

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

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 технологий 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.

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	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	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».