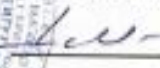


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Н.И. Никифорова

« 30 » 05 2022 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»

Направление подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки " Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий "

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Факультет технологический

Кафедра-разработчик рабочей программы кафедра ОХТБ

Курс 2(3)

	Часы ОФО
Лекции	9(0,25)
Практические занятия	9(0,25)
Лабораторные занятия	
Самостоятельная работа	54 (1,5)
Форма аттестации	зачет
Всего	72(2)

Нижекамск, 2022 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (№ 1041, 17.08.2020) по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» для студентов 2022г. набора

Разработчик программы:

Доцент

(должность)



Сагдеева Г.С.

(подпись) (Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ОХБТ  
протокол № 8 от 22.04.2022 г.

Зав. кафедрой ОХБТ



(подпись)

Л.И.Агзамова

(Ф.И.О.)

## **1. Цели освоения дисциплины ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»**

Курс «История развития предприятий пищевой промышленности и общественного

питания» позволяет обучающимся получить необходимое представление о появлении предприятий пищевой промышленности в России, их развития и перспективы развития в будущем.

Целями освоения дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»» являются:

- первичных базовых знаний об основах производства, производственной структуре
- предприятий, её типах и направлений совершенствования, классификации
- предприятий пищевой промышленности; о истории происхождения предприятий
- пищевой промышленности и истории появления основных пищевых продуктов

## **2. Место дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»» в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к базовой части и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения технологической, проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»» бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал последующих дисциплин, видов работ

а) Б1.В.13 Технология кондитерских изделий

б) Б1.В.17 Процессы и аппараты пищевых производств

Знания, полученные при изучении дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»» могут быть использованы при выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности» Очная форма**

ПК-2 Осуществляет ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывает 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:***

**1) Знать:**

основные направления, проблемы, теории и методы истории;

движущие силы и закономерности исторического процесса;

место человека в историческом процессе, политической организации общества;

различные подходы к оценке и периодизации всемирной и отечественной истории;

основные этапы и ключевые события истории России и мира с древности до наших дней

**2) Уметь:**

логически мыслить, вести научные дискуссии;

работать с разноплановыми источниками;

осуществлять эффективный поиск информации и критики источников; получать, обрабатывать и сохранять источники информации;

преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;

формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории

### 3) Владеть:

представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма;

навыками анализа исторических источников; приемами ведения дискуссии и полемики;

способностью использовать информационно-коммуникационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности

### 4. Структура и содержание дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.

ОФО

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции ОФО	Практическая работы	Контроль	СРС	
1	Раздел 1. Введение. Продовольственная база человечества.	3	2	2	-	13	Вопросы к зачету реферат
2	Раздел 2. Продовольственный потенциал России		2	2	-	13	Вопросы к зачету реферат
3	Раздел 3. Формирование отраслей пищевой промышленности		2	2	-	13	Вопросы к зачету реферат
4	Раздел 4. История мукомольно-крупяной промышленности. Повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно-крупяных продуктов.		3	3	-	15	Вопросы к зачету реферат
зачет							

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологии

№ п/п	Раздел дисциплины	Ча сы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируе мые компетенции
1	Раздел 1. Введение. Продовольственная база человечества.	2	Раздел 1. Введение. Продовольственная база человечества.	Рассматриваются основные этапы развития техники и технологии в Древнем мире, в Средние века, в период промышленной революции, в эпоху научно-технической революции..	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Раздел 2. Продовольственный потенциал России	2	Раздел 2. Продовольственный потенциал России	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..	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Раздел 3. Формирование отраслей пищевой промышленности	2	Раздел 3. Формирование отраслей пищевой промышленности	1) Пищевые производства в России в конце XIX - начале XX века. 2) Пищевые производства СССР в 20-80 годы XX века.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4	Раздел 4. История мукомольно- крупяной промышленности. Повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно- крупяных продуктов.	3	Раздел 4. История мукомольно- крупяной промышленности. Повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно- крупяных продуктов.	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.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

### 6. Содержание практических занятий:

При проведении практических занятий студенты узнают методику разработки стандартов; осваивают методы определения погрешности приборов и их достоверности; изучают правила оформления сертификатов соответствия.

№ п/ п	Раздел дисциплины	Часы	Наименование Практической работы	Краткое содержание	Формируемые компетенции
--------------	----------------------	------	--	--------------------	----------------------------

1	Раздел 1. Введение. Продовольственная база человечества.	2	Раздел 1. Введение. Продовольственная база человечества.	-Классификация предприятий пищевой промышленности. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Раздел 2. Продовольственный потенциал России	2	Раздел 2. Продовольственный потенциал России	- История развития предприятий по производству хлебобулочных изделий. История возникновения, современное состояние и перспективы развития данных предприятий.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Раздел 3. Формирование отраслей пищевой промышленности	2	Раздел 3. Формирование отраслей пищевой промышленности	История развития предприятий по производству кондитерских и макаронных изделий. История возникновения, современное состояние и перспективы развития данных предприятий.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4	Раздел 4. История мукомольно-крупяной промышленности. Повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно-крупяных продуктов.	3	Раздел 4. История мукомольно-крупяной промышленности. Повышение эффективности технологического процесса на предприятиях по производству мукомольно-крупяных продуктов.	История развития предприятий хлебопекарной, мукомольной и макаронной промышленности в России.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

**7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом**

### **8. Самостоятельная работа бакалавра**

Некоторые вопросы изучаемого материала могут быть вынесены на самостоятельную проработку с последующим прослушиванием обзорных лекций и закреплением знаний на практических занятиях.

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	13	Подготовка к практической работе, тесту	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Перечень показателей продукции длительного хранения	13	Подготовка к практической работе,	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

			<i>тесту</i>	
3	Порядок и перечень показателей безопасности продукции при идентификации различных групп продукции	13	<i>Подготовка к практической работе, тесту</i>	<i>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3</i>
4	Перечень показателей безопасности продукции при обязательной сертификации растительного масла и продуктов его переработки	15	<i>Подготовка к практической работе, тесту</i>	<i>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3</i>

## 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»» используется рейтинговая система. При определении рейтинга контролируется текущая работа студента в течение семестра (рейтинг  $R_{тек}$ ), в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки знаний студентов в Казанском государственном технологическом университете»

№ п/п	Наименование работы	Количество баллов	
		max	min
1	<i>Вопросы к зачету</i>	40	24
2	<i>Реферат</i>	20	12
4	<i>зачет</i>	40	24
	<b>ИТОГО</b>	100	60

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной 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 «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Техника пищевых производств малых предприятий.	1 (безлимитный доступ к ЭБС)



Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. / С.Т. Антипов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90065">https://e.lanbook.com/book/90065</a>	«Лань» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
2. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 316 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/72586">https://e.lanbook.com/book/72586</a>	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Лань» после регистрации с IP-адреса НХТИ)

### **11.2 Дополнительная литература**

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

<b>Дополнительные источники информации</b>	<b>Кол-во экз.</b>
1. Авроров, В.А. Введение в теорию технологического потока пищевых производств: Учебно-методическое пособие / В.А. Авроров. - П.: Издательство ПензГТУ, 2012. – 130 с. Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/view/book/64138/">http://e.lanbook.com/view/book/64138/</a> , по паролю.	1 (безлимитный доступ к ЭБС «с IP-адреса НХТИ)
2. Степычева, Н.В. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Степычева; Иван. гос. хим.-технол. ун-т. – Иваново, 2013. – 80 с.-Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/view/book/64138/">http://e.lanbook.com/view/book/64138/</a> , по паролю.	1 (безлимитный доступ к ЭБС с IP-адреса НХТИ)
3. Алексеев Г.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: краткий курс и лабораторные работы/ Алексеев Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 73 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/16902">http://www.iprbookshop.ru/16902</a> .— ЭБС «IPRbooks», по паролю	1 (безлимитный доступ к ЭБС «IPRbooks» после регистрации с IP-адреса НХТИ) «IPRbooks»
4. Падохин, В.А. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.А. Падохин, Н.Р. Кокина. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2007. — 128 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/4495">https://e.lanbook.com/book/4495</a> .	1 (безлимитный доступ к ЭБС с IP-адреса НХТИ)

В том числе учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, учебно-методические указания, монографии, практикумы, тексты лекций, сборники конференций.

### *11.3 Электронные источники информации*

При изучении дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»» использование электронных источников информации:

Федеральный портал «Российское образование» <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>	Открытый Интернет-ресурс, свободный безлимитный доступ.
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>	Электронные образовательные ресурсы и сервисы для всех уровней и ступеней образования. Открытый Интернет-ресурс, свободный безлимитный доступ.
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>	Российское образование: единое окно доступа к образовательным ресурсам, свободный безлимитный доступ.

### *11. 4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.*

1.Хлебопродукты

2. Кондитерское производство

Зав.отделом  
по библиотечному  
обслуживанию



В.Я.Тарасова

### *12. Материально-техническое обеспечение дисциплины «ФТД. 4 «История развития пищевой промышленности»»*

«Лаборатория биологии и микробиологии»(ауд. 310Б)

423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, ул. Студенческая, д. 11б

оборудование: анализатор влажности «Элекс-7», колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2ФМ; весы электронные аналитические HR-200; термостат воздушный ТСВЛ-80; шкаф сушильный стерилизационный ШСС; шкаф вытяжной демонстрационный; прибор «Валента ВЦ-1»; баня лабораторная водяная многоместная ПЭ-4300 с микропроцессорным управлением и индикацией текущих параметров функционирования; измеритель деформации клейковины ИДК-3М; рН-метр-милливольтметр рН-410, Шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0,65; шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-0,65.

лабораторная мебель: Скамья, стул стандартный, стол, лабораторный стол, эл. стола Д с полкой, эл. стола Х с полкой, стол лабор. прист, стол для взвешивания, приставной стол, шкаф книжный, доска ученическая, устройство для промывки, тумба с лаборатор. раковиной, сейф железный.

ауд. 313Б «Лаборатория пищевой химии»

423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, ул. Студенческая, д. 11б

оборудование: шкаф вытяжной демонстрационный, аквадистиллятор ДЭ-4-2М, центрифуга ОПН-8, рефрактометр ИРФ-545Б2М;

лабораторная мебель: лабораторный стол (ДхШхВ- 1500х700х800), шкаф для хранения хим. реактивов ШХ-2, стулья стандартные, стол, стол, шкаф книжный, доска ученическая, демонстрационный материал: плакаты.

«Лекционный зал» (ауд.312Б):

423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, ул. Студенческая, д. 11б:

мебель: скамья, стул стандартный, стол, доска ученическая;

«Кабинет для самостоятельной работы студентов, групповых и индивидуальных консультаций»/ «Компьютерный класс» (ауд.А203)

423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47

Оснащение аудитории: Монитор, системный блок, проектор Mitsubishi XD420U, рулонный настенный экран, ноутбук, Switch Ethernet, D-Link DGS-1024A, стул стандартный, лавка, стол ученический, стол компьютерный, шкаф, доска меловая 3-х секционная.

Программное обеспечение: Windows7, MicrosoftOffice 2007, Антивирус Касперского (количество лицензий -13).

