

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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОК-2 и ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

-основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

-технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Умение:

-анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

-использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Навык:

-анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

-использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Опыт деятельности:

-способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

-способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3.Содержание программы учебной дисциплины:

Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта. Современные научные теории и концепции питания. Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме. 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.