

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)

КУЛЬТУРА ТА ЕТИКА ХАРЧУВАННЯ

Розробник:
СУКМАНОВ Валерій,
професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор,
Заслужений діяч науки і техніки України,
лауреата Державної премії України в галузі науки і
техніки



Полтава 2023 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	КУЛЬТУРА ТА ЕТИКА ХАРЧУВАННЯ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Сукманов Валерій , д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А  : valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua sukmanovvaleri@gmail.com  : 0503680306, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність <i>Освітня програма</i>	Всі спеціальності ПДАУ
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з історії, психології, менеджменту, філософії, біології, хімії

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань 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,

Основні завдання навчальної дисципліни: отримання знань про основи етики та культури харчування : історико-культурні особливості харчування; взаємозв'язок здоров'я та харчування; організацію раціонального та збалансованого харчування. мистецтво сервірування; нетрадиційні види харчування; культуру та етикет ділового харчування та сімейного застілля.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.

Результати навчання:

РН 5. Застосовувати для ефективної професійної діяльності гуманітарні, природничо-наукові та фахові знання.

Програма та структура навчальної дисципліни

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	практ	с.р.		л	практ	с.р.
Тема 1. Вступ до дисципліни «Культура та етика харчування.	8	2	-	6	12	2	-	10
Тема 2. Історико-культурні особливості харчування.	10	2	2	6	10	-	-	10
Тема 3. Здоров'я та харчування.	12	2	2	8	13	-	2	11
Тема 4. Організація раціонального та збалансованого харчування.	12	2	2	8	10	-	-	10
Тема 5. Мистецтво сервірування.	12	2	2	8	13	2	-	11
Тема 6. Нетрадиційні види харчування.	12	2	2	8	10	-	-	10
Тема 7. Культура та етикет ділового харчування.	12	2	2	8	11	-	-	11
Тема 8. Культура та етикет сімейного застілля.	12	2	2	8	11	-	-	11
в т. ч. індивідуальні завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)	-	-	-	-	1,0	-	-	1,0
Усього годин	90	16	14	60	90	4	2	84

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання (денна форма навчання)

Результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
РН 5	16	42	27	15	100
Разом	16	42	27	15	100

Форми контролю результатів навчання (заочна форма навчання)

Результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
РН 5	4	6	60	30	100
Разом	4	6	60	30	100

Форма контролю знань та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю знань здобувачів вищої освіти:

- опитування (0-2,0 бали - для денної та заочної форм навчання): 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;

- контрольна робота (0-15,0 балів - для денної форми навчання; 0-30,0 балів - для заочної форми навчання) (*здобувачі денної форми навчання* отримують: 0-5,0 балів - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 5,1-10,0 балів - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання 10,1-15,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання; *здобувачі заочної форми*: 0-10,0 балів - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 10,1-20,0 балів – задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, деякі питання не повністю розкриті; 20,1-30,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання);

- виконання вправ на практичних заняттях (0-6,0 бали - для денної та заочної форм навчання): 0-2,0 бали - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи частково занотовані в робочому зошиті; 2,1-4,0 бали - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 4,1-6,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті;

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання - для денної та заочної форм навчання): 0-0,5 бала - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи).

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

(денна форма навчання)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	
Тема 1. Вступ до дисципліни «Культура та етика харчування.	2	-	3	-	5
Тема 2. Історико-культурні особливості харчування.	2	6	3	-	11
Тема 3. Здоров'я та харчування.	2	6	4	-	12
Тема 4. Організація раціонального та збалансованого харчування.	2	6	3	-	11
Тема 5. Мистецтво сервірування.	2	6	3	-	11
Тема 6. Нетрадиційні види харчування.	2	6	3	-	11
Тема 7. Культура та етикет ділового харчування.	2	6	4	-	12
Тема 8. Культура та етикет сімейного застілля.	2	6	4	15	27
Разом	16	42	27	15	100

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(заочна форма навчання)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Вступ до дисципліни «Культура та етика харчування».	-	-	6	30	6
Тема 2. Історико-культурні особливості харчування.	-	-	7		7
Тема 3. Здоров'я та харчування.	2	-	8		10
Тема 4. Організація раціонального та збалансованого харчування.	-	-	8		8
Тема 5. Мистецтво сервірування.	-	6	8		14
Тема 6. Нетрадиційні види харчування.	-	-	8		8
Тема 7. Культура та етикет ділового харчування.	2	-	8		10
Тема 8. Культура та етикет сімейного застілля.	-	-	7		37
Разом	4	6	60	30	100

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	задовільно		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	не зараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудомісткість:

Загальна кількість годин - 90 год.

Кількість кредитів - 3,0.

Форма семестрового контролю - залік.

Політика навчальної дисципліни

Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.

Списування під час контрольної роботи заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Робоча навчальна програма



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», 2010. 68 с.
2. Гриценко С. П., Гриценко Т. Б., Пузиренко Я. В., Мисюра Т. М. Етикет харчування: навч. видання. Київ, НАУ, 2005. 38 с.
3. Семенюк А. Б. Культура харчування. Львів, 2001. 47 с.
4. Коршунова Г. В. Нетрадиційне харчування: навч. посіб.. Донецьк, 2002. 135 с.
5. Кожевніков В. П. Проблема здорового харчування : власний досвід на тлі українських традицій. Київ., 2003. 32 с.

Допоміжні

1. Афанасьєв І. Діловий етикет: 2-е вид., перероб. і доп. Київ: "Альтерпрес", 2001. 352 с.
2. Гах Й.М. Етика ділового спілкування: Навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2005. 160 с.
3. Єрмішкіна І.В. Сервіс в стилі casual. Стандарти обслуговування для хостес і офіціантів ресторану демократичного формату. Київ : ООО «Медіа група «Ресторанні новини», 2019. 240 с.
4. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі: монографія / Л. П. Малюк та ін. Харків : ХДУХТ, 2011. 73 с.
5. Малахов В. Г. Етика : курс лекцій. Київ : Либідь, 2000. 304 с.
6. Малюк Л. П., Варипаєва Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі. Навч. посіб.. Харків : ХДУХТ, 2016. 146 с.
7. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин : навч. посібник. Київ : Кондор, 2008. 356 с.
8. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування : навч. посібник. Київ : Знання, 2006. 291 с.

9. Резніченко В. І., Михно І. Л. Довідник-практикум офіційного, дипломатичного протоколу та етикету. Київ : УНВЦ “Рідна мова”, 2003. 479 с.
10. Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет : навч. посіб. Київ : Знання, 2006. 391 с.
11. Цимбалюк І. М. Психологія спілкування : навч. посіб. Київ : ВД “Професіонал”, 2004. 304 с.
12. Чайка Г. Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посіб. Київ : Знання, 2005. 442 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Journal of Consumer Culture. <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1469540511417996>. (Дата звернення 19.01.2023 р).