**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Культура питания»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Общекультурные компетенции (ОК):

- ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

самоорганизации и самообразования в области культуры питания.

***Умения:***

осуществлять самоорганизацию и самообразование в области культуры пи-тания.

***Навык:***

самоорганизации и самообразования в области культуры питания;

***Опыт деятельности:*** самоорганизации и самообразования в области культуры питания.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**:

Раздел 1. Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания. Раздел 2. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта. Раздел 3. Современные научные теории и концепции питания. Раздел 4. Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Раздел 5. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме. Раздел 6. Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.