

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 09.09.2026 16:54:17  
Уникальный программный ключ:  
e068472ab7c50a1bed5238041c036b9477055237

**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 № 736 от 10.08.2021.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- ПК-2 -Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции;

ПК-3 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

ПК-2.5; ПК-3.1

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья.

**Умения:**

применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

применять способы повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья

**Навык:**

разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья

**Опыт деятельности:**

использования основ культуры питания в биотехнологическом производстве.

**2. 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.

**3. Форма промежуточной аттестации:** зачёт.

**4. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.