

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «**ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**»

Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль:	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	2; 6

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Практическое занятие	4	0,11
Самостоятельная работа	28	0,78
Форма аттестации: Зачет (6 сем)	4	0,11
Всего	36	1

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1041 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Т.А. Ямашев

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

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. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» относится к факультативным дисциплинам ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «История развития пищевой промышленности» обучающийся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. История (история России, всеобщая история)

Дисциплина «История развития пищевой промышленности» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Введение в технологию продуктов питания
2. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
3. Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий

ПК-2.1. Знает основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, причины

возникновения брака продукции, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-2.2. Умеет оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовых продуктов питания и осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества

ПК-2.3. Владеет методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основные закономерности, основные принципы организации и осуществления технологических процессов пищевой промышленности на различных исторических этапах;
- роль пищевой промышленности в научно-техническом прогрессе;
- традиции и инновации пищевой промышленности на разных этапах исторического развития.

Уметь:

- анализировать влияние исторически-закономерных изменений технологий выращивания и переработки продовольственного сырья на виды и качество готовых продуктов питания;
- оценивать способы и режимы переработки продовольственного сырья для получения продукции заданного качества в зависимости от исторического этапа развития пищевой промышленности;
- оценивать возможности анализа свойств пищевого сырья и готовой продукции на различных исторических этапах.

Владеть:

- методами анализа исторического развития методов расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания;
- методами анализа исторического развития мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и снижению количества отходов при производстве продуктов питания.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачетных единиц, 36 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Производство продуктов питания в древнем мире, в античности, в	6		2		14	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
	средние века, новое и новейшее время.						
2.	Необходимость совершенствования процессов производства продуктов питания как стимул развития механики, астрономии, химии, сельского хозяйства и биотехнологии. Влияние промышленной революции на процессы производства продуктов питания. Инновационные технологии производства продуктов питания.	6		2		14	
	Итого по семестру	6		4		28	

5. Содержание лекционных занятий по темам

Проведение лекционных занятий не предусмотрено учебным планом

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Производство продуктов питания в древнем мире, в античности, в средние века, новое и новейшее время.	2	Производство продуктов питания в древнем мире, в античности, в средние века, новое и новейшее время.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Необходимость совершенствования процессов производства продуктов питания как стимул развития механики, астрономии, химии, сельского хозяйства и биотехнологии. Влияние промышленной революции на процессы производства продуктов питания. Инновационные технологии производства продуктов питания.	2	Необходимость совершенствования процессов производства продуктов питания как стимул развития механики, астрономии, химии, сельского хозяйства и биотехнологии. Влияние промышленной революции на процессы производства продуктов питания. Инновационные технологии производства продуктов питания.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	4		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Производство продуктов питания в древнем мире, в античности и в средние века.	14	подготовка к участию в дискуссии	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Необходимость совершенствования процессов производства продуктов питания как стимул развития механики, астрономии, химии, сельского хозяйства и биотехнологии. Влияние промышленной революции на процессы производства продуктов питания. Инновационные технологии производства продуктов питания.	14	подготовка к участию в дискуссии	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
ВСЕГО		28		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «История развития пищевой промышленности» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
6-й семестр			
Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	2	60	100
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «История развития пищевой промышленности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Н. В. Щеникова, Традиции и культура питания народов мира [Прочее] Учебное пособие: Москва : Издательство "ФОРУМ"; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015	http://znanium.com/go.php?id=469955 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Е. С. Лученкова, А. П. Мядель, История науки и техники [Электронный ресурс] Учебное пособие: Минск : Вышэйшая школа, 2014	http://www.iprbookshop.ru/35486.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

Н. Г. Багдасарьян, В. Г. Горохов, А. П. Назаретян, История, философия и методология науки и техники [Прочее] Учебник и практикум для вузов: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/449671 Режим доступа: по подписке КНИТУ
--	---

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
М. Ю. Рачков, История науки и техники [Прочее] Учебник Для СПО: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/465964 Режим доступа: по подписке КНИТУ
С. А. Муртазина, История науки и техники [Электронный ресурс] учебное пособие: Казань : КНИТУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/138481 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Л. Ю. Тихомирова, История науки и техники [Электронный ресурс] Конспект лекций: Москва : Московский гуманитарный университет, 2012	http://www.iprbookshop.ru/14518.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. Е. Руденко, С. А. Овсянников, С. П. Горбачев [и др.], История науки и техники [Прочее] учебное пособие: Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438675 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. Р. Рахимова, Р. З. Рахимов, История науки и техники [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/147314 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А.В. Бабайцев, В.О. Моргачев, В.Д. Паршин [и др.], История науки и техники [Учебник] : Ростов-на-Дону : Феникс, 2014	10 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «История развития пищевой промышленности» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>
9. Научная электронная библиотека «Киберленинка» <http://cyberleninka.ru/>
10. Научно-популярный портал журнала «Наука и жизнь» <http://www.nkj.ru/>
11. Научно-популярный портал журнала «Химия и жизнь» <http://www.hij.ru/>

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «История развития пищевой промышленности»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»:

Категория ПО Наименование Лицензионный договор, соглашение

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard от 08.11.2016 № 16/2189/Б;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

Учебная аудитория (К-424) для проведения учебных занятий оснащена

техническими средствами обучения:

1. Электронная доска;

2. Ноутбук.

Помещения для самостоятельной работы (К-423) оснащены компьютерной техникой:

1. Персональные компьютеры.

13. Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины «История развития пищевой промышленности» используются следующие образовательные технологии:

В качестве образовательных технологий могут быть использованы:

- дискуссия.