

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Директор института физико-
математического образования,
информационных и обслуживающих
технологий



Е.Е. Горбенко

2023 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, 2023

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 «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент **Киреева Елена Ивановна**

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий
Протокол от «05» декабря 2023 г., № 6

Заведующий кафедрой технологий производства
и профессионального образования


Киреева Е.И.

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

Протокол от «06» декабря 2023 г., № 5

Председатель учебно-методической комиссии
Института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих
технологий


Давыскиба О.В.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий учебно-методическим отделом


Савенков В.В.

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» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин по выбору учебного плана, индекс дисциплины Б1.В.ДВ.01.01.

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. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Студенты, завершившие изучение дисциплины «История и методология науки о пище», должны

знать основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; историю формирования научных представлений, гипотез и теорий в области науки о питании; современные достижения и концепции развития науки о пище;

уметь использовать современные информационные технологии, периодическую литературу для изучения истории и методологии науки о пище; применять теоретические знания в лабораторной и расчетно-аналитической практике, а также для решения технологических задач;

владеть методами оценки пищевой и энергетической ценности при производстве продуктов питания; информацией о новинках в области прогрессивных знаний в области пищевых технологий.

Перечисленные результаты обучения являются основой для формирования ряда компетенций.

Универсальных:

УК 1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК 6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

Профессиональных:

ПК 2 – Способен осуществлять разработку, рецензирование и экспертизу научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.

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)	42	12
в том числе:		
Лекции	8	2
Семинарские занятия	—	—
Практические занятия	34	10
Лабораторные работы	—	—
Контрольные работы	—	—
Курсовая работа / курсовой проект	—	—

Другие формы организации учебного процесса	–	–
Самостоятельная работа студента (всего часов)	30	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	2	–
Итого:		8	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	4	–
3	Тема 3. Физиологическое значение белков	2	2
4	Тема 4. Физиологическая роль липидов в организме	2	–
5	Тема 5. История развития ферментологии. Значение ферментов в пищевых системах	4	2
6	Тема 6. Физиологическая роль витаминов	2	–
7	Тема 7. Физиологическая роль минеральных веществ	2	–

8	Тема 8. Органические кислоты. Дубильные вещества	2	–
9	Тема 9. Методологические основы науки о питании	2	2
10	Тема 10. Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему	4	–
11	Тема 11. Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов	4	2
12	Тема 12. Влияние технологической обработки сырья на пищевую ценность готового продукта	2	–
13	Тема 13. Влияние пищевых волокон на процессы пищеварения	2	–
Итого:		34	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. Вводная. Основные этапы развития науки о пище	Собеседование, устный опрос, контрольная работа	10	28
2	Тема 2. Изучение химического состава пищевых продуктов	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	10	28
3	Тема 3. Развитие отраслевых институтов	Собеседование, устный опрос, контрольная работа	10	28
Итого за курс:			30	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.

Кейс-задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

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 Power Point; 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 накопления баллов по видам работ отражается в таблице:

Система оценивания учебных достижений студентов очной и заочной форм обучения

Вид учебной работы	Количество баллов
Выполнение и защита практических работ	30
Выполнение задания самостоятельной работы	20
Экзамен	50
Итого:	100

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбал- льная система оценивания экзамена	100- балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100- балльной шкале	Система оцени- вания зачета
--	------------------------------------	---	--

Отлично	90–100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83–89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75–82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63–74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50–62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21–49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над	Не зачтено

		материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	
Неудовлетворительно	0–20	Г – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Киреева Е.И. Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие / Е.И. Киреева; ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». – Луганск : Книта, 2018. – 155 с.

б) дополнительная литература:

1. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. Зюзина О.В., Матвейкина Г.В., Муратова Е.И., Хабарова Е.В. Промышленные технологические линии: Лабораторные работы. - Тамбов: Издательство ТГТУ, 2006. - 60 с.

<http://window.edu.ru/resource/612/38612>

2. Долгунин В.Н., Борщев В.Я., Куди А.Н., Иванов О.О., Пронин В.А., Иванов П.А. Оборудование для механической переработки в пищевых производствах: Учебное пособие. – Тамбов: Издательство ТГТУ, 2005. – 80 с. <http://window.edu/resource/002/38022>

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]