

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. Рыжков *[подпись]*
«24» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИЩЕ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 4 курса очной формы (5 курса заочной формы) обучения

Составители:

Д.б.н., проф. Алексеева Л.В. *[подпись]*

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины (или модуля) в соответствии с учебным планом

История и методология науки о пище

2. Цель и задачи дисциплины (или модуля)

Цель освоения 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, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

ОПК-2 - способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК-3 - способности владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

ПК-9 - способности работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

3. Место дисциплины (или модуля) в структуре ООП

Дисциплина относится к Блоку 1, вариативная часть, дисциплины по выбору. Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Пищевая микробиология» и «Физиология питания». При изучении курса нужны базовые знания и умения, которые приобретаются учащимися в результате освоения предшествующих дисциплин, например, биохимия, микробиология, химия, физика.

4. Объем дисциплины (или модуля):

Очная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 36 часов, практические занятия 36 часов, **самостоятельная работа:** 72 часов, контроль 36 часов.

Заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 10 часов, практические занятия 10 часов, **самостоятельная работа:** 151 часов контроль 9 часов.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (или модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (или модулю)
ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	ВЛАДЕТЬ: самостоятельно ведением информационно - библиографического поиска о роли естественных наук в становлении нутрициологии, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания. УМЕТЬ: давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; -анализировать любую систему питания или диету на ее соответствие концепции рационального питания. ЗНАТЬ: -основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; -сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания; -государственную политику России в области здорового питания; -мировые тенденции здорового питания;

	-место и роль специалиста в области пищевых технологий формировании мировоззрения населения о необходимости рационализации питания.
ПК-3 - способность владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ВЛАДЕТЬ: современными физико-химическими методами изучения отдельных видов биологических макромолекул в продуктах питания пищевого назначения УМЕТЬ: вести практическую лабораторную работу с использованием современного комплекса физико-химических методов анализа различных классов биологических молекул ЗНАТЬ: основные группы физико-химических методов определения концентрации метаболитов и их значение

6. Форма промежуточной аттестации

Итоговой формой является

- Очная форма экзамен в 7-ом семестре;
- Заочная форма: экзамен на 5-ом курсе.

7. Язык преподавания русский.