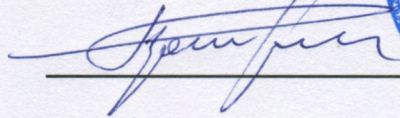


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА УКРАЇНОЗНАВСТВА

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчальної роботи



В. М. Криворотько

« 17 »

2014 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

ІСТОРІЯ ХАРЧОВОЇ НАУКИ

підготовки бакалаврів

за галузями знань:

- 0305 – економіка та підприємництво
- 0306 – менеджмент і адміністрування
- 0401 – природничі науки
- 0501 – інформатика та обчислювальна техніка
- 0502 – інформаційні управляючі системи і технології
- 0505 – машинобудування та металообробка
- 0506 – енергомашинобудування
- 0507 – електротехніка і електромеханіка
- 0513 – хімічна технологія
- 0514 – біотехнологія
- 0517 – харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції
- 1401 – сфера обслуговування

факультети:

- технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів
- хлібопекарських і кондитерських виробництв
- біотехнології та екологічного контролю
- інженерної механіки та пакувальної техніки
- енергетики і енергоменеджменту
- автоматизації і комп'ютерних систем
- обліку, фінансів та підприємницької діяльності
- економіки і менеджменту
- готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
- бродильних, консервних і цукрових виробництв
- технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи

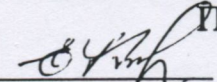
Київ 2014

Робоча програма вивчення нормативної навчальної дисципліни "Історія харчової науки" для студентів усіх напрямів підготовки освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр

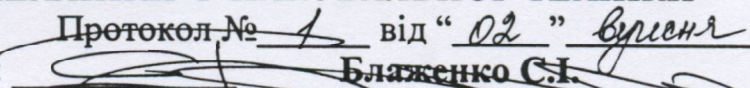
27 серпня 2014 р. 14 с.

Розробники: доцент Пивоваренко Олена Андріївна

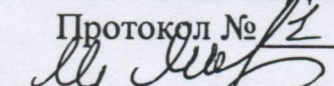
Програму схвалено на засіданні кафедри **УКРАЇНОЗНАВСТВА:**

В.о. завідувача кафедри:  Протокол № 1 від 27 серпня 2014 року
Кобилянський С.Е.

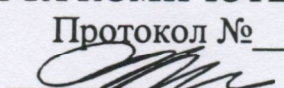
Програму схвалено Вченою радою факультету
ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ І ПАКУВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ

Протокол № 1 від "02" вересня 2014 р.
Декан факультету:  Блаженко С.І.


Програму схвалено Вченою радою факультету
ЕНЕРГЕТИКИ ТА ЕНЕРГОМЕНЕДЖМЕНТУ

Протокол № 1 від "28" 08 2014 р.
Декан факультету:  Масліков М.О.

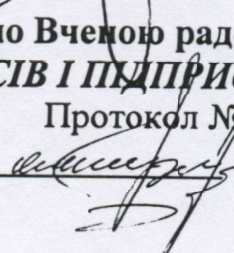
Програму схвалено Вченою радою факультету
АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ

Протокол № 1 від "28" серпня 2014 р.
Декан факультету:  Маноха Л.Ю.

Програму схвалено Вченою радою факультету
ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ

Протокол № 1 від "3" вересня 2014 р.
Декан факультету:  Дичковський С.І.

Програму схвалено Вченою радою факультету
ОБЛІКУ, ФІНАНСІВ І ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Протокол № 1 від "2" вересня 2014 р.
Декан факультету:  Шеремет О.О.

**Програму схвалено Вченою радою факультету
БРОДИЛЬНИХ, КОНСЕРВНИХ І ЦУКРОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

Протокол № 1 від "29" серпня 2014 р.
Декан факультету: [підпис] Шиян П.Л.

**Програму схвалено Вченою радою факультету
Хлібопекарських і кондитерських виробництв**

Протокол № 1 від "28" 08 2014 р.
Декан факультету: [підпис] Шевченко О.Ю.

**Програму схвалено Вченою радою факультету
ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСО-МОЛОЧНИХ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ
ПРОДУКТІВ**

Протокол № 1 від "9" 09 2014 р.
Декан факультету: [підпис] Гончаров Г.І.

**Програму схвалено Вченою радою факультету
БІОТЕХНОЛОГІЇ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ**

Протокол № 1 від "28" 08 2014 р.
Декан факультету: [підпис] Карлаш Ю.В.

**Програму схвалено Вченою радою факультету
ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ І ХАРЧОВОЇ ЕКСПЕРТИЗИ**

Протокол № 1 від "10" вересня 2014 р.
Декан факультету: [підпис] Арсеньєва Л.Ю.

**Програму схвалено Вченою радою факультету
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

Протокол № 1 від "29" серпня 2014 р.
Декан факультету: [підпис] Доценко В.Ф.

Програму схвалено Науково-методичною радою університету:

Протокол № 1 від "12" 09 2014 р.

Голова НМР університету: [підпис] В. М. Криворотько

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни			
		форма навчання			
		денна	заочна	скорочена	
Кількість кредитів – 2.0/ (ф-т ГРТБ н.п. - 6.140101 – 1.5)*	<p style="text-align: center;"><i>Галузі знань</i></p> <p>0505 – машинобудування та металообробка 0506 – енергетика та енергетичне машинобудування 0507 – електротехніка і електромеханіка 0502 – інформаційні управляючі системи і технології 0501 – інформатика та обчислювальна техніка 0305 – економіка та підприємництво 0306 – менеджмент 0517 – харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції</p>	Нормативна			
Модулів – 1	<p>0401 – екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування 0514 – біотехнологія 0513 – хімічна технологія 1401 – сфера обслуговування</p>	Рік підготовки			
Змістових модулів – 2		1-й	1-й	3-й	
Індивідуальне завдання: ЗФН – контрольна робота	<p style="text-align: center;"><i>Напрями підготовки</i></p> <p>6.050502 – інженерна механіка – машинобудування 6.050601 – теплоенергетика 6.050604 – енергомашинобудування 6.050701 – електротехніка та електротехнології 6.050202 – автоматизація і комп'ютерно-інтегровані технології 6.050101 – комп'ютерні науки 6.030503 – міжнародна економіка 6.030504 – економіка підприємства 6.030601 – менеджмент 6.030505 – управління персоналом та економіка праці 6.030507 – маркетинг 6.030508 – фінанси і кредит 6.030509 – облік і аудит 6.051701 – харчові технології та інженерія 6.051702 – технологічна експертиза та безпека харчової продукції 6.040106 – екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування 6.051401 – біотехнологія 6.051301 – хімічна технологія 6.030510 – товарознавство 6.140101 – готельно-ресторанна справа</p>	Семестр			
Загальна кількість годин – 72/54*		<p style="text-align: center;">Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр</p>	2-й		6-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2, самостійної роботи студента – 2/1*	1-й*		2-й**		
	Лекцій				
	16 год.		19 год.	2 год.	2 год.
	Практичні, семінарські				
	16 год.		19 год.	-	-
	Самостійна робота (відповідно до навчального плану, I / II семестр)				
	40 год.		34/18 год.	61 год.	61 год.
	Індивідуальні завдання (відповідно до навчального плану, I / II семестр)				
			9 год.	9 год.	
	Вид контролю: диференційований залік				

Примітка: * для напрямів: **6.050502** – інженерна механіка, машинобудування, **6.050601** – теплоенергетика, **6.050604** – енергомашинобудування, **6.050701** – електротехніка та електротехнології, **6.050202** – автоматизація і комп'ютерно-інтегровані технології, **6.050101** – комп'ютерні науки, **6.040106** – екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування, **6.030503** – міжнародна економіка, **6.030504** – економіка підприємства, **6.051401** – біотехнологія, **6.030508** – фінанси і кредит, **6.030509** – облік і аудит, **6.030505** – управління персоналом та економіка праці;

** для напрямів: **6.030601** – менеджмент, **6.030507** – маркетинг, **6.051701** – харчові технології та інженерія, **6.051702** – технологічна експертиза та безпека харчової продукції, **6.051301** – хімічна технологія, **6.030510** – товарознавство, **6.140101** – готельно-ресторанна справа.

2. Загальні відомості

Предметом навчальної дисципліни “Історія харчової науки” є етапи виникнення та розвитку харчових технологій у світі, дослідження закономірностей, взаємозв'язків та взаємовпливів різних регіональних харчових культур, історія вітчизняної та світової філософської думки у сфері забезпечення потреб харчування, видатні винаходи та досягнення у харчовій промисловості, продовольча база людства та місце вітчизняної харчової промисловості у соціумі.

Міждисциплінарні зв'язки: навчальна дисципліна ґрунтується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення дисциплін курсу загальноосвітньої школи: всесвітня історія, історія України, біологія, хімія, тощо. Таким чином, вона є основою для вивчення таких дисциплін як: історія України, загальні технології харчової промисловості, екологія, економіка, менеджмент, соціологія.

3. Мета та завдання навчальної дисципліни

3.1. Метою дисципліни “Історія харчової науки” є формування у студентів системи знань про продовольчу базу людства в історії та сьогоденні, історичні зміни у раціоні людини, етапи формування та розвитку харчової науки у світі та в Україні, гуманітарні, соціально-економічні та технологічні аспекти організації виробництва харчових продуктів із врахуванням своєрідності країни, причини виникнення продовольчих криз та методи їх подолання протягом історії людських цивілізацій, загальні принципи розвитку харчових технологій зокрема та харчової промисловості загалом, розкриття сутності і особливостей української харчової науки як складової європейського наукового простору, визначення внесків українських вчених у світову загальнолюдську наукову скарбницю

3.2. Основними завданнями вивчення дисципліни “Історія харчової науки” є: надання студентам знань з предмету; оволодіння ними науковою методологією та основними термінами і поняттями на рівні відтворення та тлумачення; підготовка фахівців харчової промисловості як людей високої культури, добре обізнаних в історії та сучасних проблемах харчування зокрема та харчової промисловості загалом, вмінні застосовувати отримані знання на практиці в рамках фахової підготовки.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні

знати:

- визначення, терміни (понятійний та категоріальний апарат дисципліни);
- структуру навчальної дисципліни, періодизацію історії харчової науки;
- основні джерела вивчення дисципліни;
- закономірності еволюції людського раціону, фактори, що впливали на його формування;
- закономірності, періодизацію, гуманітарні, соціально-економічні та технологічні аспекти розвитку харчової промисловості на теренах України та в світі.
- внесок видатних діячів науки у розвиток харчових технологій, формування української харчової галузі.

вміти :

- аналізувати розвиток харчової науки, послуговуючись сучасним методологічним інструментарієм, робити висновки і узагальнення;
- використовувати і аналізувати навчально-методичну, наукову та інші види літератури;
- класифікувати та систематизувати теорії (концепції), факти, явища, події, методи дослідження тощо;
- формулювати та висувати гіпотези щодо причин виникнення тих чи інших історичних феноменів, шляхів (тенденцій) їхнього розвитку;

- узагальнювати та аналізувати одержані знання за заданими або вибраними критеріями;
- вибирати та застосовувати методи, прийоми, засоби, моделі, критерії, інформаційні технології в практичній діяльності для вирішення завдань вивчення дисципліни;
- здійснювати самоконтроль у процесі і після вивчення кожної теми курсу.

мати навички:

- логічного і переконливого викладання думок,
- оцінки явищ та окремих етапів розвитку харчової науки;
- володіння знаннями про продовольчі проблеми людства та шляхи їх подолання;
- використання надбаних знань у повсякденній громадській діяльності, на виробництві, побуті, міжособистісних стосунках.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.

Тема I. Витоки харчової науки і сьогодення.

1. Сутність поняття “харчова наука”, джерела її вивчення та періодизація.
2. Сучасні проблеми продовольчої безпеки планети.
3. Сучасний стан харчової промисловості України.
4. Формування раціону людини в процесі антропогенезу.
5. Неолітична революція - початок виробництва харчової сировини (землеробство та скотарство) та виникнення посуду як початок історії світової кухні.

Тема II. Технологічні надбання у системі харчування стародавніх суспільств.

1. Соціально-історична база східної системи харчування.
2. Винаходи перших технологій (дріжджі, цукор, пиво, вино та ін.)
3. Роль античних цивілізацій у створенні та вдосконаленні базових харчових технологій (соління, квашення, в'ялення м'яса, виготовлення ковбаси, сухофруктів та ін.)
4. Розвиток наукових знань про харчування людини.

Тема III. Харчова наука на етапі зламу традицій та формування наукових знань про харчування в Середньовіччі.

1. Урбанізація та її вплив на традиційну культуру харчування європейських народів.
2. Розповсюдження спецій в наслідок хрестових походів.
3. Вплив християнізації на харчову культуру середньовіччя (піст, рибні страви, виноградники та ін.)
4. Винайдення спирту та початок виробництва міцних алкогольних напоїв.
5. Особливості слов'янської системи харчування.

Тема IV. Розвиток харчової науки від початку Великих географічних відкриттів до XVIII ст.

1. Міграція та розповсюдження на європейському та американському континентах нових харчових продуктів (картопля, кукурудза, рис, цукор, чай, кава та ін.)
2. Нові технології виробництва продуктів харчування (цукор, вино, пиво та ін.)
3. Формування технологій виробництва міцних алкогольних напоїв та розвиток їхнього промислового виробництва (коньяк, віскі, горілка тощо.)
4. Перші мануфактури у харчовому виробництві.
5. Просвітництво та зародження наукового вивчення харчування.

Змістовний модуль 2.

Тема V. Становлення харчової промисловості (XIX ст. – перша чверть XX ст.) та розвиток харчової науки.

1. Харчова наука та забезпечення продовольством великих військових кампаній.
2. Промисловий переворот і виникнення власне харчової промисловості. Видатні відкриття в харчовій галузі.
3. Основи наукового підходу до харчового виробництва. Виникнення нових напрямків харчового виробництва у Європі та Новому світі. Створення нових технологій та брендів.
4. Громадські рухи пов'язані з проблемами харчування. Конс'юмеризм, «Сухий закон».
5. Особливості та спеціалізація української харчової промисловості в другій половині XIX першій чверті XX ст. Видатні підприємці харчової галузі.

Тема VI. Харчова наука між двома світовими війнами.

1. Розвиток харчової промисловості в Європі та США між двома світовими війнами.
2. Продовольче забезпечення у Радянському Союзі
3. Промислова індустріалізація та харчова наука в СРСР. Практика залучення іноземних спеціалістів та технологій.
4. Наукові дослідження: селекція, відкриття та дослідження вітамінів.

Тема VII. Харчова наука після Другої світової війни.

1. Стан та проблеми продовольчого забезпечення у повоєнний період.
2. Воєнні технології та процес роззброєння у розвитку харчової промисловості. Перша хвиля «Зеленої революції».
3. Харчові добавки.
4. Наукові здобутки генної інженерії – друга хвиля «Зеленої революції».
5. «Космічне» харчування.

Тема VIII. Харчова наука та перспективи розвитку харчових технологій у XXI столітті.

1. Глобальна світова проблема боротьби з фальсифікацією харчових продуктів.
2. Законодавчі та технологічні системи по контролю за якістю харчових продуктів.
3. Новації у сфері харчового забезпечення людства.
4. Основні перспективи та тенденції розвитку харчової галузі.

5. Структура навчальної дисципліни.

назви змістових модулів і тем	Кількість годин																
	денна форма								заочна форма				скорочена форма				
	у тому числі (по семестрах)*								Усь- ого	у тому числі				Усь- ого	у тому числі		
	Усь- ого	I			Усь- ого	II				л.	с.	інд.	с. р.		л.	інд.	с. р.
		л.	с.	с. р.		л.	с.	с. р.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Змістовий модуль 1																	
<u>Тема 1.</u> Вступ. Витоки харчової науки і сьогодення.	9	2	2	5	8	2	2	4	9	-	-	1	8	8	-		8
<u>Тема 2.</u> Технологічні надбання в системі стародавніх суспільств.	9	2	2	5	8	2	2	4	9	1	-	1	7	8	1		7
<u>Тема 3.</u> Харчова наука на етапі зламу традицій та формування наукових знань про харчування в Середньовіччі.	9	2	2	5	8	2	2	4	9	-	-	1	8	8	-		8
<u>Тема 4.</u> Розвиток харчової науки від початку Великих географічних відкриттів до кінця XVIII ст.	9	2	2	5	8	2	2	4	8	-	-	1	7	7	-		7
Разом за змістовим модулем 1	36	8	8	20	32	8	8	16	31	1	-		30	31	1		30
Змістовий модуль 2																	
<u>Тема 5.</u> Становлення харчової промисловості та розвиток харчової науки у XIX ст.	9	2	2	5	8	2	2	4	10	1	-	1	8	9	1		8
<u>Тема 6.</u> Харчова наука між двома світовими війнами.	9	2	2	5	9	2	2	5	8	-	-	1	7	7	-		7
<u>Тема 7.</u> Харчова наука після Другої світової війни.	9	2	2	5	13	4	4	5	9	-	-	1	8	8	-		8
<u>Тема 8.</u> Харчова наука та перспективи розвитку харчових технологій на початку XXI ст.	9	2	2	5	10	3	3	4	10	-	-	2	8	8	-		8
Разом за змістовим модулем 2	36	8	8	20	40	11	11	18	32	1	-		31	32	1		31
Усього годин	72	16	16	40	72	19	19	34	72	2	-	9	61	72	2	9	61

* I семестр - для напрямів: 6.050502– інженерна механіка, машинобудування, 6.050601– теплоенергетика, 6.050604 – енергомашинобудування, 6. 050701–електротехніка та електротехнології, 6.050202– автоматизація і комп'ютерноінтегровані технології, 6.050101– комп'ютерні науки, 6.040106 – екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування, 6.030503 – міжнародна економіка, 6.030504 – економіка підприємства, 6.051401– біотехнологія, 6.030508– фінанси і кредит, 6.030509– облік і аудит 6.030505 – управління персоналом та економіка праці;

II семестр для напрямів: 6.030601 – менеджмент, 6.030507 – маркетинг, 6.051701 – харчові технології та інженерія, 6.051702 – технологічна експертиза та безпека харчової продукції, 6.051301 – хімічна технологія, 6.030510 – товарознавство, 6.140101 – готельно–ресторанна справа.

6. Теми семінарських занять

№ з/п	Теми семінарів	Кількість годин	
		ДФН	
		1 сем.	2 сем.
1	2	3	4
1	Глобальна продовольча проблема людства. Роль та місце України у її подоланні.	2	2
2	Філософія та технологія харчування стародавніх суспільств. Наукові та технологічні досягнення античних цивілізацій у харчовій сфері.	2	2
3	Формування харчових традицій доби Середньовіччя та Нового часу.	2	2
4	Становлення харчової промисловості в руслі загальноєвропейського промислового перевороту – досягнення та проблеми.	2	2
5	Наукові дослідження та винаходи у харчовій сфері (XIXст.- поч.XXст.).	2	2
6	Промислово-гастрономічний проект 1920-40х рр. XX ст. у СРСР - як практика створення нової радянської людини.	2	2
7	Успіхи та невдачі харчової науки другої половини XX ст.	2	4
8	Проблеми та перспективи харчової галузі у XXI ст.	2	3
Всього		16	19

7. Самостійна робота

Денна форма навчання

№ з/п	Види самостійної роботи (I / II семестри)	Кількість годин	
		I сем.	II сем.
1.	Підготовка до практичних занять (4 / 3 год. на одне заняття), у тому числі: підготовка до 1-го модульного контролю підготовка до 2-го модульного контролю підготовка до диференційованого заліку		
		32	27
		2	2
		2	2
		4	3
Всього (1 семестр / 2 семестр)		40 / 34	

Заочна форма навчання

№ з/п	Види самостійної роботи	Кількість годин
2.	Підготовка до диференційованого заліку	61
Всього		61

8. Вид, тематика індивідуальних завдань з дисципліни та час на їх виконання

Вид індивідуального завдання	Тематика індивідуальних завдань	Кількість годин
Контрольна робота (ЗФН)	<ol style="list-style-type: none">1. Формування раціону людини у процесі антропогенезу.2. Вплив харчування на біологічний розвиток людини.3. Вплив термічно обробленої їжі на харчування первісної людини.4. Соціально-історична база східної системи харчування.5. Соціально-історична база харчування Стародавнього Китаю.6. Соціально-історична база харчування у Стародавній Греції.7. Соціально-історична база харчування у Стародавньому Римі.8. Продовольчий потенціал в умовах феодалізму.9. Раціон харчування суспільств середньовічного Сходу.10. Система харчування в період абсолютних монархій.11. Просвітництво та розвиток наукових знань (кін. XIII-XIX ст.)12. Промисловий переворот та виникнення харчової промисловості.13. Українська традиційна система харчування..14. Продовольча криза часів Першої світової війни.15. Створення харчової індустрії (30-ті рр. XX ст.).16. Розвиток харчової промисловості та її науково-технічної бази у період СРСР.17. Харчова промисловість за часів Другої світової війни та повосенний період.18. Наростання економічної кризи в кінці XX ст. та харчова промисловість України в умовах перехідної економіки.19. Глобальна продовольча проблема людства.20. Продовольча безпека України у XXI ст.	9

9. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовуються методи – бесіди, дискусії, ділові ігри з використанням наочності (презентації, виконані як студентами, так і викладачем), а також фіксовані доповіді, обговорення тематики по актуальних проблемах історії харчової науки, а також розвитку харчових технологій в Україні та світі.

10. Методи контролю

Контроль успішності навчання студентів проводиться у формі поточного (усне опитування, участь у дискусії, фіксовані доповіді, презентації, перевірка письмових, творчих завдань) та рубіжного і модульного контролю знань (письмові контрольні роботи або тести).

Закінчується підсумковим контролем – диференційований залік, I курс (відповідно до навчальних планів).

11. Розподіл балів, які отримують студенти ДФН за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи (форма підсумкового контролю – диференційований залік, I курс, відповідно до навчальних планів)

№ зм. модуля	Елементи модуля	Кількість балів		Поточний, модульний і підсумковий контроль навчальної роботи студентів	
		мінімальна	максимальна	Форма контролю	Тиждень семестру (I / II)
1	2	3	4	5	6
1	I. Теми 1–4 лекційного курсу	6	10	Письмові контрольні роботи, тестові завдання	1-7/8
	II. Теми 1–4 семінарських занять: 1. Глобальна продовольча проблема людства. Роль та місце України у її подоланні. 2. Філософія та технологія харчування стародавніх суспільств. Наукові та технологічні досягнення античних цивілізацій у харчовій сфері. 3. Формування харчових традицій доби Середньовіччя та Нового часу. 4. Становлення харчової промисловості в руслі загальноєвропейського промислового перевороту – досягнення та проблеми	3	5	Усне опитування	1-7/8
		3	5	Перевірка конспекту	7/8
		6	10	Перевірка творчого завдання*	3-7/8
		3	5	Перевірка письмового домашнього завдання	3-16/19
Всього за 1-й змістовий модуль		21	35		
2	I. Теми 5–8 лекційного курсу	6	10	Усне опитування	9-16/18
	II. Теми 5–8 семінарських занять: 5. Наукові дослідження та винаходи у харчовій сфері. (XIXст.-поч.XXст.) 6. Промислово-гастрономічний проект 1920-40х рр. XX ст. у СРСР - як практика створення нової радянської людини 7. Успіхи та невдачі харчової науки другої половини XX ст. 8. Проблеми та перспективи харчової галузі у XXI ст.	3	5	Перевірка конспекту	16/18
		6	10	Перевірка творчого завдання*	9-16/18
		6	10	Письмова контрольна робота	16/19
Всього за 2-й змістовий модуль		21	35		
Всього за модуль		42	70		
Диференційований залік		18	30		
Всього за семестр		60	100		

* Форми студентських творчих завдань з “Історії харчової науки”

1. Участь у виготовленні наочних матеріалів: хронологічних таблиць, схем, мап, малюнків, відеоматеріалів.
2. Написання рефератів з малодосліджених питань історії харчової науки.

3. Участь окремих студентів у студентських наукових конференціях, олімпіадах, вікторинах.
4. Публікація матеріалів на електронному сайті НУХТ, інших виданнях матеріалів з приводу річниць видатних діячів харчової науки, новітніх винаходів та передових технологій у галузі харчової науки.

12. Шкала оцінювання: національна та ECTS

<i>Сума балів за всі види навчальної діяльності</i>	<i>Оцінка ECTS</i>	<i>Оцінка за національною шкалою для екзамену</i>
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

13.1. Базова

1. Георгиева, Т.С. Культура повседневности. Частная жизнь и быт древних обществ. – М., Высшая школа. 2005. – 336 с.
2. Димань, Т.М. та ін. Екотрофологія. Основи екологічного харчування: навч. посібник /за наук.ред. Т.М.Димань. – К.: Лібра, 2006. – 304 с.
3. Масимо Монтанари. Голод и изобилие. /М.Монтанари. – М., «Александрія», 2007. – 288 с.
4. Похлебкин, В. Кухня века. М.: Полифакт, 2000. – 616 с.
5. Шейпак А.А. История науки и техники. Материалы и технологии: Учеб. пособие. Ч.1. – 2-е изд. стереотип. – М., МГИУ, 2009. – 279 с.
6. Смоляр, В.І. Історія харчування. / В.І.Смоляр. – К., Медицина України, 2006. – 351 с.

13.2. Допоміжна

1. Альберто Каппати, Масимо Монтари. Итальянская кухня. История одной культуры. – М., «Новое литературное обозрение» - 2006. – 480 с.
2. Глущенко, И. В. Общепит. Микоян и советская кухня. М. : Изд. дом ГУ-ВШЭ, 2010. – 240 с.
3. Добровольская, М.В. Человек и его пища / М.В. Добровольская. – М.: Научный мир, 2005. – 367 с
4. Довгань, В.Н. Книга о пиве // Довгань В.Н. – Смоленск: Русич 2000. – 576 с.
5. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов. Введение в специальность /Донченко Л.В., В. Д. Надькта. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 304 с.
6. Еда и посуда: гармония вкуса и красоты [Текст] / Общество "Исикава-Россия" ; [отв. сост. Тацуо Маэда]. - Канадзава : [б. в.], 2009. – 174 с.
7. Зданович, Л.И. Кулинарный словарь / Л. И. Зданович. – М.: Вече, 2001. – 400 с.
8. Купчак, П. М. Харчова промисловість України в умовах активізації інтеграційних та глобалізаційних процесів / П.М.Купчак – К.: Рада по вивч. продукт. сил України НАН України 2009. – 152 с.

9. Леви-Строс, К. Мифологии: происхождение застольных обычаев / К. Леви-Строс. — М.: ИД «Флюид», 2007. — 461 с.
10. Леви-Строс, К. Мифологии: сырое и приготовленное / К. Леви-Строс. — М.: ИД «Флюид», 2006. — 399 с.
11. Орлов, И.Б. Советская повседневность: исторический и социологический аспекты становления / И.Б. Орлов. — М.: Изд. дом Гос. ун-та — Высшей школы экономики, 2008. — 230 с.
12. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь. — М.: Центрполиграф, 2000. — 503 с.
13. Похлебкин, В.В. История водки / Похлебкин В.В. — М.: 2000. — 404 с.
14. Похлебкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин. — М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2001. — 552 с.
15. Рогов, И.А. и др. Химия пищи. — М.: КолосС, 2007. — 853 с.: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
16. Росивал, Л.Н. Посторонние вещества и пищевые добавки в продуктах / Л.Н. Росивал. - М.: Просвещение, 2001. — 264 с.
17. Скурихин, И.М., Нечаев, А.П. Всё о пище с точки зрения химика. Справочное издание. М.: Высш. шк. 1991. — 288 с.
18. Український державний університет харчових технологій: історичний нарис./ І. С. Гулий, В. О. Колосюк та ін.— К.: УДУХТ, 2000. — 151 с.
19. Харчові продукти, одержані методом сучасної біотехнології [Текст] : довідник / упоряд.-пер. В. С. Тимошенко ; заг. ред. В. Л. Іванов. — Л. : Леонорм-Стандарт, 2008. — 60 с.
20. Хью, Д. История вина / Д.Хью. — М:ВВРГ (ООО «ББПГ»). — 480 с.
21. Энциклопедия этикета / сост. О. И. Максименко - М. : АСТ : Астрель : Полиграфиздат, 2011. — 512 с.
22. Язвінська, О.М. Історія консюмеризму: Навч. посіб. / О.М. Язвінська - К.: НТУ, 2003. — 364 с.

**Критерії оцінювання успішності навчальної роботи студентів
денної форми навчання з дисципліни “Історія харчової науки”
за окремими елементами змістових модулів**

<i>Елементи модуля та критерії його оцінювання</i>	<i>Кількість балів</i>
1	2
Усне опитування	
Глибоке розкриття питання теми, вільне володіння матеріалом, активна робота в обговоренні проблематики питання, участь у дискусії	3 – 5
Розкриття питання теми, вільне володіння матеріалом	2 – 4
Розкриття питання теми, недостатнє вільне володіння матеріалом	2 – 3
Неповне розкриття питання теми, недостатнє вільне володіння матеріалом	1
Незадовільне розкриття питання теми	0
Творче завдання	
Глибоке розкриття обраної теми, вільне володіння матеріалом	3 – 5
Розкриття обраної теми, вільне володіння матеріалом, активна участь у дискусії	2 – 4
Розкриття обраної теми, недостатньо вільне володіння матеріалом	3 – 4
Неповне розкриття обраної теми, недостатньо вільне володіння матеріалом	1 – 2
Неповне розкриття обраної теми	1
Домашні письмові роботи	
Виконано у повному обсязі, без помилок	5
Виконано у повному обсязі, допущені незначні помилки	3 – 4
Виконано у неповному обсязі, допущено помилки у виконанні завдань	1 – 2
Письмова контрольна робота / тест	
Повні відповіді на питання, без помилок / вказано 90 % правильних відповідей	9 – 10
Неповна відповідь або допущені неточності / 74 % правильних відповідей	7 – 8
Неповна відповідь, допущені окремі помилки / 60 % правильних відповідей	5 – 6
Неповна відповідь, допущені суттєві помилки / 50 % правильних відповідей	3 – 4
Незадовільна відповідь / менше 35 % правильних відповідей	0 – 2

**Критерії оцінювання успішності студентів ДФН
(форма підсумкового контролю – диференційований залік)
з дисципліни «Історія харчової науки»**

27-30 балів ставиться студенту, який демонструє повні і глибокі знання навчального матеріалу, достатньо високий рівень розвитку умінь і навичок, дає правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, виявляє вміння приймати рішення в нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру;

23-26 балів ставиться студенту, який виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки та неточності;

18-22 бали ставиться студенту, який засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте допускає неточності, не виявляє самостійних суджень, демонструє недоліки комунікативної культури;

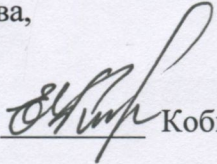
0- 17 балів ставиться студенту, який не володіє необхідними знаннями, вміннями, навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури

**Критерії оцінки успішності студентів ЗФН
(форма підсумкового контролю – диференційований залік)
з дисципліни “Історія харчової науки”**

Вимоги, що визначають показники знань:

1. Оцінку **“відмінно”** заслуговує студент, який знає структуру та основні й додаткові джерела вивчення дисципліни, показав глибокі знання програмного матеріалу, ерудованість, уміння робити узагальнення і висновки, добре володіє методикою самостійної роботи, активний у дискусіях на семінарах, проявив елементи творчості (презентації, фіксовані виступи, підготовка звітів про відвідування закладів культури тощо), формує відповідь на основі самостійного аналізу, систематизації знань, критичного та альтернативного мислення.
2. Оцінку **“добре”** заслуговує студент, який знає основні періоди розвитку історії української культури, їх світоглядні засади та здобутки, її визначних діячів, вміє робити висновки, ознайомлений з основними джерелами курсу, виступав на семінарських заняттях, старанно вів конспекти, якісно виконав творче завдання .
3. Оцінку **“задовільно”** заслуговує студент, який володіє переважною частиною програмного матеріалу, підготував конспект, але при відповідях на питання припускався помилок, недостатньо володіє методикою самостійної роботи, не виявив достатньої ерудиції, розкриває питання неточно, допускає помилки, не може дати відповідь на додаткові питання .
4. Оцінку **“незадовільно”** заслуговує студент, який не знає більшої частини програмного матеріалу, джерел вивчення навчальної дисципліни, не виконав вимоги щодо підготовки конспекту, творчого завдання, виступів на семінарі, проте не може дати відповідь на основні та додаткові питання, а також студент, який не виконав основних вимог щодо роботи в аудиторії та самостійної роботи (не підготував конспект, контрольну роботу, творче завдання тощо).

Затверджено на засіданні кафедри українознавства,
протокол № 1 від 27 серпня 2014 року

В.о. завідувача кафедри українознавства, доцент  Кобилянський С.Е .