АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины <u>«Культура питания»</u>

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.