



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ

спеціальність	всі спеціальності, які представлені в ДБТУ	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	всі освітні програми, які представлені в ДБТУ	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

РАДЧЕНКО АННА ЕДУАРДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та експертиза в митній справі» (кваліфікація товарознавець-експерт)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів

Досвід роботи – 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 43 наукових та навчально-методичних розробок;
- учасник 25 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- організатор міжнародних кулінарних фестивалів у Харкові (2015, 2016, 2017 рік), Києві (2015 рік), Чернівцях (2015 рік), м. Болу (Туреччина 2017 рік);
- член міжнародних кулінарних союзів Болгарії, Хорватії, Туреччини;
- посол в Україні Союзу Кулінарів Середземноморських та Європейських країн;
- суддя міжнародних гастрономічних фестивалів та конкурсів Хорватії, Чорногорії, Сербії, Іспанії, Франції, Шрі Ланці, Ізраїлі, України, Туреччини, Албанії.
- організатор і учасник тритижневого очного навчання в Вищій школі готельно-ресторанного бізнесу імені Жана Друана (м. Париж, Франція).

телефон	050-66-73-849	електронна пошта	gasanova.aana.edyardovna@gmail.com	дистанційна підтримка	eFront
---------	---------------	------------------	------------------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надання базових уявлень, вивчення та закріплення знань в області системи харчування сучасної людини з позиції культури харчування, що сприяють розвитку загальної культури особистості, схильності до етичних цінностей та уміння їх використовувати в професійній діяльності
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• знання основних історичних факторів, які формували та визначали розвиток харчування в світі та розуміння основних видів харчування, їх характеристики та особливостей (ЗК 1, ЗК 8, ЗК 14, СК 26, ПРН 1, ПРН 25, ПРН 27) / оцінювання на практичному занятті;• розуміння загальних правил застольного етикету, здатність коментувати правила поведінки за столом, володіння мистецтвом оформлення страв, дизайну стола та навиками визначення органолептичних показників (ЗК 8, ЗК 14, СК 26, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 25, ПРН 27) / оцінювання на практичному занятті;• здатність характеризувати та пояснювати раціони харчування, ступінь корисності продукту, впливу на здоров'я людини та розраховувати харчову, енергетичну цінність сировини та страви (ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, СК 26, ПРН 1, ПРН 21, ПРН 26, ПРН 27) / оцінювання на практичному занятті;• розуміння культури харчування як основи народних традицій, обрядів, ритуалів, церемоній (ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 14, СК 26, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 19, ПРН 21, ПРН 26, ПРН 27) / оцінювання на практичному занятті;
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 14. 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.

СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності у сфері харчових технологій (ідеї, проблеми та їх вирішення, власний досвід тощо) до фахівців ресторанної індустрії та широкої аудиторії

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Культура харчування як дисципліна що формує систему ціннісних орієнтацій студента. Історичні аспекти впливу харчування на еволюцію людини	Практичні (ПЗ) заняття ПЗ-1	Загальна характеристика компонентів харчування як основних харчових речовин	Самостійна робота	<p>Харчування як фактор зовнішнього середовища. Мета та завдання дисципліни. Основні поняття та термінологія</p> <p>Значення харчування в еволюції людини</p> <p>Джерела зародження та розвитку харчування. «Харчова карта світу». «Пшенична» та «рисова» моделі харчування</p> <p>Харчування як фізіологічна потреба життєдіяльності</p> <p>Основні аспекти культури харчування: харчові раціони, режими харчування, особливості раціонів національного харчування, види харчування</p> <p>Культура харчування як психологічна сфера життя людини: духовні та емоційні складові культури харчування</p> <p>Особливості культури споживання їжі: застільний етикет, правила поведінки за столом, культура діалогу</p>
Лекція 2.	Джерела зародження та розвитку харчування. Харчова карта світу. Світові моделі харчування	ПЗ-2	Культура харчових раціонів та теорії харчування		
		ПЗ-3	Культура харчування як психологічна сфера життя людини: духовні та емоційні складові культури харчування		
Лекція 3.	Культура харчування як фізіологічна потреба життєзабезпечення людини	ПЗ-4	Емоційне сприйняття їжі – основа формування оцінки якості. Основні показники якості, органолептична оцінка		
Лекція 4.	Культура харчових раціонів	ПЗ-5	Культура споживання: застільний етикет та традиції споживання їжі в різних країнах, правила поведінки за столом, культура діалогу		
Лекція 5.	Харчування як елемент культури нації, філософської культури людства та емоційної сфери життя людини				
Лекція 6.	Культура споживання їжі				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, та ін. – Ужгород: УжНУ «Говерла», 2019. – 252 с.
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. Ken Albala C. Food: A Cultural Culinary History. – USA : Virginia, University of the Pacific, 2013. – 290 с.
4. Архипов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу: учебное пособие / В.В. Архипов, – Київ, 2019 – 234с.
5. Culture and Food : Massachusetts Department of Education Child and Adult Care Food Program URL: http://www.morethanameal.info/manual/pdf/MoreThanAMeal_chap_5.pdf

Методичне забезпечення

1. Ботштейн Б.Б. Робоча програма з дисципліни «Культура харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», 131 «Прикладна механіка», 142 «Енергетичне машинобудування». Харків, ХДУХТ, 2020 р.
2. Культура харчування: навчальний посібник / Б. Б. Ботштейн, Л. М. Крайнюк ; за ред. Б. Б. Ботштейн. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 175 с.
3. Ботштейн Б.Б. Конспект лекцій з дисципліни «Культура харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ХДУХТ, 2020 р. – 138 с.
4. Пакет візуального супроводження дисципліни «Культура харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» СВО бакалавр денної та заочної форм навчання [Електронний ресурс] / укладачі Радченко А.Е. – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2022. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM)
5. Радченко А.Е. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Культура харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2021 р. – 63 с.
6. Ботштейн Б.Б. Методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Культура харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ХДУХТ, 2020 р. – 32 с.
7. Ботштейн Б.Б. Контролюючі тести з дисципліни «Культура харчування» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», 131 «Прикладна механіка», 142 «Енергетичне машинобудування». Харків, ХДУХТ, 2018 р. – 24 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.