

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Современная научная картина мира»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Современная научная картина мира» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Наука и ее место в культуре.. Научная картина мира и ее место в мировоззрении людей. Формы познания. Научное знание и его структура. Гипотеза, концепция, теория. Парадигма. Естественнаучная и гуманитарная культуры как отражение двух типов мышления. Религия, искусство, нравственность. Цивилизация, культура, наука. Системный подход в современном естествознании..

2. Научные методы познания.. Научный метод и его роль в познании мира. Эволюция научного метода. Моделирование, как особый универсальный метод эмпирического и теоретического уровней научного познания..

3. Вселенная. Жизнь. Разум.. Принципы симметрии, законы сохранения. Эволюция представлений о пространстве и времени. Вселенная в разных масштабах: микро-, макро-, мегамиры. Системные уровни организации материи. Динамические и статистические закономерности в природе. Закономерности самоорганизации. Принципы универсального эволюционизма. Космология, общая космология, происхождение Солнечной системы. Геологическая эволюция. История жизни на Земле и методы исследования эволюции. Системность, химический состав и свойства живого. Эволюция и развитие живых систем. Генетика и эволюция..

4. Философия питания и ее эволюция.. Биосфера и человек. Человек как предмет естественнаучного познания. Физиология. Здоровье. Мозг и высшая нервная деятельность. Взаимодействие человека и Природы. Ноосфера. Учение Вернадского о ноосфере. Биоэтика. Концепция коэволюции – единство человека и природы.

Питание как способ существования человека. Связь питания с эволюцией человека. Особенности питания, обусловленные средой обитания человека. Эволюция питания и эволюция цивилизации. Философия питания и ее эволюция..

5. Использование достижений науки для производства продуктов питания.. Использование достижений науки (физики, химии, биологии, генетики и т.д.) для производства продуктов питания. Новейшие разработки в области получения, переработки и хранения продуктов питания..

Разработал:

старший преподаватель
кафедры ССМ

Е.А. Куклина

Проверил:

Декан ФСТ

С.В. Ананьин