

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **ФТД.04 «История развития пищевой промышленности»**

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: биотехнологии

#### ***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.

#### ***Содержание дисциплины «История развития пищевой промышленности»***

1. Производство продуктов питания в древнем мире, в античности и в средние века.
2. Совершенствование процессов производства продуктов питания
3. Производство продуктов питания в новое и новейшее время
4. Производство продуктов питания в нашей стране.
5. Промышленная революция и производство продуктов питания.

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

- 1) Знать:
  - а) основные закономерности, основные принципы организации и осуществления технологических процессов 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) анализировать влияние исторически-закономерных изменений технологий выращивания и переработки продовольственного сырья на виды и

качество готовых продуктов питания;

б) оценивать способы и режимы переработки продовольственного сырья для получения продукции заданного качества в зависимости от исторического этапа развития пищевой промышленности;

в) оценивать возможности анализа свойств пищевого сырья и готовой продукции на различных исторических этапах.

3) Владеть:

а) методами анализа исторического развития методов расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания;

б) методами анализа исторического развития мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и снижению количества отходов при производстве продуктов питания.

Зав. кафедрой биотехнологии  
(выпускающая кафедра)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(Ф.И.О.)