

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: заочная

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	
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 электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

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

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.

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 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».