|  |  |
| --- | --- |
| E:\nubip_logo_new_poisk_18_2.png | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ** **«Етика та культура харчування»** |
| **Ступінь вищої освіти - Бакалавр** |
| **Спеціальність 181 Харчові технології** |
| **Освітня програма «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»** |
| **Рік навчання 1, семестр 2****Форма навчання денна** (денна, заочна**)** |
| **Кількість кредитів ЄКТС - 2** |
| **Мова викладання українська** (українська, англійська, німецька) |
|  |  |
| **Лектор курсу** | **\_\_Мисюра Т.М.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Контактна інформація лектора**  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****misura\_tanya@ukn.net \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Сторінка курсу вeLearn**  |  |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Метою навчальної дисципліни «Етика та культура харчування» є оволодіння 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.

Завданнями дисципліни є 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.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**(лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **2 семестр** |
| **Модуль 1** |
| **Тема 1.**Предмет і завдання,осноні поняття дисципліни«Етика такультура харчування»  | 2/2 | Знати основні поняття дисципліниВміти вільно оперувати категоріямиетики та культури харчуванняАналізувати означені проблеми Орієнтуватися у питаннях культури харчування | Самостійне опрацювання питань лекції:основні поняття дисципліни. . Опрацювання обов’язкової та додаткової літератури по теміПідготовка доповіді за темою практичного заняття | Максимальна оцінка – 7 балів |
| **Тема 2.** Культура харчуваннята традиції народів світу | 2/2 | Знати традиції та культуру харчування народів світуВміти розрізняти харчові традиції різних народів світу.Використовувати візуальні матеріали та додаткову літературу по темі | Самостійне опрацювання питань лекції: Чинники,які впливають на формування харчової культури різних народів світуПриготувати страву тапрезентувати її  | Максимальна оцінка – 8 балів,із них приготування та презентація її – 5 балів  |
| **Модульна контрольна робота** |  |  |  | **Максимальна оцінка – 5 балів** |
| **Модуль 2** |
| **Тема 1.** Здоров’я людини та харчування.Поживні речовини. | 2/2 | Знати**,**як впливаєхарчування на здоров’я людиниЗнати все про поживні речовини,які потрапляють ворганізм з їжею.Вміти розрізнятимікроелементи,мікроелементи,ультрамікроелементи тавміти аналізувати їх вплив на здоров’я люлини | Підготувати відповіді на питання: Яка роль харчування для здоров’я людиниЯкі речовини входять до складу харчових продуктів?Як впливають на здоров’я людини білки,жири та вуглеводи і з якими продуктами вони надходять до організму? В яких продуктах міститься вітамін Е(А.В.С.К.Р.Д)? | Максимальна оцінка – 8 балів |
| **Тема 2.** Поняття «режимхарчування»Організаціяраціонального тазбалансованогохарчування | 2/2 | Засвоїти поняття «режим харчування,«раціональне харчування»,«збалансоване харчування»Знати правила здорового харчування та вимоги дохарчового раціону. . | Самостійне опрацювання питань лекції: Поясніть прислів’я «Треба їсти,щоб жити,але не жити щоб їсти»Підготувати поради дораціонального та збалансованогохарчуванняСкладіть два варіанти обідів для кожної пори року. | Максимальна оцінка – 8 балів |
| **Модульна контрольна робота** |  |  |  | **Максимальна оцінка – 5 балів** |
| **Модуль 3** |
| **Тема 1.** Гостинність та етикет домашнього застілля.Мистецтво сервірування | 3/3 | Перед студентами ставиться мета розглянути теоретичні і практичні аспектигостинності таетикету застілляДомогтися засвоєння студентами правилетикету домашнього застілля,який передбачає урахування харчових преференцій таправил мистецтва сервірування | Підготовка доповідей за темою практичного заняття:Сучасні етикетні нормигостинності,враховуючинастанови доздоровогоспособу життя.Роль посуду при організації застілля.Особливостісервірування столудо дитячого святаПриготувати страви та сервірувати стіл до свята | Максимальна оцінка – 8 балів,із нихприготування страв та сервіруваннястолу до свята-5 балів |
| **Тема 2.** Особливості українськоїкухні | 2/2 | Знати особливості української кухніРозбиратися в особливостях мистецтва приготуваннястрав у різних регіонах УкраїниЗнати історію страв ,які є візитною карткою України | Підготовити доповідей на тему практичного заняття:Стави.які є візитною карткою України.Обрядові та святкові українські страви.Приготувати та презентувати українську страву. | Максимальна оцінка – 8 балів,із нихприготування українськоїстрави та презентація її-5 балів |
| **Тема 3.** Культура ділового харчування. | 2/2 | Засвоїти етикетділового застілляЗнати види офіційних прийомів(бенкетів)Демонструвати знання про особливості різних бенкетів:з повним обслуговуванням, частковим обслуговуванням, фуршет,журфікс,**«**шведський стіл»та інші | Підготувативідповіді на питання за темою практичного заняття:Назвіть основніособливостіділовихприйомів?У чому полягають особливості бенкету-фуршету та буфету?Який бенкет називається комбінованим?Приготувати страви та сервірувати стіл до…( конференції, наукового форуму та ін..) | Максимальна оцінка – 8 балів, із нихприготування страв та сервіруваннястолу до …-5 балів |
| **Модульна контрольна робота** |  |  |  | **Максимальна оцінка – 5 балів** |
| **Всього за 1 семестр** | **70** |
| **Іспит** |  |  |  | **30**  |
| **Всього за курс** | **100** |

**ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).  |
| ***Політика щодо академічної доброчесності:*** | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу |
| ***Політика щодо відвідування:*** | Відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

**ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Рейтинг здобувача вищої освіти, бали** | **Оцінка національна за результати складання екзаменів,заліків** |
| **екзаменів** | **заліків** |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре |
| 60-73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно | незараховано |