

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Б1.В.ДВ.4.2 История развития пищевой промышленности**

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: **БАКАЛАВР**

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «История развития пищевой промышленности» являются:

- а) формирование знаний об основных исторических этапах развития пищевой промышленности;
- б) формирование знаний о роли пищевых производств в развитии фундаментальных и прикладных наук: механика, химия, астрономия, биология, физиология, биотехнология;
- в) формирование знаний о месте пищевой промышленности в структуре народного хозяйства государств в различные исторические эпохи;
- г) обучение основам анализа социальных и экономических аспектов развития пищевой промышленности;
- д) раскрытие сущности взаимосвязи исторических процессов и этапов развития пищевых технологий.

### **2. Содержание дисциплины «История развития пищевой промышленности»:**

Производство продуктов питания в древнем мире.

Необходимость совершенствования процессов производства продуктов питания как стимул развития механики, астрономии, химии, сельского хозяйства и биотехнологии.

Производство продуктов питания в античности.

Производство продуктов питания в средние века.

Производство продуктов питания в новое время. Влияние промышленной революции на процессы производства продуктов питания.

Производство продуктов питания в новейшее время. Сокращение доли ручного труда в пищевой промышленности, создание непрерывных технологий производства продуктов питания, автоматизация процессов.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- ) основные закономерности социально-экономического развития пищевой промышленности на различных исторических этапах;
- б) роль пищевой промышленности в научно-техническом прогрессе;
- в) традиции и инновации пищевой промышленности на разных этапах исторического развития.

2) Уметь:

- а) критически осмысливать накопленную историческую информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение;
- б) применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;
- в) излагать результаты своей учебной и исследовательской работы;
- г) оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

3) Владеть:

- а) методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста;

- б) навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы;  
в) навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.