

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического
образования, информационных и
обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-
математического образования,
информационных и обслуживающих
технологий

 Е.А. Журавлева
« 14 » 01 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
История и методология науки о пище

По направлению подготовки: 44.04.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)

Программа магистратуры – Технология и организация общественного
питания

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 1 курс (1 семестр / 1, 2 триместры)

Луганск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки магистров по направлению подготовки 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и программы магистратуры Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 129 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н.

СОСТАВИТЕЛЬ (И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛПТУ», кандидат технических наук, доцент **Авершина Анастасия Сергеевна**

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2025 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

 **Е.И. Киреева**

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «15» января 2025 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

 **О.В. Давыскиба**

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования

 **В.В. Савенков**

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – освоение новых знаний о роли естественных наук в становлении нутрициологии, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания, формирование у будущего магистра техники и технологии знаний об истории, методологии рационального питания, принципах сбалансированного питания, поддерживающем здоровье и высокую работоспособность человека.

Задачи дисциплины:

- изучить историю становления науки о питании;
- освоить методологию оценки качественных характеристик пищевых продуктов, принципы расчета энергетической ценности пищевого рациона, принципы оценки сбалансированности рациона;
- освоить теоретические основы науки о питании;
- изучить основные принципы рационального питания, отвечающие индивидуальным особенностям организма человека с учетом характера его труда, половых и возрастных особенностей, климатогеографических условий проживания;
- изучить качественный состав пищи и сбалансированность пищевых веществ в суточном рационе;
- ознакомиться с различными концепциями питания человека;
- изучить основные принципы создания комбинированных продуктов питания; ознакомиться с продуктами специального назначения и биологически активными добавками к пище;
- ознакомиться с методами и средствами составления меню на неделю для людей разных групп населения;
- изучить взаимосвязь здоровья и питания человека.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «История и методология науки о пище» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» программы магистратуры «Технология и организация общественного питания».

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: **знания** о современных информационных технологиях по поиску и сбору научно-исследовательской информации; **умения** искать научно-исследовательскую информацию и использовать ее с целью самообразования; **навыки** современных информационных технологий поиска информации.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень бакалавриата) «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Физиология питания», «Биохимия», «Пищевые технологии»,

«Микробиология, санитария и гигиена питания» и служит основой при прохождении студентами различных практик, при выполнении научно-исследовательской работы, магистерской диссертации и используются в профессиональной деятельности.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Профессиональные		
ПК-2 Способен осуществлять разработку, рецензирование и экспертизу научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП	<p>ПК-2.1. Знать требования и подходы к созданию научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП;</p> <p>ПК-2.2. Уметь разрабатывать учебно-методические, научно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП, осуществлять их рецензирование и экспертизу;</p> <p>ПК-2.3. Владеть методами анализа и оценки качества научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p>	<p>Знает: требования и подходы к созданию научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p> <p>Умеет: разрабатывать учебно-методические, научно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП, осуществлять их рецензирование и экспертизу.</p> <p>Владет: методами анализа и оценки качества научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p>

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	108 (3,0 зач. ед)	108 (3,0 зач. ед)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего часов) в том числе:	36	12
Лекции	12	2
Семинарские занятия	—	—
Практические занятия	24	10

Лабораторные работы	–	–
Контрольные работы	–	–
Курсовая работа / курсовой проект	–	–
Другие формы организации учебного процесса	–	–
Самостоятельная работа студента (всего часов)	36	84
Форма аттестации	36 Экзамен	12 Экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Тема 1. Основные этапы развития науки о пище. Наука о питании. Вклад естественнонаучных открытий в развитии науки о питании. Основные этапы развития науки химии, биологии, физиологии, микробиологии и др.

Тема 2. Становление науки о питании. Нутрициология и ее связь с другими науками. Понятия и термины нутрициологии. Состав, действие и взаимодействие пищевых веществ и других компонентов продуктов питания. Белки. Жиры. Углеводы. Вода. Органические кислоты. Дубильные вещества. Пигменты. Фитонциды. Азотсодержащие экстрактивные вещества. Витамины. Минеральные вещества.

Тема 3. Развитие отраслевых институтов. Индустрия развития гостеприимства и ресторанного бизнеса. Исторические корни предприятий питания. Развитие общественного питания в 20 веке. Происхождение и история развития в России и Москве индустрии предприятий питания. Этапы развития индустрии предприятий общественного питания (Советский период). Из истории развития индустрии предприятий питания в Европе.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Вводная. Основные этапы развития науки о пище	2	2
2	Тема 2. Становление науки о питании	4	
3	Тема 3. Развитие отраслевых институтов	6	
Итого:		12	2

4.4. Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Рацион питания человека в процессе эволюции	2	2
2	Тема 2. Изучение химического состава пищевых продуктов	2	–
3	Тема 3. Физиологическое значение белков	2	2
4	Тема 4. Физиологическая роль липидов в организме	2	–
5	Тема 5. История развития ферментологии.	2	–

	Значение ферментов в пищевых системах		
6	Тема 6. Физиологическая роль витаминов	2	–
7	Тема 7. Физиологическая роль минеральных веществ	2	–
8	Тема 9. Методологические основы науки о питании	2	2
9	Тема 10. Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему	2	–
10	Тема 11. Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов	2	2
11	Тема 12. Влияние технологической обработки сырья на пищевую ценность готового продукта	2	2
12	Тема 13. Влияние пищевых волокон на процессы пищеварения	2	–
Итого:		24	10

4.5. Лабораторные работы (не предусмотрены).

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Основные этапы развития науки о пище	Собеседование, устный опрос, контрольная работа	10	32
2	Тема 2. Изучение химического состава пищевых продуктов	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	16	32
3	Тема 3. Развитие отраслевых институтов	Собеседование, устный опрос, контрольная работа	10	20
Итого за курс:			36	84
Экзамен		Подготовка к экзамену	36	12

4.7. Курсовые работы / проекты (не предусмотрены).

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Устный опрос – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Дискуссия, диспут, дебаты, круглый стол – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая

автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Мозговой штурм (мозговая атака) – широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель – организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем.

Деловая игра – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам. Достижение цели происходит путем принятия групповых и индивидуальных решений.

Круглый стол – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии.

Кейс-метод (кейсовый метод) – метод анализа конкретных ситуаций, который научит студентов работать с большим количеством информационного материала (сортировать его, выделять главное, пользоваться знаниями для решения конкретных задач).

Ролевой тренинг – является одним из наиболее эффективных методов активного обучения. Более простой, чем другие игровые методы, он требует значительно меньших затрат времени и сил на разработку и проведение занятий. Тренинг в обучении – это многократные тренировки обучаемых с целью отработки у них необходимых навыков и умений, а также важнейших профессиональных качеств.

Проблемное обучение – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

Информационные технологии – использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект к каждой лекции размещается в социальной сети «ВКонтакте» на страничке преподавателя).

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по

дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания, экзаменационные билеты.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочных средств представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложении).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Битуева Э.Б., Чиркина Т.Ф. История и методология науки о пище. ч. 1. История науки о пище (учебное пособие) / Э.Б. Битуева, Т.Ф. Чиркина. – Федеральное агентство по образованию, Гос. образовательное учреждение высш. проф. образования «Восточно-Сибирский гос. технологический ун-т» (ГОУ ВПО ВСГТУ). – с. 295. – Текст : электронный // URL: <https://elibrary.ru/item.asp?edn=qnibul>

2. Воронова, Т.Д. История науки и производства пищи : учеб. пособие / Т.Д. Воронова, О.Н. Лазарева, Л.А. Процкая. – Омск : Изд-во ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина, 2014. – 144 с.

б) дополнительная литература:

1. Учебное пособие по дисциплине «История и методология науки о пище» : по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры) / Майкопский государственный технологический университет, Кафедра технологии пищевых продуктов и организации питания ; [составитель: Некрасова С.О.]. – Майкоп : Магарин О.Г., 2020. – 147 с.

2. Практикум по методологии науки о пище : учебно-методическое пособие / Л.Я. Родионова, Н.С. Санжаровская, Е.А. Ольховатов, О.П. Храпко. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 81 с. – ISBN 978-5-4486-0233-7. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/72464.html>

3. Куткина, М.Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 468 с. – ISBN 978-5-507-45084-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/284111>

4. Слезко, История русской кухни : учебно-методическое пособие / Слезко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2023. – 54 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/385730>

в) Интернет-ресурсы:

1. Студенческая электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.studentlibrary.ru/
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <https://http://www.iprbookshop.ru> – Загл. с титул. экрана.
3. Новая электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.newlibrary.ru
4. Федеральный портал российского образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.edu.ru
5. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.elibrary.ru
6. Лань: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
7. Образовательная платформа Юрайт (<https://urait.ru/>)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Практические занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google», «Chrome»); программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»); программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft Power Point»).

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]