

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 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Использует информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми (УК – 5.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми

Умение:

- применять информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми

Навык:

использования информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми

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

3. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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