

**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 **19.03.01 Биотехнология (направленность «Пищевая биотехнология»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 193 от 11.03.2015.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Профессиональные компетенции (ПК):**

- ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

ОК-7

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: **Знания:**

знание основ культуры питания для использования в биотехноло-гическом производстве при выполнении правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

**Умения:**

знание основ культуры питания для использования в биотехноло-гическом производстве при выполнении правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

**Навык:**

организации технологического процесса приготовления разнообразной продукции, основные технологии производства пищевых продуктов с использованием знаний культуры питания;

**Опыт деятельности:**

использования основ культуры питания в биотехнологическом производ-стве.

**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: зачёт.**

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