АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Культура питания»

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 2025.11.27

Университетский программный ключ:

e068473ab7c59ef6cd5238041c0368b477035277

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 соци-альных 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. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.