


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   
«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. 

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 теххимического 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)  |
|--|---|
| <b>ОПК-2</b> - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. | <b>ВЛАДЕТЬ:</b> 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.<br><b>УМЕТЬ:</b> давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания;<br>-анализировать любую систему питания или диету на ее соответствие концепции рационального питания.<br><b>ЗНАТЬ:</b><br>-основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте;<br>-сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания;<br>-государственную политику России в области здорового питания;<br>-мировые тенденции здорового питания; |

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