

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50afbed5258041c036f9477055237

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 № 193 от 11.03.2015.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Профессиональные компетенции (ПК):

- ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

ОК-7

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: **Знания:**

знание основ культуры питания для использования в биотехноло-гическом производстве при выполнении правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Умения:

знание основ культуры питания для использования в биотехноло-гическом производстве при выполнении правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Навык:

организации технологического процесса приготовления разнообразной продукции, основные технологии производства пищевых продуктов с использованием знаний культуры питания;

Опыт деятельности:

использования основ культуры питания в биотехнологическом производ-стве.

3. 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.

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: канд. с.х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.