

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

Кафедра культурології

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету харчових
технологій та управління
якістю продукції АПК
доктор технічних наук,
професор Баль-Прилипко Л.В.

“ _____ ” _____ 2018 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри культурології
Протокол № 11 від 07.06.2018 р.

Завідувач кафедри

_____ Майданюк І.З.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« Етика та культура харчування »

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: кандидат філософських наук Мисюра Т.М.

Київ – 2018 р.

1. Опис навчальної дисципліни – Етика та культура харчування

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітньо-кваліфікаційний рівень	<i>бакалавр</i>	
Напрямок підготовки		
Спеціальність	<i>181 - «Харчові технології»</i>	
Спеціалізація		
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	60	
Кількість кредитів ECTS	2	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	<i>Залік</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	1	
Семестр	2	
Лекційні заняття	<i>15год.</i>	<i>год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>15год.</i>	<i>год.</i>
Лабораторні заняття		<i>год.</i>
Самостійна робота	<i>30год.</i>	<i>год.</i>
Індивідуальні завдання		<i>год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>2 год.</i>	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни полягає в оволодінні студентами знаннями про основи етики та культури харчування у формуванні загального уявлення про місце і значення харчування та культури харчування у світовому та національному культурно-історичному процесі та ознайомлення із концептуальними аспектами харчування.

Завдання вивчення дисципліни – покращення гуманітарної підготовки студентів, ознайомлення студентів з основами етики та культури харчування :

- формування у студентів наукового світогляду та високих моральних якостей;
- підвищення загальнокультурного рівня студентів, розширення їх теоретичної і фахової підготовки;
- ознайомлення студентів з етикетом та культурою харчування різних народів світу;
- прищеплення їм глибокої зацікавленості культурою харчування як духовною (сакральною)скарбницею українського народу;

- ознайомлення студентів з етикетом харчування, мистецтвом сервірування, з особливостями української національної кухні для формування у студентів високих моральних якостей та підвищення загального культурного рівня.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- основні поняття про культури харчування, її функції та роль для особистості;
- історико-культурні особливості етикету харчування;
- концептуальні аспекти харчування;
- досягнення, місце і роль харчування та світове значення;

вміти:

- користуватися монографічною, періодичною та довідковою літературою при написанні рефератів, доповідей, статей, наукових робіт;
- вміти застосовувати набуті знання у повсякденному житті;
- формувати власну думку щодо розмаїття національних культур, зокрема української і світової, та їх цінностей;
- виробляти активну позицію в утвердженні гуманістичних ідей, високих моральних і етичних засад у суспільному житті;
- берегти і примножувати культурні надбання рідного народу.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Традиції та культура харчування														
Тема 1. Етика та культура харчування – історичний аспект.	1-2	8	2	2			4							
Тема 2. Культура ділового харчування та особливості української кухні.	3-4	8	2	2			4							
Тема 3. Культура харчування та традиції народів світу.	5-6	8	2	2			4							
Тема 4. Гостинність та етикет сімейного застілля.	7-8	8	2	2			4							
Разом за змістовим модулем 1		32	8	8			16							
Змістовий модуль 2. Здорове харчування та святковий банкет														
Тема 1. Здоров'я людини та харчування.	9-10	8	2	2			4							
Тема 2. Харчування та поживні речовини.	11-12	4	1	1			2							
Тема 3. Організація раціонального та збалансованого харчування. Поняття	13-14	8	2	2			4							

«режим харчування».													
Тема 4.Святковий банкет та мистецтво сервірування	15	8	2	2			4						
Разом за змістовим модулем 2		28	7	7			14						
Усього годин		60	15	15			30						

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Українські обрядові страви та мистецтво їх приготування.	2
2	Посуд та культура подачі страв і напоїв. Етикет поведінки за столом та споживання їжі.	2
3	Культура та харчування в «еко» стилі.	1
4	Карвінг із фруктів і овочів та мистецтво складання серветки.	2
5	Безалкогольні напої та мистецтво їх приготування.	2
6	Зберігання харчових продуктів та методи консервування.	2
7	Інформація про товар(продукти харчування). Етикетка. Право споживачів на якість товару(продуктів харчування).	2
8	Святковий стіл та мистецтво сервірування.	2

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами:

1. Закінчіть речення: Теплова обробка продуктів рослинного та тваринного походження у закритих банках,що використовується для захисту продуктів на тривалий час від дії мікроорганізмів, називається ... (у бланку відповідей впишіть відповідь одним словом)

2. Вершинним здобутком української національної кухні є:

1	юшка
2	млинці
3	вареники
4	голубці
5	борщ

3. Як потрібно варити м'ясний бульйон,щоб був прозорий:

1	на великому вогні
2	на маленькому вогні
3	на середньому вогні
4	із відкритою кришкою

4. Які ви знаєте сакральні страви? (у бланку відповідей впишіть вірну відповідь)

5.Закінчити речення. Найбільш поширеним консервантом овочів є...(у бланку відповідей впишіть вірну відповідь)

6.Приведіть у відповідність різновиди раціонального харчування :

A – раціональне	I – раціональне харчування,скориговане з урахуванням чинників ризику виникнення захворювань,багатофакторного походження
-----------------	---

Б - превентивне	2 – харчування споживачів, яке організовується з урахуванням фізіологічних потреб у харчових речовинах та встановленого режиму харчування
-----------------	---

7. Що є символом добробуту і гостинності ?:

1	квіти
2	хліб
3	мед

8. Як називаються тарілки, які ставлять кожній особі, накриваючи святковий стіл? (у бланку відповідей впишіть вірну відповідь одним словом)

9. Проведіть у відповідність вітаміни, які регулюють процеси обміну в організмі людини:

А – вітамін Е	1- Регулює в організмі обмін кальцію і фосфору, впливає на стан щитоподібної залози, пара щитоподібної і статевої залоз, забезпечує міцність кісткового скелету
Б – вітамін К	2- Вітамін молодості, бере активну участь у регулюванні ендокринної системи
В – вітамін Д	3- Вітамін відіграє важливу роль у процесі зсідання крові, підвищує щільність капілярів, сприяє припиненню кровотеч

10. Свірюючи стіл, столовий та закусочний ніж кладуть:

1	ліворуч від тарілки, лезом до тарілки
2	праворуч від тарілки, лезом до тарілки
3	праворуч від тарілки, лезом від тарілки
4	ліворуч від тарілки, лезом від тарілки

6. Методи навчання. З метою підвищення ефективності навчально-пізнавальної діяльності студентів будуть залучені наступні словесні, наочні та практичні методи навчання:

- інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, спонукальний;
- методи організації навчально-пізнавальної діяльності - ілюстрування, демонстрування, самостійні роботи;
- метод стимулювання навчальної діяльності – навчальна дискусія, формування вмінь і навичок, застосування здобутих знань;
- методи контролю і самоконтролю – усний, письмовий, тестовий.

7. Форми контролю.

Поточний і підсумковий контроль знань і умінь студентів при вивченні дисципліни «Етикет та культура харчування» здійснюється відповідно до кредитно-модульної системи організації навчального процесу.

Поточний контроль здійснюється регулярно на семінарських та лабораторних заняттях шляхом опитування студентів, написання міні-контрольних робіт, виконання практичних завдань. Програмою передбачено дві модульні контрольні роботи. Підсумковою формою контрольних заходів є залік, що проводиться за допомогою фінального залікового білету.

Максимально можлива кількість умовних балів за навчальні заняття студента становить 70% (коефіцієнт 0,7) і 30% (коефіцієнт 0,3) припадає на залік.

Рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальними планами, але сприяють підвищенню рівня знань та умінь студентів із навчальної дисципліни (висока активність під час проведення лабораторних занять, доповідь на студентській конференції, здобуття призового місця на олімпіаді, виготовлення наочності тощо) надається до 10% від загальної кількості умовних балів із навчальної дисципліни.

8. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання студента відбувається згідно положенням «Про екзамен та заліки у НУБіП України» від 20.02.2015 р. протокол № 6 з табл. 1.

Оцінка національна	Оцінка ЄКТС	Визначення оцінки ЄКТС	Рейтинг студента, бали
Відмінно	A	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90 – 100
Добре	B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82 – 89
	C	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	74 – 81
Задовільно	D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	64 – 73
	E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60 – 63
Незадовільно	FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	35 – 59
	F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота	01 – 34

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

9. Методичне забезпечення

1. Етикет та культура харчування: навчальне видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – К.: ТОВ "Аграр Медіа Груп", 2010. – 68 с.
2. Етикет харчування. Навчальне видання / С.П. Гриценко, Т.Б. Гриценко, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – К.: НАУ, 2006. – 38 с.
3. Контрольні роботи і тестові завдання з сімейно-побутової культури та домашньої економіки: навчальний посібник / С.П. Гриценко, Т.Б. Гриценко, Т.Ф. Мельничук, Т.М. Мисюра та ін. / за ред. Т.Б. Гриценко, Т.Ф. Мельничук. – К.: НАУ, 2004. – 110 с.
4. Сімейно-побутова культура та домашня економіка: Навчальний посібник / За ред. Т.Б.Гриценко, Т.Д.Іщенко, Т.Ф.Мельничук. – К.: Вища освіта, 2004. – 480 с.

10. Рекомендована література

Основна література:

1. Гриценко С.П., Гриценко Т.Б., Пузиренко Я.В., Мисюра Т.М. Етикет харчування: Навчальне видання. – К.: НАУ, 2005. – 38 с.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. -К., 2003. - 506с.
3. Семенюк А.Б. Культура харчування. -Л., 2001. - 47с

Додаткова література

1. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підручник. – К., 2001. – 248 с.
2. Фарофонов М.Г. Основи раціонального питания: Учебн. пособие. - Екатеринбург, 2000 – 121с.
3. Щупак Н.Б., Дунаєвський Г.А. Харчування і здоров'я людини. – К., 1976. – 135 с.
4. Чем питались наши предки: Лечебное питание/Сост. Г.П. Мартынова. -Донецк, 1998 – 314 с.
5. Циганенко В.О., Солових З.Х. Страви із фруктів та овочів. – К., 1990. – 223 с.
6. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування: Підручник. – Л., 1998. – 122 с.
7. Нестерчук М.М. Искусство гостеприимства. – М., 2001. – 32 с.
8. Нагірна І.О., Новикова К.П. Вітаміни і мікроелементи у харчуванні людини. – К., 1975. – 24 с.

9. На праздничном столе: Меню, рецепти, сервіровка, етикет / Сост. В.А. Круковский. – К., 2003. – 413 с.
10. Массо С.О. Салати та освіжаючі напої. – 2-е вид. – К., 1977. – 109 с.
11. Мамчур Ф.І. Овочі та фрукти в нашому харчуванні. – Ужгород, 1988. – 203 с.
12. Коршунова Г.В. Нетрадиційне харчування: Навчальний посібник. – Донецьк, 2002. – 135 с.
13. Кожевников В.П. Проблема здорового харчування: Власний досвід на тлі українських традицій. – К., 2003. – 32 с.
14. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. – К., 1995. – 550 с.
15. Зубар Н.М. Фізіологія харчування. Практикум: Навч. Посібник. – К., - 257 с.
16. Корніяк О.М. Мистецтво гречності: Чи вміємо ми себе поводити? – К., Либідь, 1995. – 96 с .

