

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕТИКА ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ» Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>2-й семестр 3-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.с.-г.н., доцент Овсієнко Світлана Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>son@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Етика та культура харчування» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Етика та культура харчування» спрямована на формування у висококваліфікованих фахівців знань з етики та культури харчування у формуванні загального уявлення про місце і значення харчування та культури харчування у світовому та національному культурно-історичному процесі; вивчення етикету гостинності та культури сервірування і декорування столу.

Освітня компонента «Етика та культура харчування» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з харчових технологій.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – дати здобувачам систему теоретичних знань і практичних навичок про основні закони етики та культури харчування у формуванні загального уявлення про місце і значення етики і культури харчування у світовому культурно-історичному процесі, ознайомлення із загальноприйнятими науковими концепціями її вивчення.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Етика та культура харчування» є формування у здобувача компетентностей з історико-культурних особливостей харчування; взаємозв'язку здоров'я та харчування; організації раціонального та збалансованого харчування, мистецтва сервірування; нетрадиційних видів харчування; культури та етикету ділового харчування та сімейного застілля.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs kills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах),

лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Історико-культурні особливості харчування	2	-	5
2	Тема 2. Здоров'я та харчування	2	2	7
3	Тема 3. Біологічна цінність основних харчових продуктів. Безпека харчування.	2	2	7
4	Тема 4. Організація раціонального та збалансованого харчування	2	2	6
5	Тема 5. Нетрадиційні види харчування.	2	2	7
6	Тема 6. Культура харчування та її вплив на здоров'я людини	2	2	7
7	Тема 7. Правила здорового харчування	2	2	8
8	Тема 8. Принципи приготування смачних і здорових страв	2	2	9
9	Тема 9. Мистецтво сервірування	2	2	8
10	Тема 10. Гостинність та етикет (правила сервірування, подачі страв, етикет за столом)	2	2	10
11	Тема 11. Етикет ділового застілля (види та принципи організації і проведення ділових прийомів, банкетів, фуршетів).	2	2	9
12	Тема 12. Правила підбору напоїв до страв та закусок	2	2	9
13	Тема 13. Ресторанний і застільний етикет різних країн світу	2	2	8
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Вакулик І.І., Пузиренко Я.В., Мисюра Т.М. Етикет та культура харчування: навч. видання. Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2019. 68 с.
2. Основи харчування: підручник / М. І. Кручаниця, І. С. МIRONЮК, Н. В. Розумикова, В. В. Кручаниця, В. В. Брич, В. П. Кіш. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
3. Архипов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу: навч. посібн. Київ, 2019. 234с.
4. Плотніченко С. Р. Основи ділового етикету та протоколу : навч. посібник. Мелітополь : ТОВ «Колор Принт», 2021. 200 с.

5. Карпалюк Т. Корисне харчування. К. : Віват, 2015. 44 с.
6. Вакулик І.І., Пузиренко Я.В., Мисюра Т.М. Етикет та культура харчування: навчальне видання. К.: Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. 68 с.

Додаткові

1. Плотніченко С. Р. Основи ділового етикету та протоколу : навч. посібник. Мелітополь : ТОВ «Колор Принт», 2021. 200 с.
2. Вінницький В. Книга про їжу та культуру харчування. Київ. 2023. 272 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
4. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / А. Ю. Парфіненко, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
5. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посібн. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2014. 280 с.
6. Єжова О. О. Здоровий спосіб життя: навч. посібник. : Університетська книга, 2014. 127 с.
7. Гриценко С. П., Гриценко Т. Б., Пузиренко Я. В., Мисюра Т. М. Етикет харчування: Навчальне видання. К. : НАУ, 2005. 38 с.
8. Food and culture : a reader. New York : Routledge, 2008. 626 p. URL.: https://archive.org/details/foodculturereade0000unse_v8o5/page/n5/mode/1up
9. Шеломенцев В. М. Етикет і сучасна культура спілкування : навч. посібн. К.: Лібра, 2003. 416 с. URL.: <http://www.info-library.com.ua/books-text9039.html>
10. Susanne Braun, Christina Zübert, Francisco Javier Casado Hebrard Nutritional and Health Aspects of Food in Western Europe: A volume in Nutritional & Health Aspect-Traditional & Ethnic Food. Academic press, 2020.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт журналу «Ukrainian Food Journal» <https://ufj.nuft.edu.ua/index.html>
2. Офіційний сайт журналу журнал «Харчова наука і технологія» <https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal>
3. Офіційний сайт журналу «Тваринництво та технології харчових продуктів» <https://animalscience.com.ua/uk>
4. Офіційний сайт журналу «Здоров'я людини і нації» <https://www.humanhealth.nubip.edu.ua/index.php/hnh>
5. Офіційний сайт Східноєвропейського журналу передових технологій <https://jet.com.ua/en/aboutus>
6. Офіційний сайт журналу «Продовольчі ресурси» <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/issue/view/28>
7. Офіційний сайт журналу «Науковий Вісник Львівського

національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології» <https://nvlvet.com.ua/>

8. Офіційний сайт журналу «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки» <https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech>

9. Офіційний сайт журналу «Наукові праці НУХТ» <https://sites.google.com/nuft.edu.ua/swnuft>

10. Офіційний сайт журналу «Технічні науки та технології» <http://tst.stu.cn.ua/about>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання самостійної роботи	7
4	Виконання контрольної роботи	4
5	Індивідуальне завдання	6
	Всього за атестацію 1	30
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	12
9	Виконання контрольної роботи	6
	Всього за атестацію 2	30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
11	Підсумкове тестування (залік)	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання

ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкали оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни