|  |  |
| --- | --- |
| 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 та  культура харчування» | 2/2 | Знати основні поняття дисципліни  Вміти вільно оперувати категоріями  етики та культури харчування  Аналізувати означені проблеми  Орієнтуватися у питаннях культури харчування | Самостійне опрацювання питань лекції:основні поняття дисципліни. . Опрацювання обов’язкової та додаткової літератури по темі  Підготовка доповіді за темою практичного заняття | Максимальна оцінка – 7 балів |
| **Тема 2.**  Культура  харчування  та традиції народів світу | 2/2 | Знати традиції та  культуру харчування народів світу  Вміти 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  світу  Приготувати страву та  презентувати 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 впливає  харчування на здоров’я людини  Знати все про поживні речовини,які потрапляють в  організм з їжею.  Вміти розрізняти  мікроелементи,  мікроелементи,  ультрамікро  елементи та  вміти аналізувати  їх вплив на здоров’я люлини | Підготувати відповіді на питання:  Яка роль харчування для здоров’я людини  Які 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  «режим  харчування»  Організація  раціонального та  збалансованого  харчування | 2/2 | Засвоїти поняття  «режим харчування,  «раціональне  харчування»,  «збалансоване харчування»  Знати правила здорового харчування та  вимоги до  харчового раціону. . | Самостійне опрацювання питань лекції:  Поясніть прислів’я «Треба їсти,щоб жити,але не жити щоб їсти»  Підготувати  поради до  раціонального та збалансованого  харчування  Складіть 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 аспекти  гостинності та  етикету  застілля  Домогтися засвоєння студентами правил  етикету домашнього застілля,який передбачає урахування харчових преференцій та  правил мистецтва сервірування | Підготовка доповідей за темою практичного заняття:  Сучасні етикетні норми  гостинності,  враховуючи  настанови до  здорового  способу  життя.  Роль посуду  при організації застілля.  Особливості  сервірування столу  до дитячого свята  Приготувати страви та сервірувати стіл до свята | Максимальна оцінка – 8 балів,із них  приготування страв та сервірування  столу до свята  -5 балів |
| **Тема 2.**  Особливості  української  кухні | 2/2 | Знати особливості української кухні  Розбиратися в особливостях мистецтва приготування  страв у різних регіонах України  Знати 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 них  приготування  української  страви та  презентація її  -5 балів |
| **Тема 3.**  Культура ділового харчування. | 2/2 | Засвоїти етикет  ділового застілля  Знати види офіційних прийомів  (бенкетів)  Демонструвати знання  про особливості  різних бенкетів:  з повним обслуговуванням, частковим обслуговуванням,  фуршет,журфікс,  **«**шведський стіл»  та інші | Підготувати  відповіді на  питання за темою практичного  заняття:  Назвіть основні  особливості  ділових  прийомів?  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 них  приготування страв та сервірування  столу 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 |