

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 04.10.2023 14:17:32
Университет: ФГБОУ ВО «Самарский государственный университет имени
Самарского государственного университета имени

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.05 Методология науки о пище"

направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства"

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения магистрантами дисциплины «Методология науки о пище» является получение знаний о методологии научного познания в целом и развитии методологии фундаментальных и прикладных наук о пище, а также от древних интуитивных и эмпирических познаний, через гипотетико-дедуктивный метод до новейших теоретических и инструментальных исследований и разработок генной биоинженерии, диетологии и гигиены питания.

Основные задачи дисциплины: овладение методологией научного исследования в свете методического становления науки о пище. Магистранты должны познакомиться с историей развития таких разделов науки как протобиохимия, древняя медицина, биология, химия средневековья, пневмохимия, органический анализ, биокатализ и процессы жизнедеятельности, медицинская химия, химическая концепция обмена веществ, физиология питания, гигиена питания, пищевая биотехнология. Магистранты должны хорошо владеть научным обоснованием взаимосвязи здоровья и питания человека.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение в курс. Предмет и задачи дисциплины
Раздел 1. История развития науки о пище. Тема 1.1 История развития науки о пище во взаимосвязи с фундаментальными науками
Тема 1.2 История развития биологической химии. Основные этапы. Тема 1.3 Роль открытий в области химии белка для становления науки о питании
Тема 1.4 Открытия в области строения и свойств углеводов Тема 1.5 Открытия в области строения и свойств липидов
Тема 1.6 История развития ферментологии Тема 1.7. История открытий в области витаминологии
Тема 1.8 История изучения и роль минеральных веществ в питании человека
Тема 1.9 История микробиологии и ее влияние на развитие науки о пище и индустрии продуктов питания
Тема 1.10 Вклад биологии и физиологии в развитие науки о пище
Тема 1.11 История становления и развития биотехнологии Тема 1.12. Перспективы развития биотехнологии
Раздел 2 Методология науки о пище Тема 2.1 Методы научного познания. Эксперимент. Аналогия. Моделирование
Тема 2.2 Основы методологии научного исследования
Тема 2.3. Методы анализа и построения научных теорий
Тема 2.4 Системный метод исследования
Тема 2.5 Методические основы науки о питании. Рационализация питания населения. Пути и методология
Раздел 3. Современное состояние и перспективы науки о пище и питании человека Тема 3.1 Понятие о науке «Трофология». Задачи трофологии. Трофология как новая философия питания
Тема 3.2 Современное состояние и перспективы науки о питании Тема 3.3 Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Курс «Методология науки о пище» является базовой дисциплиной Б1.О. 05, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом высшего



образования подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Изучение курса базируется на знании дисциплин естественнонаучного и профессионального циклов: физика, биохимии, микробиологии, пищевой химии, пищевой биотехнологии.

Дисциплина «Методология науки о пище» является базой для правильного понимания и применения новейших достижений в области хранения и переработки растительного сырья, а также производстве пищевых продуктов, осознанного применения современных методов исследования в пищевой технологии.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения		
ОПК-4.1. Выявляет современные инновационные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.		
Знать: современные инновационные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.	Уметь: применять адекватные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.	Владеть: навыками применения современных методов моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.4. Применяет практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов		
Знать: - Принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Уметь: - Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции		
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации;	Уметь: организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний;	Владеть: современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально - технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции.

Дисциплина "Методология науки о пище" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 22.09.2023	Удычак Майя Мугдиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

