

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
Технологии и товароведения
Королькова Н.В. _____
2015 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По дисциплине **Б1.В.ДВ.8.1 «История специальности»**

Для направления: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Прикладной бакалавриат
Профиль: Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
Квалификация выпускника: Бакалавр

Факультет: Технологии и товароведения
Кафедра: Технологии переработки растениеводческой продукции

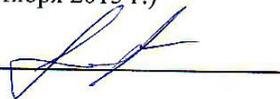
Форма обучения	Всего зач. ед./часов	Курс	Семестр	Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Зачет	Экзамен (семестр/часов)
Очная	3/108	1	1	28	-	12	-	-	68	1	-
Заочная	3/108	1	2	4	-	8	-	-	96	2	-

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:
к.с.-х.н., доцент кафедры ТПРП

Чурикова С.Ю. 

Рабочая программа составлена в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 12.03.2015 № 211 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата)»

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии переработки растениеводческой продукции (протокол № 2 от «9» октября 2015 г.)

Зав. кафедрой д. с.-х. н., проф. Манжесов В.И. 

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 2 от «27» октября 2015 г.)

Председатель методической комиссии факультета технологии и товароведения доц. Колобаева А.А. 

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, ее место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины является история технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, а именно создание и развитие масложировой промышленности от истоков до наших дней, как за рубежом, так и в России, изучение ассортимента и основ технологических процессов.

Целью изучения дисциплины является ознакомление обучающихся с общими вопросами зарождения и развития различных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

Основные задачи дисциплины:

- изучение обучающимися истории выбранной специальности;
- помочь каждому студенту в выборе будущей специализации;
- ознакомить слушателей с отечественными и зарубежными учеными, внесшими вклад в развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.

Дисциплина «История специальности» входит в вариативную часть, дисциплины по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». Дисциплина изучается в соответствии с учебным планом на 1-ом курсе (1-ый семестр).

В результате освоения курса обучающийся должен знать: истоки зарождения и этапы развития масложировой промышленности и производства парфюмерно-косметической продукции, основателей и ученых, внесших вклад в развитие масложировой промышленности и парфюмерно-косметической индустрии.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	-знать: основные журналы и публикации по своей профессиональной деятельности -уметь: работать с публикациями по истории развития масложировой промышленности и парфюмерно-косметической отрасли - иметь навыки и /или опыт деятельности: посещения тематических выставок и предприятий масложировой и парфюмерно-косметической отраслей

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./часов	объем часов 1 семестр	всего часов 1 курс
Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	3/108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) всего, в т.ч.	40	40	12
Аудиторная работа:			

Лекции	28	28	4
Практические занятия	12	12	8
Семинары	-	-	-
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час, в т.ч.	68	68	96
Подготовка к аудиторным занятиям	-	-	-
Выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-	-
Подготовка и защита рефератов, расчетно-графических работ	12	12	12
Другие виды самостоятельной работы	-	-	-
Экзамен/часы	-	-	-
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	СЗ	ЛР	СР
<i>Очная форма обучения</i>						
1	Масложировая промышленность. Итоги ее развития	4	-	-	-	8
2	Маргарин. История его производства	2	2	-	-	6
3	История масложировой промышленности	4	2	-	-	6
4	Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии масложирового производства	4	-	-	-	6
5	История производства парфюмерно-косметической продукции	4	-	-	-	8
6	История губной помады, туши для ресниц	2	2	-	-	6
7	Характеристика парфюмерно-косметической продукции России	2	-	-	-	10
8	История производства эфирных масел	2	2	-	-	6
9	История мыла, крема	2	2	-	-	6
10	История производства майонеза	2	2	-	-	6
Итого		28	12	-	-	68
<i>Заочная форма обучения</i>						
1	История масложировой промышленности	2	4	-	-	48
2	История производства парфюмерно-косметической продукции	2	4	-	-	48
Итого		4	8	-	-	96

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Масложировая промышленность. Итоги ее развития

Итоги масложировой промышленности за период 2010-2015 гг. Современное состояние и перспективы развития масложировой промышленности. Ассортимент выпускаемой продукции. Объемы производства, экспорта и импорта. Техническое регулирование.

Раздел 2. Маргарин. История его производства

История производства маргарина. Ипполит Меж-Мурье – изобретатель маргарина. Первые технологии получения маргарина. История промышленного производства маргарина. Развитие маргаринового производства в СССР. Классификация маргарина. Производство маргарина в России.

Раздел 3. История масложировой промышленности

История производства сливочного масла. Маслодельный промысел в России. История производства подсолнечного масла. Приспособление Д. для отжима масла. История производства рапсового, льняного, соевого масла. Зарождение масложировой промышленности. Выработка основных продуктов масложировой промышленности СССР.

Раздел 4. Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии масложирового производства

Д. С. Бокарев – основатель маслосеяного производства. Аппарат Мерца. Способ извлечения масла Д.И. Менделеева. Открытие Р. Вагнера. Джозеф Брама – изобретатель гидравлического пресса. Василий Степанович Пустовойт – жизнь и деятельность.

Раздел 5. История производства парфюмерно-косметической продукции

История парфюмерии в Древнем Египте, Греции, Риме. Парфюмерия XX века. Ив Сен Лоран. Габриэль Шанель. Нина Риччи. Сырье и материалы, используемые для изготовления парфюмерных товаров.

Раздел 6. История губной помады, туши для ресниц

Появление губной помады. Сырье, используемое для производства губной помады и туши для ресниц. Терри Л. Уильямс – создатель туши для ресниц. Виды туши.

Раздел 7. Характеристика парфюмерно-косметической продукции России

Характеристика отрасли. Объемы производства. Производственные показатели отрасли. Иностранные инвесторы на российском рынке парфюмерно-косметической продукции. ОАО Концерн «Калина», ЗАО «Невская косметика», ОАО «Косметическое объединение «Свобода», ОАО «Арнест», ЗАО ПФК «Заря». Г.А. Брокар – основатель компании «Брокар и Ко».

Раздел 8. История производства эфирных масел

Ароматерапия. Получение эфирных масел. Разновидности эфирных масел. Мацерация. Экстракция. Холодное прессование. Перегонка с водяным паром.

Раздел 9. История мыла, крема

Первые исторические свидетельства об изготовлении мыла. Мыловарение. История мыловарения в России. Химическая сущность мыла. Первые появления мазей. Состав крема. Классификация крема.

Раздел 10. История производства майонеза

Легенды появления майонеза. Классификация майонеза. Майонез в России. История ОАО «Эфко».

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объем часов, ч	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Масложировая промышленность. Итоги ее развития	4	-
2	Маргарин. История его производства	2	-
3	История масложировой промышленности	4	2
4	Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии масложирового производства	4	-
5	История производства парфюмерно-косметической продукции	4	2
6	История губной помады, туши для ресниц	2	-

7	Характеристика парфюмерно-косметической продукции России	2	-
8	История производства эфирных масел	2	-
9	История мыла, крема	2	-
10	История производства майонеза	2	-
Итого		28	4

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практической работы	Объем часов, ч	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	История масложировой промышленности	2	-
2	Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии масложирового производства	2	2
3	История производства парфюмерно-косметической продукции	2	2
4	История губной помады, туши для ресниц	2	2
5	Характеристика парфюмерно-косметической продукции России	2	-
6	История производства эфирных масел	2	2
Итого		12	8

4.5 Перечень тем лабораторных работ

Не предусмотрены

4.6. Виды самостоятельной работы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

В целях организации самостоятельной работы обучающихся и контроля за самоподготовкой кафедрой ТППИ используются различные формы и методы:

1. Подготовка докладов, оказание обучающимся необходимой методической и практической помощи в этом во время индивидуальных консультаций.

2. Индивидуальная самостоятельная подготовка обучающихся к практическим занятиям по всем темам курса «История специальности» и осуществление контроля за ней на занятиях, приглашение отстающих в учебе на кафедру для отчета.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

№ п/п	Тема реферата
1	Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии масложировой промышленности.
2	История производства синтетических моющих средств
3	История ЗАО «Невская косметика»
4	Современное развитие масложирового производства
5	Обзор российского рынка парфюмерно-косметической продукции
6	Масложировая промышленность. Зарождение и развитие

7	История ООО «Северное Сияние»
8	Д.С. Бокарев. Его биография и вклад в развитие масложирового производства
9	История хранения масличных культур
10	Пищевые добавки и модифицированные продукты. Польза или вред для здоровья человека
11	История духов, туалетных и парфюмированных вод, отдушек
12	История производства эфирных масел
13	История мыла
14	Растительные масла. История их производства
15	Подсолнечник. Его появление. Культивирование. Селекция
16	Соя. Ее появление. Культивирование. Селекция
17	История производства крема
20	Роль отечественных и зарубежных ученых в появлении парфюмерно-косметической продукции

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем часов	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	История масложировой промышленности	Калашникова С. В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции: учеб. пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 207 с.	34	48
2	История производства парфюмерно-косметической продукции	Калашникова С. В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции: учеб. пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 207 с.	34	48
Итого			68	96

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся

Не предусмотрены

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	Практические занятия	Состояние развития перерабатывающих отраслей АПК России	Групповое обсуждение	2
2	Практические занятия	История возникновения и развития масложировой промышленности	Круглый стол	2
Итого				4

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1. ФОС текущего контроля

Текущий контроль знаний обучающихся имеет следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий;
- тестирование – письменное;
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме).

Результаты текущей аттестации используются в контроле и управлении учебным процессом.

5.2 ФОС итогового контроля

5.2.А Зачет

Зачет выставляется по итогам проведенного текущего контроля, при выполнении заданий всех практических работ, проведении итоговых тестов, ответов на вопросы.

Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение индивидуальных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

Критерии оценки на зачете

Зачтено выставляется, если обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знает историю развития технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, знает основные этапы и закономерности исторического развития пищевых производств, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем, а также по итогам проведенного текущего контроля и при выполнении всех практических занятий и самостоятельной работы.

Не зачтено выставляется, если обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

Вопросы к зачету

1. Маргарин. Его появление. Производство маргарина в России.
2. Роль ученых, внесших вклад в масложировую отрасль пищевой промышленности.
3. Производство сливочного масла. Возникновение и развитие.
4. История возникновения сельскохозяйственных масличных культур.
5. Хранение сельскохозяйственной продукции – основа роста продуктивности сельскохозяйственного производства.
6. История производства эфирных масел.
7. История кондитерского производства.
8. Маслобойное производство, зарождение и развитие. Его основатели.
9. Новые направления развития пищевой промышленности.
10. История основания и развития одного из самых крупных производителей парфюмерно-косметической продукции в России.
11. Парфюмерно-косметическая продукция. История ее производства.
12. Д.С. Бокарев. Его вклад в развитии пищевой промышленности.
13. В.С. Пустовойт. Его вклад в селекцию подсолнечника.
14. Ученые и их деятельность по созданию парфюмерно-косметической продукции.
15. История производства мыла.
16. История эфирных масел. Ароматерапия.
17. История духов.

18. Соя. Ее появление и распространение.
19. Подсолнечник. Его появление и распространение.
20. Итоги развития пищевой и перерабатывающей промышленности за последние пять лет
21. История появления помады и туши для ресниц.
22. История производства майонеза.
23. История фабрики ЗАО ПКФ «Новая Заря». Г.А. Брокар.
24. Получение эфирных масел.
25. Парфюмерия XX в. Ив Сен Лоран. Коко Шанель. Нина Риччи.

5.2.Б Экзамен

Не предусмотрен

Полное описание фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экз. в библи.
1	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Максимов И.В.	История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции	-	Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ	2011	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Калашникова С. В., Манжесов В. И., Максимов И. В.	История производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	ФГОУ ВО Воронежский ГАУ	2015
2	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Попов И.А.	История пищевых и перерабатывающих производств	Воронежский ГАУ	2011

Периодические издания

№ п/п	Вид периодической литературы	Заглавие	Количество экземпляров
1	Журнал	Вестник Воронежского государственного аграрного университета	Электронный ресурс
3	Журнал	Известия вузов. Пищевая технология	Электронный ресурс
4	Журнал	Масложировая промышленность	Электронный ресурс

6.1.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Калашникова С. В.	История специальности: метод. указания для выполнения реферата по курсу "История специальности"	Воронеж ГАУ	2009

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочная система «Техэксперт» (ИСС «Техэксперт») [электронный ресурс] URL: <http://www.cntd.ru/>
2. КонсультантПлюс [электронный ресурс] URL: <http://www.consultant.ru/>
3. <http://www.glossary.ru/> (служба тематических толковых словарей)
4. <http://www.5ballov.ru/> (новости образования, образовательные организации высшего образования Российской Федерации, тесты, рефераты)

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины**6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы**

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop 290, AST, Garant, Kompas 3D V15, Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт, Консультант +	да		да

6.2.2 Аудио-, видеопособия

Не имеется

6.2.3 Компьютерные презентации учебных курсов

Не имеются

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Специализированная лаборатория 172	Специализированная аудитория 172 - лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110).
2	Специализированная лаборатория 216	Специализированная лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.
3	115а, 117, 118	115а, 117, 118 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования; 166, 174а – аудитории для хранения и профилактического обслуживания оборудования
4	175, 119	175, 119 оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет»
5	Читальный зал	Читальный зал библиотеки с доступом в электронную библиотечную систему и сеть «Интернет»

8. Междисциплинарные связи**Протокол**

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Технология хранения продукции растениеводства	ТПРП	<i>Согласовано</i>	<i>М</i> Манжесов В.И.
История перерабатывающих производств	ТПРП	<i>Согласовано</i>	<i>М</i> Манжесов В.И.
История возникновения парфюмерии	ТПРП	<i>Согласовано</i>	<i>М</i> Манжесов В.И.

