

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій 16 год., практичних – 24 год. Форма семестрового контролю – екзамен.
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Світлана МОРОЗ кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>Контакти:</i> ауд. 502 (навчальний корпус 5А) <i>e-mail:</i> svitlana.moroz@pdau.edu.ua <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/moroz-svitlana-eduardivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальної дисципліни «Основи готельно-ресторанної індустрії», «Історія та культура України», що вивчалася раніше.
Компетентності	– інтегральна: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; – загальні: ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. – фахові: 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. СК 14. Здатність розробляти пропозиції і проводити заходи з удосконалення організації гостинності та обслуговування, асортименту, якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.

Програмні результати навчання	РН 2. 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. РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Навчальна дисципліна «Культура та етика харчування» формує такі соціальні навички як критичне мислення, емоційний інтелект, ефективна комунікація, міжкультурна компетентність, уміння вирішувати проблеми, креативність, самоорганізація та відповідальність, екологічна свідомість, етична компетентність, гнучкість та адаптивність тощо.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Сформувати у студентів теоретичні знання та практичні навички, необхідні для розуміння культурних, етичних та соціальних аспектів харчування, а також розвинути компетенції, що забезпечують організацію обслуговування відповідно до світових стандартів гостинності, з урахуванням національних і міжнародних традицій у сфері харчування.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна. Тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування. Тема 3. Національні кулінарні традиції. Тема 4. Етичні аспекти харчування. Тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку. Тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування. Тема 7. Естетичні підходи до харчування. Тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<i>словесні:</i> лекція, бесіда; <i>наочні:</i> демонстрування, ілюстрування, спостереження; <i>практичні:</i> практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. <i>методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:</i> роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю:</i> опитування; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбувається за наявності поважних причин з дозволу деканату

- щодо академічної доброчесності	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилаючись на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.
- щодо відвідування занять	відвідування занять здобувачем вищої освіти є обов'язковим
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачем вищої освіти ПДАУ. На здобувача вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті 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
- щодо оскарження результатів оцінювання	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання здобувач вищої освіти звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації здобувача вищої освіти регламентується Положенням про атестацію здобувача вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Вінницький В.Б. Книга про їжу та культуру харчування. Київ, 2023. Електронне видання. 272 с. URL : https://emed.library.gov.ua/wp-content/uploads/tainacan-items/17188/83620/Knyha-pro-izhu-ta-kulturu-kharchuvannia.pdf. 2. Етикет та культура харчування: навч. видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2019. 68 с. 3. Радченко А.Е. Культура харчування. Харків: ДБТУ, 2022. 108 с. 4. Малюк Л.П. Варипаєва Л.М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с. Допоміжні 1. Архипов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу: навч. пос. / Архипов В.В. Київ, 2019. 234 с. 2. Будник Н. В., Калашник О. В., Мороз С. Е. Збереження кулінарної спадщини: синергетична модель професійної підготовки фахівців.

- Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : мат-ли II міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 24 грудня 2024 р., Полтава : ПДАУ, 2024. С. 306–309.
3. Віват Г. Традиції українського харчування. Одеса, 2016. 288 с.
4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
5. Гопанчук Л. Етико-культурні тенденції ресторанного бізнесу. Scientific Collection «InterConf», 2024. Вип. 198. С. 431–435.
6. Горбацьо Л. Бойківська кухня. Львів : Асоціація гірських провідників «РОВІНЬ», 2020. 134 с.
7. Їжа в культурному просторі : зб. матеріалів / за ред. О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир : Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
8. Калашник О. В., Мороз С. Е. Практичні аспекти збагачення хліба пшеничного. Аграрна галузь сучасної України: проблеми та перспективи розвитку : мат-ли I міжнар. наук.-практ. конф., м. Слов'янськ, 14 трав. 2021 р., Слов'янськ : ЛНАУ, 2021. С. 200-202.
9. Кобзар М. В. Основні напрями досліджень кулінарних традицій в працях закордонних учених у XIX–XXI ст.: культурологічний вимір. Культура і мистецтво у сучасному світі. 2019. Вип. 20. С. 111–124.
10. Кочан І. М., Литвинович Р. Національна кулінарія – невід'ємна частина української культури. Теорія і практика викладання української мови як іноземної. 2024. Вип. 18. С. 22–33.
11. Monaco G.-Bonetto E. Social representations and culture in food studies. Food Research International. 2019. Vol. 115. P. 474–479.
12. Мороз С. Е., Калашник О. В., Каролоп О. О. Автентичний кулінарний досвід як складова культури та етики індустрії гостинності. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : мат-ли II міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 24 грудня 2024 р., Полтава : ПДАУ, 2024. С. 336–338.
13. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства: теоретико-методологічні засади аналізу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. 2012. № 993. Вип. 29. С. 44–47.
14. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Вісник Харківського національного ун-ту імені В. Н. Каразіна. 2016. Вип. 36. С. 75–81.
15. Пивоваренко О. Європейські «Food studies»: від теоретичних концепцій до впровадження. Вісник науки та освіти. 2024. Вип. 2 (20).
16. Сіра Е., Каролоп О., Загнибіда Р. Різноманітність культур у ресторанному бізнесі, вплив на розвиток гастрономічного туризму: проблеми та перспективи. Економіка та суспільство. 2024. (61). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3873>
17. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ : Темпора, 2021. 272 с.
18. Стяжкіна О. Смак радянського. Київ : Дух і літера, 2021. 376 с.
19. Хібеба Н., Леснова В. То самое доброе, что у нас принято есть: магия борщу у восприятии украинцев. Скарби українських говорів : тексти про борщ. Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України. Львів, 2020. С. 12–16.
20. Черевична Н., Середенко В., Грін Н. Крафтове хлібопечення як аспект української харчової ідентичності. Innovations and

	Technologies in the Service Sphere and Food Industry. 2024. С. 33–37. 21. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві. Світ книг. 2020. 98 с. 22. Cuisine and culture: The history of food and people / Linda Civitello. Canada: Wiley, 2019. 433 с. 23. Ken Albala C. Food: A Cultural Culinary History. USA : Virginia, University of the Pacific, 2013. 290 с. Інформаційні ресурси мережі Інтернет 1. Автентичні смаки України. URL: https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine. 2. Електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. URL : www.nbuv.gov.ua. 3. Електронний репозитарій Полтавського державного аграрного університету. URL : http://dspace.pdaa.edu.ua 4. Електронний каталог Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка. URL : http://korolenko.kharkov.com. 5. Кулінарний (гастрономічний) туризм. URL : https://tourlib.net/gastrotur.htm 6. Онлайн платформа. Дія. Бізнес. URL : https://business.diia.gov.ua 7. Офіційний веб-сайт Є. Клопотенка. Автентична українська кухня. URL : https://klopotenko.com/cuisine/avtentychna-ukrayinska-kuhnya/. 8. Офіційний веб-сайт Державного агентства розвитку туризму України. Українські шеф-кухарі проголосили Маніфест української кухні 9. Правильне харчування – основні принципи та приклад меню. URL : https://greenleaf.com.ua/uk/pravilne-harchuvannya-osnovni-printsipi-ta-priklad-menyu/ 10. Хліб у календарній обрядовості українців. URL: https://www.libr.dp.ua/?do=ukrainica&lng=1&id=3&idg=224.. 11. Journal of Foodservice Business Research. URL: https://www.tandfonline.com/journals/wfbr20. 12. International Journal of Gastronomy and Food Science. URL: https://www.sciencedirect.com/journal/international-journal-of-gastronomy-and-food-science. 13. Journal of Culinary Science & Technology. URL: https://www.tandfonline.com/journals/wcsc20.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «15» січня 2025 р. № 10

ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни денна форма

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Презентація, доповідь, есе, mind map	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна.	3	3	-	6
Тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування.	3	3	2	8
Тема 3. Національні кулінарні традиції.	3x2	3	2	11
Тема 4. Етичні аспекти харчування.	3x2	3	2	11
Тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку.	3x2	3	2	11
Тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування.	3x2	3	2	11
Тема 7. Естетичні підходи до харчування.	3x2	3	2	11
Тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість.	3x2	3	2	11
Всього	42	24	14	80
Екзамен				20
Разом				100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання Опитування (0-3 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Здобувач вищої освіти у повному обсязі володіє знаннями з культури та етики харчування, розуміє основні концепції, принципи та етичні норми, здатний критично аналізувати соціокультурні аспекти харчування, робить обґрунтовані висновки та аргументує свої думки на високому рівні
2	Здобувач вищої освіти демонструє знання та розуміння основних аспектів культури та етики харчування, здатен аналізувати основні концепції, робить висновки, але допускає незначні помилки або недоліки в аргументації.
1	Здобувач вищої освіти частково володіє знаннями культури та етики харчування, розуміє основні концепції, але має труднощі з аналізом і застосуванням цих знань у практиці, часто орієнтується на підказки викладача.
0	Здобувач вищої освіти не володіє знаннями культури та етики харчування, не розуміє основних принципів і концепцій, не здатен робити обґрунтовані висновки або аргументувати свої думки, не може застосовувати знання в практичних ситуаціях.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання презентації, доповіді, есе, mind map (0-3 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Здобувач вищої освіти повністю розкрив тему, досягнув заявленого результату навчання, демонструє глибоке розуміння матеріалу, впевнено відповідає на додаткові питання, формулює обґрунтовані висновки та чітко аргументує свою позицію.
2	Здобувач вищої освіти частково розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає частково або з допомогою викладача, формулює висновки, але не завжди обґрунтовує їх.
1	Здобувач вищої освіти має суттєві труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки відсутні або є неповними, без аргументації.
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання або не зміг продемонструвати розуміння матеріалу.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання завдань самостійної роботи (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти виконав всі завдання самостійної роботи з дотриманням вимог щодо повноти, точності та якості.
1	Здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи частково або допустив суттєві помилки.
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи.

Форма проведення семестрового контролю знань здобувача вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – *екзамен*.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти під час проведення екзамену:

Шкала та критерії оцінювання
Екзамен (0-20 балів)

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
Теоретичні питання 1, 2	8-10	Відповідь здобувача вищої освіти бездоганна за змістом, формою та обсягом. Студент демонструє: повне засвоєння програмного матеріалу; самостійність у формулюванні узагальнюючих висновків, використання вдало підібраних прикладів; чіткість, логічність і структурованість викладу.
	5-7	Здобувач вищої освіти демонструє високий рівень знань і навичок. При цьому відповідь повна, логічна, з елементами самостійності, але містить деякі неточності або пропуски в неосновних питаннях. Можлива недостатня чіткість у визначенні понять.
	1-4	Здобувач вищої освіти демонструє загальне розуміння матеріалу, проте відповідь залишається поверховою та неповною, з помилками у формулюванні понять і труднощами у використанні знань для наведення прикладів.
	0	Здобувач вищої освіти не знає значної частини програмного матеріалу, допускає суттєві помилки при висвітленні понять, на додаткові питання відповідає не по суті, або не може відповісти.