.

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

### **Самостоятельная работа (94ч.)**

**1. Выполнение контрольной работы {творческое задание} (15ч.)[1,2,3,4,5,6]**  
Выполнение контрольной работы согласно полученному варианту.

**2. Подготовка к защите практических работ {беседа} (24ч.)[1,2,3,4,5,6]** Защита практических работ № 1-3

**3. Самостоятельное изучение материала(48ч.)[1,2,3,4,5,6]** Самостоятельное изучение материала по следующим темам: факторы влияющие на формирование производства продуктов питания, история хранения зерна, развития элеваторно-складского хозяйства, история мукомольно-крупяной промышленности, повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно-крупяных продуктов, история производства растительных масел, история хлебопекарного и макаронного производств, история производства сахара и кондитерских изделий, история пивоварения, история спиртового производства и алкогольных напитков, история соли, пряностей, история молочной и мясной промышленности, история консервированных продуктов питания, история создания продуктов питания из рыбы.

**4. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6]** Защита выполненной контрольной работы

**5. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6]** Подготовка к сдаче зачета

### **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. 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

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](http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Zaharova_IRPP_mu.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

3. Муртазина, С. А. История науки и техники : учебное пособие / С. А. Муртазина, А. И. Салимова, Р. Р. Яманова ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 140 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560923> (дата обращения: 08.11.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2381-0. – Текст : электронный.

4. Аристов, Н. Я. Промышленность Древней Руси / Н. Я. Аристов. – Санкт-Петербург : Типография Королева и К°, 1866. – 336 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=39765> (дата обращения: 08.11.2022). – ISBN 9785998916021. – Текст : электронный.

### **6.2. Дополнительная литература**

5. Быковская, Г. А. История науки и техники (Магистратура) : учебное пособие / Г. А. Быковская, А. Н. Злобин ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 60 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481971> (дата обращения: 08.11.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-202-4. – Текст : электронный.

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

6. <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	LibreOffice
2	Windows
3	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 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».