

Шифр, наименование образовательной программы

19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

уровень профессионального образования - магистр

Направленность программы – Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины**M1.Б.2 Методология науки о пище**
*шифр и наименование дисциплины по учебному плану***базовая***статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору***заочная***форма обучения - очная, заочная, очно-заочная*Составитель аннотации – Каменская Е.П., к.б.н., доцент, кафедра БТ
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Методология науки о пище» является получение знаний о методологии научного познания в целом и развитии методологии фундаментальных и прикладных наук о пище: биологии, физиологии, химии (биохимии, медицинской химии, физикохимии), а также от древних интуитивных и эмпирических познаний, через гипотетико-дедуктивный метод до новейших теоретических и инструментальных исследований и разработок генной биотехнологии, диетологии и гигиены питания.
Содержание дисциплины	Модуль 1 – Методы научного познания. Основы методологии научного исследования. Модуль 2 – Методы анализа и построения научных теорий. Системный метод исследования. Модуль 3 – Рационализация питания населения. Пути и методология. Модуль 4 – Современное состояние и перспективы развития науки о пище и питании человека.
Формируемые компетенции	ОК-1, ПК-12.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Пищевая микробиология (бакалавриат); пищевая химия (бакалавриат); введение в технологию продуктов питания (бакалавриат); биоорганическая химия (бакалавриат).
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	знать: основы методологии научного исследования, включая: метод анализа и построения научных теорий; методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез и теорий; системный метод исследования; поэтапную историю формирования научных представлений, гипотез, теорий, изобретений и открытый прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека; наиболее современные достижения и концепции развития науки о пище. уметь: выделять главное из общего при использовании различных источников знания: научной и учебной литературы, интернета, защищенных диссертационных работ и других источников; давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; анализировать любую систему питания или диету на ее соответствие концепции рационального питания; применять полученные теоретические знания в расчетно-аналитической практике. владеть: самостоятельным ведением информационно - библиографического поиска о роли естественных наук в становлении науки «трофология», о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.

Образовательные технологии	Интерактивные формы обучения: проблемная лекция-презентация, исследовательский метод, лекция-дискуссия, деловая учебно-исследовательская игра, проектная технология, дебаты.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольная работа, индивидуальный опрос, защита реферата, тестирование
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Зав.кафедрой БТ
название кафедры


подпись

Кошелев Ю.А.