

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Культура питания и обслуживания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028. Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

-УК-5 -Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

ПК-1- Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания

Индикаторы достижения компетенции:

-УК-5.1-Анализирует разнообразие культур

-УК-5.2-Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

- УК-5.3-Применять разнообразные формы обслуживания

- ПК-1.3-Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: разнообразие культур, процесс межкультурного взаимодействия, формы обслуживания.

Умение: Учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

*Навык:*И разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 Понятие культуры, сущность культуры питания.

Раздел 2 Физиология пищеварения.

Раздел 3 Современные научные теории и концепции питания

Раздел 4 Современные научные теории и концепции питания 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

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, кандидат биологических наук Сердюкова Я.П.