

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, другий (магістерський) рівень вищої освіти спеціальності 211 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	для здобувачів вищої освіти всіх спеціальностей Полтавського державного аграрного університету
Тип і назва освітньої програми	
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Денна форма здобуття освіти: загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій - 16 год., практичних – 14 год. Заочна форма здобуття освіти: загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій - 2 год., практичних – 2 год. Форма семестрового контролю – залік.
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> (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	Вибіркова міжфакультетська дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачено
Компетентності	ЗК 08. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.
Результати навчання	РН 5. Застосовувати для ефективної професійної діяльності гуманітарні, природничо-наукові та фахові знання.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ 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

Метою вивчення навчальної дисципліни «Культура та етика харчування» є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань про основні принципи етики та культури харчування, цілісного уявлення про значення харчування як складової культури, етичні аспекти харчової поведінки та їхній вплив на здоров'я, соціальні відносини й довкілля.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1.** Вступ до дисципліни «Культура та етика харчування».
- Тема 2.** Історико-культурні особливості харчування.
- Тема 3.** Здоров'я та харчування.
- Тема 4.** Організація раціонального та збалансованого харчування.
- Тема 5.** Мистецтво сервірування.
- Тема 6.** Нетрадиційні (альтернативні) види харчування.

Тема 7. Культура та етикет ділового харчування.

Тема 8. Культура та етикет сімейного застілля.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

словесні: лекція, бесіда;

наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;

практичні: практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування,

методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висунення вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

методи усного контролю: опитування;

методи письмового контролю: 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 перекладання

усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перекладання поточного та підсумкового контролю відбуваються 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); посилення 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, використані 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.

<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>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.</p>
<p align="center">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p align="center">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p align="center">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 ХІХ–ХХІ 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 самоє доброє, що у нас прийнято їсти: магія борщу у світосприйнятті українців. 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-menu/>
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 здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти*				Разом
	Опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	Презентація, доповідь, реферат, есе, mind map	
Тема 1. Вступ до дисципліни «Культура та етика харчування».	3	–	3	12*	9
Тема 2. Історико-культурні особливості харчування.	3	4	3		13
Тема 3. Здоров'я та харчування.	3	4	3		13
Тема 4. Організація раціонального та збалансованого харчування.	3	4	3		13
Тема 5. Мистецтво сервірування.	3	4	3	12	13
Тема 6. Нетрадиційні (альтернативні) види харчування.	3	4	3		13
Тема 7. Культура та етикет ділового харчування.	3	4	3		13
Тема 8. Культура та етикет сімейного застілля.	3	4	3		13
Разом	24	28	24	24	100

*студент обов'язково виконує за будь якою темою на вибір – 1 доповідь, або реферат, або есе, або mind map та 1 презентацію

заочна форма здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти*				Разом
	Опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	
Тема 1. Вступ до дисципліни «Культура та етика харчування».	3		3,5	20	11,5
Тема 2. Історико-культурні особливості харчування.	3		3,5		11,5
Тема 3. Здоров'я та харчування.	3	4	3,5		15,5
Тема 4. Організація раціонального та збалансованого харчування.	3		3,5		11,5
Тема 5. Мистецтво сервірування.	3		3,5	20	11,5
Тема 6. Нетрадиційні (альтернативні) види харчування.	3		3,5		11,5
Тема 7. Культура та етикет ділового харчування.	3		3,5		11,5
Тема 8. Культура та етикет сімейного застілля.	3	4	3,5		15,5
Разом	24	8	28	40	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)
денна/заочна форма здобуття освіти

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 оцінювання
денна/заочна форма здобуття освіти
Виконання вправ на практичних заняттях (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти правильно вирішив задачу, сформулював обґрунтований висновок з посиланням на конкретні нормативно-правові акти; розрахунки здійснені вірно.
3	Здобувач вищої освіти показує знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені окремі незначні помилки у розв'язанні.
2	Здобувач вищої освіти має елементарні, нестійкі навички виконання завдання; планує та виконує частину завдання за допомогою викладача.
1	Здобувач вищої освіти не вирішив задачу, або вирішив задачу з помилками.

Шкала та критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти
Виконання презентації, доповіді, есе, mind map (0-12 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
12 балів	Здобувач вищої освіти повністю розкрив тему, продемонстрував глибокі знання, самостійність мислення, здатність аналізувати, узагальнювати та робити обґрунтовані висновки. Відповідає на всі додаткові питання чітко, логічно та впевнено, демонструючи високий рівень професійної компетентності.
10–11 балів	Здобувач вищої освіти розкрив тему на достатньо високому рівні, допустив незначні недоліки у розумінні окремих аспектів. Відповідає на більшість додаткових питань правильно, хоча відповіді можуть потребувати уточнень. Формулює висновки, хоча аргументація місцями недостатньо глибока.
8–9 балів	Здобувач вищої освіти загалом розкрив тему, але наявні помітні недоліки у розумінні або викладі матеріалу. На додаткові питання відповідає частково або потребує значної допомоги викладача. Висновки сформульовані, але є поверховими чи недостатньо аргументованими.
6–7 балів	Здобувач вищої освіти розкрив тему частково, продемонстрував фрагментарні знання або відсутність системності. На додаткові питання відповідає невпевнено або з помилками, висновки нечіткі або суперечливі.
4–5 балів	Здобувач вищої освіти має суттєві труднощі у розкритті теми, продемонстрував поверхові знання без глибини аналізу. На додаткові питання відповідає з суттєвими помилками або взагалі не відповідає. Висновки відсутні або є непродуманими.
1–3 бали	Здобувач вищої освіти майже не розкрив тему, демонструє низький рівень знань та відсутність розуміння основних аспектів. Додаткові питання викликають значні труднощі, висновки не сформульовані.
0 балів	Здобувач вищої освіти не виконав завдання або не продемонстрував розуміння матеріалу.

Шкала та критерії оцінювання
заочна форма здобуття освіти
Виконання контрольної роботи (0-20 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
18–20 балів	Здобувач вищої освіти правильно виконав усі завдання контрольної роботи, продемонстрував глибокі знання, аналітичне мислення, логічність у викладенні матеріалу та самостійність у виконанні. Завдання виконані без помилок, оформлення відповідає встановленим вимогам.
15–17 балів	Здобувач вищої освіти виконав більшість завдань контрольної роботи правильно, допустив незначні помилки, які не впливають на загальний результат. Демонструє достатній рівень знань і здатність формулювати висновки. Оформлення здебільшого відповідає вимогам.
12–14 балів	Здобувач вищої освіти виконав завдання на середньому рівні, допустив кілька суттєвих помилок або не повністю розкрив тему окремих завдань. Виявляє загальне розуміння матеріалу, але аргументація поверхова. Оформлення виконано з помітними недоліками.
8–11 балів	Здобувач вищої освіти виконав завдання контрольної роботи частково, допустив численні помилки, що свідчить про недостатнє розуміння матеріалу. Відповіді на окремі завдання поверхові або неповні. Оформлення містить значні порушення встановлених вимог.
4–7 балів	Здобувач вищої освіти виконав менше половини завдань правильно або має серйозні помилки, які свідчать про низький рівень знань. Завдання виконані формально, без розуміння основних понять і вимог. Оформлення роботи не відповідає встановленим стандартам.
1–3 бали	Здобувач вищої освіти виконав завдання з мінімальним рівнем правильності, продемонструвавши критичну відсутність знань і навичок. Відповіді поверхові або не мають відношення до завдання.
0 балів	Здобувач вищої освіти не виконав контрольну роботу або не продемонстрував жодного розуміння матеріалу.

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.