

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного
 та туристичного бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
 «Культура харчування»
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,

Бородай Анжела Борисівна
 к.в.н., доцент

посада - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-577-17-31
Електронна адреса	boroday_angelina@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	надання знань та формування у студентів загальнокультурних і навчально-пізнавальних компетенцій у галузі культури харчування як системи матеріальних і духовних цінностей людини і суспільства.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., лабораторні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль – залік.
Базові знання	формування системи знань щодо основних історичних факторів, які впливали на зародження і розвиток світового харчування; ступінь корисності продуктів для здоров'я та життєдіяльності людини; пріоритети сучасних концепцій харчування; гостьова етика та етикет; естетичні вимоги до оформлення і подавання страв.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Здатність аналізувати сучасні досягнення науки	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
Здатність застосовувати отриманні знання у практичних ситуаціях	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Харчування як фактор зовнішнього середовища		
Тема 1. Культура харчування як дисципліна, що формує систему ціннісних орієнтацій студента.	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях	Питання для самопідготовки: 1. Сутність, мета і завдання навчальної дисципліни. 2. Поняття про екотрофологію. 3. Продовольча безпека. 4. Екологія харчування. 5. Харчування людини у традиційних суспільствах. Вирішити ситуаційні завдання.
Тема 2. Історичні аспекти впливу харчування на еволюцію людини. Світові моделі харчування.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Значення харчування в еволюції людини. 2. Основні фактори формування раціону харчування. 3. Характеристика раціонів харчування за різних історичних періодів. 4. Харчова карта світу. Світові моделі харчування. Вирішити ситуаційні завдання.
Тема 3. Культура харчування як матеріальний аспект життєдіяльності людини.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Харчові продукти, як основа життєдіяльності людини. 2. Основні харчові речовини: значення в житті людини, культура споживання.

		3. Поняття про харчову, енергетичну та біологічну цінність харчових продуктів. Вирішити ситуаційні завдання.
Модуль 2. Культура харчування як елемент духовної культури людства		
Тема 4. Харчування як елемент культури нації.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Харчування як складова народних традицій, обрядів, ритуалів, церемоній. 2. Народна мудрість про культуру харчування – прислів'я, приказки, частівки. 3. Культура харчування в висловлюваннях філософів, поетів, політиків, художників. 4. Кулінарне мистецтво в репродукціях великих художників світу. Підготувати презентацію згідно із завданням викладача.
Тема 5. Харчування як елемент філософської культури.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Система Аюрведа та її принципи харчування. 2. Макробіотика – філософія харчування за Інью-Ян. 3. Філософія здорового харчування – концепція піраміди харчування. Підготувати презентацію згідно із завданням викладача.
Тема 6. Культура споживання їжі.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Питання для самопідготовки: 1. Визначення понять «почуття», «емоції». 2. Смакові відчуття як культура сприйняття їжі. 3. Смакові переваги їжі. 4. Сучасна культура застільного етикету. 5. Культура споживання страв: правила, традиції, особливості. Вирішити ситуаційні завдання.

Інформаційні джерела

Основні

1. Ананьева Е. Современная энциклопедия: Кулинарные традиции мира (Т. 3) [Текст]. М.: Аванта, 2003. 432 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
3. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. 558 с.
4. Капрельянц Л.В., Петросьянц А.П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Одеса: Друк, 2011. 269 с.
5. Малашевич Е. В., Петрушкевич А.Л., Самузь С.П., Ховратович И.П. Культура питания: Энциклопедический справочник [Текст] / 2-е изд. Мн.: Бел. Э., 2006. 255 с.
6. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (основные направления, их история и особенности. Рецептура) [Текст] / 2-е изд. перераб. и доп. М.: Агропромиздат, 2007. 608 с.

Додаткові

7. Михайлов В.С. Культура питания и здоровье семьи [Текст] / В.С. Михайлов, Л. А. Трушкина, Н. П. Могильный М.: СП «Квадрат», 1994. 235 с.
8. Экономическая история мира [Текст] / под. общ. редакцией М.В. Конотопова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2004. 636 с.
9. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов [Текст] / В.В. Похлебкин / М.: Центрполиграф, 2006. 493 с.
10. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов [Текст]. М.: Центрполиграф, 1996. 541 с.
11. Смоленський Б.Л., Білова Л.В. Віра та харчування: Обряди і народні традиції харчування у світових релігіях [Текст] / СПб., 1994. 155 с.
12. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник [Текст] / Суми: «Університетська книга», 2007 442 с.
13. Гарбузов В.И. Человек, жизнь, здоровье [Текст] / В.И. Гарбузов. СПб., 1997. 75 с.
14. Культура и побут населення України: навч. посібник / В.І. Кулько, Л.Ф. Артюх, В.Ф. Торленко та ін. 2-е вид. доп. та перероб. К.: Либідь, 1993. 288 с.
15. Калдиурола М.В., Барцетти С.Т. Фантазии из овощей и фруктов [Текст] / Пер. с ит. М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2007. 120 с.
16. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей: 100 оригинальных идей (Золотая библиотека хозяйки) [Текст] / Кузнецова М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. 112 с.
17. Марина, З.С., Кунилова, Г.С. Украшение блюд и сервировка. [Текст]. М.: Эксмо, 2007. 512 с.
18. Дёмин Р.Н. Школа инь-ян / Культуры в диалоге. Вып. 1. Екатеринбург, 1992. 209-221 с.
19. Мартыненко Н.П. Предпосылки возникновения концепции «инь-ян» в китайской культуре / *Arbor mundi*. Мировое дерево. Международный журнал по теории и истории мировой культуры. М., 2006. Вып. 12. 46-69 с.
20. Марков Л.И. Система дуальных противоположностей Инь-Ян в сравнительном освещении / Восток. М., 2003. № 5. 17-31 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та самостійної роботи.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти:
<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
------------	-----------------------------

Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (8,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 бали); захист виконання домашнього завдання (6,0 бали); виконання індивідуальних завдань (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	40
Модуль 2. (теми 5-9) відвідування занять (8,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 балів); захист виконання домашнього завдання (6,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	40
Підсумковий контроль (залік)	20
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Культура харчування»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни