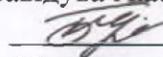


ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Ніна БУДНИК

«02» вересня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

(назва навчальної дисципліни)

освітньо-професійна програма Харчові технології

(назва)

спеціальність 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

(код і найменування спеціальності)

галузь знань 18 Виробництво та технології

(шифр і назва)

освітній ступінь бакалавр

(бакалавр, магістр, доктор філософії)

факультет Технологій тваринництва та продовольства

(назва навчально-наукового інституту / факультету)

Полтава
2024 / 2025 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни Основи фахової діяльності для здобувачів вищої освіти

за освітньо-професійною програмою Харчові технології

(назва ОП)

спеціальності 181 Харчові технології

(код і найменування спеціальності)

Мова викладання державна

Розробник(и) Юлія ЛЕВЧЕНКО, доцент кафедри, к.т. н, доцент

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання (за наявності))

«2» вересня 2024 року



Юлія ЛЕВЧЕНКО

(Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Володимир ТЕНДІТНИК, професор кафедри, к.с.-г. н, доцент

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання (за наявності))

«2» вересня 2024 року



Володимир ТЕНДІТНИК

(Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено на засіданні кафедри харчових технологій

(назва кафедри)

протокол від 2 вересня 2024 року № 1

Погоджено гарантом освітньої програми Харчові технології

(назва ОП)

«2» вересня 2024 року



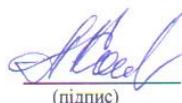
Ніна БУДНИК

(Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено головою ради з якості вищої освіти

спеціальності «Харчові технології»

(назва)



Алла КАЙНАШ

(Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

протокол від 2 вересня 2024 року №1

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів	3
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти (<i>обов'язкова</i> чи <i>вибіркова</i>)	<i>Обов'язкова</i>
Рік навчання (шифр курсу)	181 ХТ_бд_2024
Семестр	1
Лекції (годин)	16
Практичні (семінарські) (годин)	14
Лабораторні (годин)	-
Самостійна робота (годин)	60
у т. ч. індивідуальні завдання (контрольна робота), годин	
Форма семестрового контролю	залік

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – допомогти адаптації першокурсників у закладі вищої освіти (ЗВО), ознайомити їх з його історією, структурою, організацією навчального процесу, системою та методикою навчання за вибраною спеціальністю, аграрною політикою в Україні, станом та перспективами розвитку рослинництва, тваринництва та їх переробних галузей, сприяти естетичному вихованню, формуванню моральності, в т.ч. доброчесності, загальної та професійної культури здобувачів вищої освіти.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни*

Відсутні.

4. Компетентності:

Інтегральна:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.

- загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 14¹. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

- спеціальні (фахові, предметні):

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу

5. Програмні результати навчання / результати навчання

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

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

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

ПРН 30. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміння застосовувати їх в професійній діяльності.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання (визначений освітньою програмою)	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	Знати коротку характеристику сучасних технологій виробництва харчових продуктів, вимог до якості харчових продуктів згідно нормативної документації. Розуміти сучасні тенденції розвитку сільськогосподарського виробництва. Розуміти суть і біологічні особливості різних видів рослин і тварин як основних постачальників сировини для харчової промисловості.
ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	Розуміти принципи організації наукових досліджень та роль інформаційного забезпечення у науково-технічній діяльності. Уміти використовувати сучасні методи та інструменти для ефективного пошуку науково-технічної інформації. Уміти аналізувати, систематизувати та критично оцінювати отриману інформацію. Володіти навичками ефективного пошуку та роботи з науково-технічними джерелами
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	Знати принципи командної роботи, ролі в команді та механізми взаємодії. Розуміти вплив самостійної роботи на загальну продуктивність та ефективність команди. Уміти конструктивно вирішувати конфлікти та уникати типових помилок у командній взаємодії
ПРН 30. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміння застосовувати їх в професійній діяльності.	Знати методами антикорупційного контролю та інструментами прозорості у професійній діяльності. Розуміти етичні аспекти використання інформації, зокрема питання академічної доброчесності та запобігання плагіату. Уміти виявляти корупційні ризики у професійній діяльності та освітньому середовищі. Володіти принципами академічної доброчесності, зокрема запобігання плагіату, фабрикації та фальсифікації результатів досліджень.

6. Методи навчання і викладання

- словесні (лекція, пояснення);
- наочні (ілюстрування);
- практичні (робота з навчально-методичною літературою, виконання завдань самостійної роботи);
- методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності до навчання (заохочення, вказування на недоліки, зауваження);
- комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога

Тема 2. Основні принципи вищої освіти в Україні. Освітньо-професійна програма та навчальний план спеціальності 181 «Харчові технології».

Тема 3. Добросесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії.

Тема 4. Історія і сьогодення Полтавського державного аграрного університету.

Тема 5. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.

Тема 6. Роль харчової промисловості в сталому розвитку держави

Тема 7. Технологія харчових продуктів як прикладна наука.

Тема 8. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма (181ХТ602024)			
	усього	у тому числі		
лекція		практичне заняття	самостійна робота	
Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога	6	2	-	4
Тема 2. Основні принципи вищої освіти в Україні. Освітньо-професійна програма та навчальний план спеціальності 181 «Харчові технології».	8	2	2	6
Тема 3. Добросесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії.	8	2		4
Тема 4. Історія і сьогодення Полтавського державного аграрного університету.	12	2	4	6
Тема 5. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.	10	2	2	6
Тема 6. Роль харчової промисловості в сталому розвитку держави	12	2	2	8
Тема 7. Технологія харчових продуктів як прикладна наука.	14	2	2	10
Тема 8. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій.	20	2	2	16
Усього годин	90	16	14	60

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 181_XT_бд_2024
1.	Тема 1. Мета і завдання навчальної дисципліни "ОФД", її місце в підготовці технологів харчової промисловості	2
2.	Тема 2. Основні принципи освіти в Україні. Особливості освітньо-професійної програми «Харчові технології»	2
3.	Тема 3. Вивчення історії та сьогодення факультету технологій тваринництва та продовольства Полтавського державного аграрного університету	2
4.	Тема 4. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей	2
5.	Тема 5. Вивчення ролі харчової промисловості у сталому розвитку держави	2
6.	Тема 6. Технологія харчових продуктів як прикладна наука	2
7.	Тема 7. Ознайомлення з сучасним станом і перспективами розвитку харчових технологій	2
Разом		14

9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 181_XT_бд_2024
1.	Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога	4
2.	Тема 2. Основні принципи вищої освіти в Україні. Освітньо-професійна програма та навчальний план спеціальності 181 «Харчові технології».	6
3.	Тема 3. Добросесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії.	4
4.	Тема 4. Історія і сьогодення Полтавського державного аграрного університету.	6
5.	Тема 5. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.	6
6.	Тема 6. Роль харчової промисловості в сталому розвитку держави	8
7.	Тема 7. Технологія харчових продуктів як прикладна наука.	10
8.	Тема 8. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій.	16
Разом		60

10. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота здобувача вищої освіти направлена на закріплення теоретичного матеріалу та практичних навичок. Реалізація цього напрямку роботи передбачається шляхом виконання індивідуального навчального завдання, яке виконується самостійно здобувачем вищої освіти в позааудиторний час: завдання самостійної роботи.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Опитування Виконання завдань практичних занять за їхньою тематикою Виконання індивідуальних робіт Виконання завдань самостійної роботи
ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	Опитування Виконання завдань практичних занять за їхньою тематикою Виконання індивідуальних робіт Виконання завдань самостійної роботи
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	Опитування Виконання завдань практичних занять за їхньою тематикою Виконання індивідуальних робіт Виконання завдань самостійної роботи
ПРН 30. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх в професійній діяльності.	Опитування Виконання завдань практичних занять за їхньою тематикою Виконання індивідуальних робіт Виконання завдань самостійної роботи

Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим і навчальним планом є залік.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування на практичних заняттях	Виконання індивідуальних робіт	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога	5	5	-	10
Тема 2. Основні принципи вищої освіти в Україні. Освітньо-професійна програма та навчальний план спеціальності 181 «Харчові технології».	5	-	5	10
Тема 3. Добросесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії.	5	5	5	15
Тема 4. Історія і сьогодення Полтавського державного аграрного університету.	5	5	5	15
Тема 5. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.	5	5	5	15
Тема 6. Роль харчової промисловості в сталому розвитку держави				
Тема 7. Технологія харчових продуктів як прикладна наука.	5	5	-	10
Тема 8. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій.	5	-	5	10
Разом	40	30	30	100

Шкала та критерії оцінювання Опитування на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти ґрунтовно й послідовно викладає вивчений навчальний матеріал з розумінням фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей; ефективно працює з інформацією; наводить необхідні приклади, аргументує їх; активно співпрацює з колегами, бере участь у дискусіях;
4	Здобувач вищої освіти ґрунтовно й послідовно викладає вивчений навчальний матеріал, але припускається незначних помилок, які самостійно виправляє після зауважень викладача; демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності, ефективно працює з інформацією;
3	Здобувач вищої освіти виявляє знання і розуміння фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, але демонструє знання навчального матеріалу не досить повно, не завжди глибоко і переконливо обґрунтовує власні думки;
2	Здобувач вищої освіти виявляє часткові знання і розуміння фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, демонструє знання навчального матеріалу фрагментарно слабо обґрунтовує власні думки;
1	Здобувач вищої освіти не виявляє знань більшої частини навчального матеріалу; не демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності; не вміє глибоко і переконливо обґрунтовувати власні думки;
0	відповідь відсутня

Виконання індивідуальних робіт (три роботи)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Виконані всі вимоги до написання індивідуальних завдань; визначена проблема й обґрунтована її актуальність; зроблений аналіз різних поглядів на проблему науковців; сформульовані чіткі завдання дослідження; логічно викладена власна позиція; зміст завдань відповідає темі, що розкрита повністю; сформульовані висновки відповідно до завдань; витриманий обсяг; дані правильні відповіді на додаткові питання; демонструє ефективну роботу з інформацією з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.
4	Основні вимоги до завдань і його викладу дотримані, але при цьому допущені деякі недоліки; не обґрунтовано актуальність проблеми, висновки не чіткі; наявні певні неточності у викладенні матеріалу;
3	Є істотні відступи від вимог до реферування, зокрема: тема розкрита лише частково; допущені фактичні помилки в змісті реферату або при відповіді на додаткові питання;
	висновки відсутні; з інформацією працює не ефективно, здобувач вищої освіти в процесі доповіді демонструє достатній рівень фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, вміння критично мислити у сфері професійної діяльності,.
2	Реферативна робота не відповідає вимогам до написання, здобувач вищої освіти в процесі доповіді демонструє низький рівень розуміння фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, вміння критично мислити у сфері професійної діяльності, робота з інформацією не ефективна, або реферативна робота невиконана
0-1	Завдання не виконано

Виконання завдань самостійної роботи (три питання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти якісно засвоїв матеріал, досконало використовує базовий категорійнопонятійний та аналітично-дослідницький апарат сучасної науки; уміло застосовує набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані відповідно до методичних рекомендацій у повному обсязі, без помилок.
4	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти добре засвоїв матеріал, належним чином використовує базовий категорійнопонятійний та аналітично-дослідницький апарат сучасної науки; застосовує набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань.
3	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти достатньо засвоїв матеріал, але не досконало використовує базові знання. Завдання самостійної роботи з теми виконані не відповідно до методичних рекомендацій і не в повному обсязі.
2	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти засвоїв необхідний матеріал вибірково, має труднощі при застосуванні набутих теоретичних знань при розв'язанні практичних завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані не всі або механічно.
1	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти засвоїв необхідний матеріал фрагментарно. Виникають труднощі при застосуванні набутих теоретичних знань при розв'язанні практичних завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані не всі або мають суттєві помилки.
0	Завдання самостійної роботи не виконані, або виконані повністю неправильно.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни

Засоби навчання:

- інформаційний супровід із використанням платформи Moodle; комп'ютер (ноутбук) – 1 шт.; пристрій мультимедійний (проектор) – 1 шт.; проєкційний екран – 1 шт.; телевізор – 1 шт.; презентації.
- освітньо-професійна програма спеціальності 181 Харчові технології, навчальна програма і силабус навчальної дисципліни, різні методичні рекомендації з дисципліни «Основи фахової діяльності»; список рекомендованих джерел інформації.
- екскурсія на одне з харчових підприємств з метою ознайомлення з технологічними процесами виробництва харчових продуктів;
- технологічне обладнання, що використовується в різних галузях харчових виробництв (сепаратори, пастеризатори, охолоджувачі, масло-сировиготовлювачі, муляжі різної харчової продукції, коптильня, сирцех, мікробіологічний бокс та інше).

Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчально-наукова, спеціалізована лабораторія № 506к, та навчальна аудиторія 502к.

13. Політика навчальної дисципліни

- щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).
- щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- щодо відвідування занять: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих 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. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
- щодо оскарження результатів оцінювання: здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Вступ до спеціальності : навчальний посібник / В. І. Ладика, та ін. ; за ред. О. В. Крятова. [2-ге видання]. Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. 255 с.
2. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П. Л. Шиян, Л. М. Хомічак. Київ : Університет «Україна», 2010. 814 с. ISBN 978-966-388-318-2
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник ; За ред. М. М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
4. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока та молочних продуктів : навчальне видання / Київ: Вища школа, 2006. 351 с.
5. Писаренко В. М., Поліщук А.А., Тендітнік В.С. До 75-річчя зооінженерного факультету Полтавської державної аграрної академії. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2002. № 5–6. С.7–11.
6. Полтавська державна аграрна академія (100 років звершень) В. І. Аранчій та ін. Кам'янець Подільський: ТОВ «Друкарня» «Рута», 2020. 352 с.
7. Зінченко О. І., Салатенко В. Н., Білоножко М. А. Рослинництво: підручник. Київ: Аграрна освіта, 2001. 591 с.
8. Типовий навчальний план зі спеціальності 181 «Харчові технології» набору 2024 року.

Допоміжні

1. Тендітнік В. С. Інновації – необхідна умова до якісних змін у роботі й виживанні кафедри. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2009. № 2. С.140–143.
2. Яценко І.В. Бондаревський М.М., Кам'янський В.В. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні: теоретична частина та лабораторний практикум Харків: Стиль Іздат, 2012. 320 с.

Інформаційні ресурси

1. Веренич М., Барташевич І. Світові тенденції в оздобленні кондитерських виробів та новинки сучасного обладнання. Репозитарій Київського обласного ВПУ харчових технологій та ресторанного сервісу. URL: <http://oblpto.in.ua/images/docum.pdf> (дата звернення: 1.09.2024).
2. Обладнання для роботи з тістом. URL: <http://galpast-mash.com.ua/>(дата звернення: 1.09.2024).
3. Офіційний сайт Державного комітету статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>(дата звернення: 1.09.2024).
4. Статут Полтавського державного аграрного університету. Полтава: 2021. 46 с. : веб- сайт. URL: <https://surli.cc/xrscmv> (дата звернення: 1.09.2024).