

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: 07.08.2025
Университетский программный код:
e068473ab7c59cf6cd5238041c03668b477035277

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03**

Продукты питания животного происхождения (направленность Технология мяса и мясных продуктов), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-2.5 и ПК-3.1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности 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 животного сырья

Умение:

- осуществлять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- Готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности 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 животного сырья

Навык:

- Осуществления мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности 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 животного сырья

Опыт деятельности:

- в осуществлении мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- в подготовке предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности 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 животного сырья.

3.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

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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