

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПРОЄКТ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Культура харчування

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»

Код та найменування спеціальності 181 Харчові технології

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

2022 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Атанасова В.В., доцент кафедри ТРіОХ, к.т.н.
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Завідувач кафедри _____ Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Надія ДЗЮБА
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5
2	Зміст дисципліни:.....	5
2.1	Програма змістовних модулів.....	5
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	7
4	Інформаційне забезпечення.....	7

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Культури харчування» є формування у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні, правил етикету.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Культури харчування» є формування у студентів комплексу теоретичних і практичних знань відносно сучасних форми, схеми та методи обслуговування іноземних громадян (туристів) в закладах ресторанного господарства своєї країни.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- особливості традицій та культури харчування народів світу;
- сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних громадян (туристів) в закладах ресторанного господарства своєї країни.

вміти:

- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу;
вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Культура харчування» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf) та освітньо-професійній програмі [«Технології ресторанного бізнесу»](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

- ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
- ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК07. Здатність працювати в команді.
- ЗК08. Здатність працювати автономно.
- ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
- ЗК14. 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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК15. Здатність планувати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва, надання і споживання основних та додаткових послуг закладів ресторанного господарства.

Програмні результати навчання:

ПРН 28. Вміти орієнтуватися в існуючих технологіях і теоріях харчування та питань сервісу у закладах ресторанного господарства.

ПРН 29. Вміти впроваджувати раціональні методи організації виробництва в закладах ресторанного господарства

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – історія України та української культури, ознайомча практика.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у третьому семестрі (денна форма навчання) та на другому курсі у третьому семестрі (заочна форма навчання)

Кількість кредитів - 3, годин – 90 (денна, заочна форми);

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	40	16	24
заочна	16	4	12
Самостійна робота, годин	Денна -80		Заочна - 104

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

Змістовний модуль 1: Культура харчування, як дисципліна що сприяє розвитку загальної культури особистості та схильності до етичних цінностей..

№ тем и	Зміст теми	Годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Культура харчування, як дисципліна, що формує систему ціннісних орієнтацій студента	2	1
2	Загальні поняття про етикет.	2	1
3	Організація харчування. Умови харчування і методи обслуговування	2	-
4	Види прийомів та їх обслуговування. Ресторанний і застільний етикет в країнах Європи.	2	1
5	Культура харчування та релігія.	2	1
6	Особливості формування традицій і культури харчування	2	-

	слов'янських народів.		
7	Особливості формування традицій і культури харчування народів Європи.	2	-
8	Особливості формування традицій і культури харчування народів з різних континентів	2	-

2.2. Перелік лабораторних робіт

	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Вступне заняття. Введення до курсу.	4	4
2	Культура харчування в країнах Європи. Обслуговування та подача	4	
3	Культура харчування в країнах Європи. Обслуговування та подача	4	4
4	Культура харчування країн Близького Зарубіжжя. Обслуговування та подача	4	
5	Культура харчування країн різних континентів. Обслуговування та подача	4	4
6	Культура харчування країн різних континентів. Обслуговування та подача	4	
	Всього	24	12

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Культура харчування, як фізіологічна потреба життєзабезпечення людини	20	20
2	Організація харчування. Умови харчування і методи обслуговування	-	25
3	Культура харчових раціонів	20	25
4	Харчування, як елемент культури нації	20	14
5	Особливості формування традицій і культури харчування народів Європи.	20	20
Разом з дисципліни		80	104

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
min				max	min		max	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1. «Культура харчування, як дисципліна що сприяє розвитку загальної культури особистості та схильності до етичних цінностей».								
Робота на лекціях	1	1,25	8	8	10	2	2	4
Виконання лабораторних робіт	6	10	6	36	60	3	18	30
Робота на практичних/семінарських заняттях	-	-	-	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-	-	-	-	-	5	15	30
Підготовка до лабораторних/практичних занять	-	-	-	-	-	-	-	-
Проміжна сума	-	-	-	44	70	-	35	64
Модульний контроль у поточному семестрі	-	-	-	16	30	-	25	36
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
Разом з дисципліни						60...100		

4. Інформаційні ресурси

Базові:

1. Афанасьєв І. Діловий етикет : 2-е вид., перероб. і доп / Афанасьєв І. – К. : “Альтерпрес”, 2001. – 352 с. – рос. мовою.
2. Ботавина Р. Н. Этика деловых отношений : учебн. пособие / Ботавина Р. Н. – М. : “Финансы и статистика”, 2004. – 208 с.
3. Галушко В. П. Діловий протокол та ведення переговорів / Галушко В. П. – Вінниця : НОВА КНИГА, 2002. – 223 с.
4. Герчанівська П. Е. Культура управління : навч. посібник / Герчанівська П. Е. – К. : ІВЦ Видавництво “Політехніка”, 2005. – 152 с.
5. Данильчук Л. А. Основы имиджа и этикета : учебн. пособие / Данильчук Л. А. – К. : Кондор, 2004. – 234 с.
6. Зусін В. Я. Етика та етикет ділового спілкування : навч. посібник : 2-е вид., перероб. і доп. / Зусін В. Я. – К. : Центр навч. літератури, 2005. – 224 с.
7. Калашник Г. М. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету : навч. посібник / Калашник Г. М. – К. : Знання, 2007. – 143 с.
8. Кубрак О. В. Етика ділового та повсякденного спілкування : навч. посібник /

- Кубрак О. В. – Суми : ВТД “Університетська книга”, 2001. – 288 с.
9. Палеха Ю. І. Ділова етика : Навч.-методичний посібник / Палеха Ю. І.– К. : ЄУФІМБ, 2000.– 250 с.
10. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин : навч. посібник / Палеха Ю. І. – К. : Кондор, 2008.– 356 с.

Додаткові:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності, О.В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С. К., 2000.
2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. - М.: Економіка, 1982. -717 с.
3. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації). Укладачі: Мазаракі А., Пересічний М. І., Зубар М.Н., Кутєпова Р. І.

Інформаційна

1. Бібліотечні та патентні фонди ОНАХТ.
2. Інтернет – ресурси про сучасні ЗРГ:
www.grtb.com.ua/.../201-proektuvannya-zakladiv-restoran...
www.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=1889
eprints.kname.edu.ua/.../2015%20Л%20печ%20кл%20П.
<https://knteu.kiev.ua/...==/23faf488cb4c817ebc67d497bc2>
https://pidruchniki.com/.../vimogi_zakladiv_restorannogo
<https://ua.kursoviks.com.ua/.../4177-proyektuvannya-zakla>

Адреси бібліотек:

1. Одеська державна наукова бібліотека ім.М.Горького. Одеса, вул.Пастера,13.
2. Велика Одеська бібліотека. <http://virtlib.odessa.net/>
3. Бібліотека ім. М. Грушевського. <http://www.biblio.od.ua/>

Адреси та телефони книжкових магазинів:

1. „Два слони”. Одеса, вул. Пастера, 62, тел. 23-62-18.
2. „Будинок книги”. Одеса, вул. Дерибасівська, 27, тел. 22-74-50, 22-34-73.
3. „Книги”. Одеса, вул. Фонтанська дорога, 2, тел. 34-27-03.
4. Книжковий супермаркет. Одеса, вул. Дерибасівська, 14, тел. 35-84-04, 35-84-05.
5. Книжкова база. Одеса, вул. Артилерійська, 11, тел. 728-98-30.

Адреси Інтернет - клубів

1. „Ворон”. Одеса, пр. Шевченка, 10/1.
2. “Diver”. Одеса, пр. Шевченка, 1, ДК Політех.
3. „Сателіт”. Одеса, пров. Матросова, 6. Тел: 222-876 Веб-сайт:
<http://www.satellite-plus.com/cafe/>

Нормативна база, що складається з стандартів, джерел Internet, бібліотеки ОНАХТ.