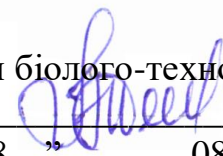


**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра інженерії харчового виробництва**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Декан біолого-технологічного факультету  
 І.О. Балабанова  
“ 28 ” 08 2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Історія розвитку харчової науки»**

(назва навчальної дисципліни)

**Освітній рівень** \_\_\_\_\_ перший (бакалаврський) \_\_\_\_\_  
(бакалавр, магістр)  
**Спеціальність** \_\_\_\_\_ 181 «Харчові технології» \_\_\_\_\_  
(шифр і назва спеціальності)  
**Освітня програма** \_\_\_\_\_ Харчові технології \_\_\_\_\_  
(назва спеціалізації)  
**Факультет** \_\_\_\_\_ біолого – технологічний \_\_\_\_\_  
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Історія розвитку харчової науки» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Воєвода Н.В. старший викладач, к.т.н.  
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол від “27” 08 2019 року № 1

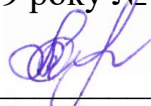
Схвалено методичною комісією факультету

Протокол від “28” 08 2019 року № 1

Затверджено на Вченій раді біолго-технологічного факультету

Протокол від “28” 08 2019 року № 1

В.о. завідувача кафедри

  
\_\_\_\_\_

(підпис)

( Новікова Н.В. )

(прізвище та ініціали)

25 серпня 2019 року

### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	<b>Нормативна</b>	
Змістових частин – 2		<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин - 90		1-й	1-й
		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 4	Спеціальність 181 «Харчові технології»	<b>Лекції</b>	
	Освітній рівень перший (бакалаврський)	22 год.	8 год.
		<b>Практичні</b>	
		22 год.	16 год
		<b>Лабораторні</b>	
		–	–
		<b>Самостійна робота</b>	
		46 год.	96 год.
<b>Вид контролю: залік</b>			

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета навчальної дисципліни.** Головною метою викладання дисципліни 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 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.

**Завдання дисципліни** Завданням є надання студентам знань з предмету; оволодіння ними науковою методологією та основними термінами і поняттями на рівні відтворення та тлумачення.

Згідно до вимог 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.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Змістова частина 1.**

##### ***Тема 1. Витоки харчової науки і сьогодення***

Сутність поняття «харчова наука», джерела її вивчення та періодизація. Сучасні проблеми продовольчої безпеки планети. Сучасний стан харчової промисловості України. Формування раціону людини в процесі антропогенезу. Неолітична революція – початок виробництва харчової сировини (землеробство та скотарство) та виникнення посуду як початок історії світової кухні.

##### ***Тема 2. Технологічні надбання у системі харчування стародавніх суспільств.***

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

##### ***Тема 3. Харчова наука на етапі зламу традицій та формування наукових знань про харчування в Середньовіччі.***

Урбанізація та її вплив на традиційну культуру харчування європейської народів. Розповсюдження спецій внаслідок хрестових походів. Вплив християнізації на харчову культуру середньовіччя (піст, рибні страви, виноградники та ін.). Винайдення спирту та початок виробництва міцних алкогольних напоїв. Особливості слов'янської системи харчування.

##### ***Тема 4. Розвиток харчової науки від початку Великих географічних відкриттів до XVIII ст.***

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

## **Змістовна частина 2.**

### ***Тема 5. Становлення харчової промисловості та розвиток харчової науки у XIX ст.***

Харчова наука та забезпеченість продовольством великих військових компаній. Промисловий переворот і виникнення власне харчової науки. Основи наукового підходу до харчового виробництва. Громадянський рух пов'язаний з проблемами харчування.

### ***Тема 6. Харчова наука між двома світовими війнами***

Розвиток харчової промисловості в Європі та США між двома світовими війнами. Продовольче забезпечення у Радянському Союзі. Промислова індустріалізація та харчова наука в СРСР. Практика залучення іноземних спеціалістів та технологій.

### ***Тема 7. Харчова наука після Другої світової війни***

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

### ***Тема 8. Харчова наука та перспективи розвитку харчових технологій на початку XXI***

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

## 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усь ого	у тому числі					усь го	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина 1.												
<b>Тема 1. Витоки харчової науки і сьогодення.</b>	10	2	2			4	14		2		2	10
<b>Тема 2. Технологічні надбання у системі харчування стародавніх суспільств.</b>	6	2	4			4	14	2	2			10
<b>Тема 3. Харчова наука на етапі зламу традицій та формування наукових знань про харчування в Середньовіччі.</b>	8	2	4			4	16	2	2			12
<b>Тема 4. Розвиток харчової науки від початку Великих географічних відкриттів до XVIII ст..</b>	8	4	2			6	16		2		2	12
<b>Разом за змістову частину 1</b>	<b>38</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>
Змістова частина 2.												
<b>Тема 5. Становлення харчової промисловості та розвиток харчової науки у XIX ст..</b>	10	4	2	4		4	16	2	2			12
<b>Тема 6. Харчова наука між двома світовими війнами</b>	12	2	2	6		8	18		2		2	14
<b>Тема 7. Харчова наука після Другої світової війни</b>	10	2	2	4		8	18	2	2			14
<b>Тема 8. Харчова наука та перспективи розвитку харчових технологій на початку XXI</b>	8	4	2			8	14		2			12
<b>Разом за змістовою частиною 2</b>	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>		<b>28</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>0</b>		<b>46</b>	<b>120</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>

### 5. Теми лекційних занять

№ лекції	Тема лекції	Кіл-ть годин
<b>Змістова частина 1</b>		
1.	Витоки харчової науки і сьогодення	2
2.	Технологічні надбання у системі харчування стародавніх суспільств.	2
3.	Харчова наука на етапі зламу традицій та формування наукових знань про харчування в Середньовіччі.	2
4.	Розвиток харчової науки від початку Великих географічних відкриттів до XVIII ст.	4
Всього за змістовною частиною 1.		<b>10</b>
<b>Змістова частина 2</b>		
5.	Становлення харчової промисловості та розвиток харчової науки у XIX ст.	4
6.	Харчова наука між двома світовими війнами	2
7.	Харчова наука після Другої світової війни	2
8.	Харчова наука та перспективи розвитку харчових технологій на початку XXI	4
<b>Всього за змістовною частиною 2</b>		<b>12</b>
<b>Всього</b>		<b>22</b>



## 6. Теми практичних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
<b>Змістова частина 1.</b>		
1	Глобальна продовольча проблема людства. Роль та місце України у її подоланні.	2
2	Філософія та технологія харчування стародавніх суспільств.	4
3	Наукові та технологічні досягнення античних цивілізацій у харчовій сфері	4
4	Формування харчових традицій доби Середньовіччя та Нового часу.	2
<b>Всього за змістову частину 1</b>		<b>12</b>
<b>Змістова частина 2.</b>		
5	Становлення харчової промисловості в руслі загальноєвропейського промислового перевороту - досягнення та проблеми.	2
6	Наукові дослідження та винаходи у харчовій сфері (XIXст-поч.XXст.).	2
7	Промислово-гастрономічний проект 1920-40х рр. XX ст. у СРСР - як практика створення нової радянської людини.	2
8	Успіхи та невдачі харчової науки другої половини XX ст.	2
9	Проблеми та перспективи харчової галузі у XXI ст.	2
<b>Всього за змістову частину 2</b>		<b>10</b>
<b>ВСЬОГО</b>		<b>22</b>

## 7. Самостійна робота

№	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістова частина 1.</b>		
1	Формування раціону людини у процесі антропогенезу.	4
2	Вплив харчування на біологічний розвиток людини	4
3	Вплив термічно обробленої їжі на харчування первісної людини.	4
4	Соціально-історична база східної системи харчування.	6
<b>Разом за змістову частину 1</b>		<b>18</b>
<b>Змістова частина 2.</b>		
5	Соціально-історична база харчування Стародавнього Китаю.	4
6	Соціально-історична база харчування у Стародавній Греції.	4
7	Соціально-історична база харчування у Стародавньому Римі.	4
8	Продовольчий потенціал в умовах феодалізму	4
9	Раціон харчування суспільств середньовічного Сходу.	4
10	Українська традиційна система харчування..	4
11	Наростання економічної кризи в кінці XX ст. та харчова промисловість України в умовах перехідної економіки	4
<b>Разом за змістовою частиною 2</b>		<b>28</b>
	<b>Усього годин</b>	<b>46</b>

## **8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ – ЛЕКЦІЇ, ЛАБОРАТОРНІ ТА ПРАКТИЧНІ РОБОТИ**

Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни "Історія розвитку харчової науки" включають проведення:

**Лекцій** з застосування мультимедійних проєкторів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовувати його під час підготовки до практичних занять, змістового контролю, тестових завдань.

**Практичних занять** з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

**Самостійна робота** з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, зі спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри, статистичними збірниками Херсонської області та України.

**Використання** на практичних заняттях схем, таблиць, графіків.

**Рекомендація до перегляду** і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо).

**Індивідуальної роботи** зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи.

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- практичні роботи.

## 9. Методи контролю

**Поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та заліку.**

В процесі навчання студента викладачем реалізується поточний, змістовий і підсумковий семестровий контроль знань студента.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт (у формі тестів) за кожну змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини. Тестовий контроль проводиться на практичних заняттях у вигляді тестового завдання на наступному занятті після отримання студентами інформації з усіх питань, що виносяться на змістовий контроль.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засіданні кафедри. Основною формою поточного контролю є тестування.

Змістовий контроль – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять у нього (дисципліна розподілена на дві змістові частини) та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Змістовий контроль проводиться наприкінці кожної змістової частини за рахунок аудиторних занять і має на меті перевірку засвоєння студентом певного ступеня знань та вмінь, що формують ці змістові частини.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі заліку в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою.

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											Сума
Змістова частина 1					Змістова частина 2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	10	100

T1, T2 ... T11 – теми змістових частин.

### Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
F <sub>x</sub>	35	59
F	1	34

## 11. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Історія розвитку харчової науки» для здобувачів біолого-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Херсон: ХДАУ, Колос. – 2019. – 37 с.

2. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Історія розвитку харчової науки» для здобувачів біолого-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Херсон: ХДАУ. Колос. – 2019. – 10 с.

## 12. Рекомендована література

### Базова

1. Димань, Т.М. та ін. Екотрофологія. Основи екологічного харчування: навч.посібник /за наук.ред. Т.М.Димань. - К.: Лібра, 2016. - 304 с.

2. Шейпак А.А. История науки и техники. Материалы и технологии: Учеб.пособие. - 2-е изд.стереотип. - М., МГИУ, 2014. - 279 с.

3. Смоляр, В.І. Історія харчування. / В.І.Смоляр. - К., Медицина України, 2016. - 351 с.

### **Допоміжна**

1. 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 2017. - 152 с.

2. Похлѣбкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлѣбкин. - М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2001. - 552 с.

3. Український державний університет харчових технологій: історичний нарис./ І. С. Гулий, В. О. Колосюк та ін..- К.: УДУХТ, 2014. - 151 с.

4. Харчові продукти, одержані методом сучасної біотехнології [Текст] : довідник / упоряд.-пер. В. С. Тимошенко ; заг. ред. В. Л. Іванов. - Л. : Леонорм-Стандарт, 2018. - 60 с.

5. Хью, Д. История вина / Д.Хью. - М:ВВРГ (ООО «ББПГ»). - 480 с.

6. Язвінська, О.М. Історія консюмеризму: Навч. посіб. / О.М. Язвінська - К.: НТУ, 2014. - 364 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Дейнеко Л. В. Стан і просторовий розвиток харчової промисловості України. Електронний ресурс / Л. В. Дейнеко, П. М. Купчак // Сайт для вчених та професіоналів агробізнесу Інновації Причорноморського регіону. — Режим доступу до ресурсу : [http://www.agroin.org/statti/deyneko\\_3.html](http://www.agroin.org/statti/deyneko_3.html).

2. Харчова промисловість України /Бібліотека Гринчука. — Режим доступу до ресурсу : <http://www.grinchuk.lviv.ua/book/73/2362.html>.

3. Міністерство аграрної політики та продовольства України / Офіційний сайт. — Режим доступу до ресурсу : <http://www.minagro.kiev.ua/>.