

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«КУЛЬТУРА ТА ЕТИКА ХАРЧУВАННЯ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	241 Готельно-ресторанна справа, ОПП Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Дисципліни професійної підготовки
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Трудовістість	Загальна кількість годин 90 год. Кількість кредитів 3,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, Кафедра Харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	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
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань про основні закони етики та культури харчування, формування загального уявлення про місце і значення етики і культури харчування у світовому культурно-історичному процесі, ознайомлення із загальноприйнятими науковими концепціями культури та етики.
Компетентності	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
Результати навчання	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
Методи навчання	словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування; практичні методи навчання: конспектування, лабораторні завдання, робота з навчально-методичною літературою; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Вступ до дисципліни «Культура та етика харчування». Тема 2. Історико-культурні особливості харчування. Тема 3. Здоров'я та харчування. Тема 4. Організація раціонального та збалансованого харчування. Тема 5. Мистецтво сервірування.

	Тема 6. Нетрадиційні види харчування. Тема 7. Культура та етикет ділового харчування. Тема 8. Культура та етикет сімейного застілля.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: опитування – 26 балів; виконання вправ на лабораторних заняттях 26 бали; виконання завдань самостійної роботи 28 балів; екзамен – 20 балів. Форма семестрового контролю – іспит
Політика навчальної дисципліни	○ <u>Політика щодо термінів виконання та перескладання:</u> усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). ○ <u>Політика щодо відвідування:</u> відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. ○ <u>Політика щодо академічної доброчесності:</u> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). 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. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. ○ <u>Політика щодо відвідування:</u> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. ○ Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за <u>програмами академічної мобільності</u> (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. ○ На здобувачів вищої освіти поширюється право про <u>визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті</u> перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Готельна справа, Готельно-ресторанна індустрія України та світу, Світові тенденції готельно-ресторанних послуг.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеофільми
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження). Київ : «Наук. думка», 1977. 155 с. 2. Етикет та культура харчування: Навчальне видання / І. І. Вакулик, Я. В. Пузиренко, Т. М. Мисюра. Київ : ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. 68 с. 3. Гриценко С.П., Гриценко Т.Б., Пузиренко Я.В., Мисюра Т.М.

	Етикет харчування: Навчальне видання. Київ.: НАУ, 2005. 38 с. 4. Семенюк А.Б. Культура харчування. Харків., 2001. 47 с . 5.Щупак Н.Б., Дунаєвський Г.А. Харчування і здоров'я людини. Київ,1976. 135 с. 6.Коршунова Г.В. Нетрадиційне харчування: Навчальний посібник. Донецьк, 2002. 135 с. 7.Кожевников В.П. Проблема здорового харчування: Власний досвід на тлі українських традицій. Київ, 2003. 32 с. <i>Допоміжні</i> 1. Афанасьєв І. Діловий етикет: 2-е вид., перероб. і доп. Київ: “Альтерпрес”, 2001. 352 с. 2. Гах Й.М. Етика ділового спілкування: Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 160 с. 3. Єрмішкіна І.В. Сервіс в стилі casual. Стандарти обслуговування для хостес і офіціантів ресторану демократичного формату. ООО «Медіа група «Ресторанні новини», 2019. 240 с. 4. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі: монографія / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н.В. Полстяна, і др., 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. посібник. 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. посібник. Київ.: Знання, 2006. 391 с. 11. Цимбалюк І. М. Психологія спілкування: Навч. посібник. Київ: ВД “Професіонал”, 2004. 304 с. 12. Чайка Г. Л. Культура ділового спілкування менеджера: Навч. посібник. Київ: Знання, 2005. 442 с.
Рік введення	2023