

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс - 1, семестр – 1.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. Форма семестрового контролю - залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: ЛЕВЧЕНКО Юлія , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna ТЕНДІТНИК Володимир , к.с-г.н., професор кафедри харчових технологій, (навчальний корпус № 5к) e-mail: volodymyr.tenditnyk@pdau.edu.ua , тел. 0508338090, Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні
Компетентності	<i>Інтегральна:</i> 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. <i>загальні:</i> 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 14 ¹ Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. <i>спеціальні (фахові):</i> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів

	на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>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.</p>

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

ОК сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, вміння формувати власну думку, навички таймменеджменту, комунікативні і презентаційні навички.

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.

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. Доброчесність 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.

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).

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала	Наведені у додатку до силабусу.
---------------------------------------	---------------------------------

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- 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.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2013. 96 с. 2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145- VIII. Голос України. 2017. 27 верес. (№ 178-179). С. 10– 22. 2. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва : підручник. 2-ге вид., доповнене та перероблене. Київ: Видавництво Проф. Книга, 2024. 516 с. 3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. / за ред. Г.М. Лисюк. Суми : Університетська книга, 2023. 466 с. 4. 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 : «Україна», 2010. 374 с. 5. Технологія цукру - Sugar technology: підручник : в 3 т. Т. 1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А. А. Ліпец, В.М. Логвін, К.Д. Скорик та ін.; за ред. В. М. Логвіна, А. І. Українця ; Нац. ун-т харч, технол. Київ: 2015. 288 с 6. Алкогольні напої - досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури): монографія / П. Л. Шиян, В. В. Сосницький, О. Ю. Шевченко, Р. Е. Кириленко. Вид. 2-е. Київ : Інтерсервіс, 2022. 364 с 7. 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. 8. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / За ред. М. М. Клименка. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с. 9. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі : підручник / Л. В. Баль-Прилипко, Н. М. Слободянюк, Б. І. Леонова, Ю. П. Крижова; ред.: Л. В. Баль-Прилипко. Вид. 2-ге, випр. та допов. Київ : Компринт, 2016. 422 с. 10. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2015. 404 с 11. Типовий навчальний план зі спеціальності 181 «Харчові технології» набору 2024 року. 12. Шеманська Є. І., Радзівська І. Г. Технології рослинних олій, жирів і косметичних продуктів : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2020. 182 с.
----------------------------------	--

13. Шильман Л. З., Сімакова І. В., Камсуліна Н. В. Жири у виробництві харчової продукції : монографія. Київ : Університетська книга, 2023. 278 с.
14. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 363 с.

Допоміжні

1. Технологія цукру : підручник / В. А. Штангєєв, В. В. Белковський, С. О. Мирончук та ін. ; за ред. В. А. Штангєєва. Київ : ЦУЛ, 2017. 480 с.
2. Про Стратегію сталого розвитку «Україна - 2020»: Указ Президента України від 12 січня 2015 р. № 5/2015 / Президент України. Офіційний вісник Президента України. 2015. № 2. С. 14. Ст. 154.
3. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навч. посібник /В. В. Кійко, О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, Н. В. Попова. Одеса : Олді+, 2023. 278 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://galpastmash.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. УКРЦУКОР. Національна асоціація цукровиків України - Режим доступу: <http://www.ukrsugar.com> (дата звернення - 15.06.2024) .
5. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті <https://surl.li/cuzvym>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 2.09.2024 № 1

Додаток до силябусу

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. Доброчесність 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	5	5	-	10
Тема 7. Технологія харчових продуктів як прикладна наука	5	-	5	10
Тема 8. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій.	5	5	5	15
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 завдання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти якісно засвоїв матеріал, досконало використовує базовий категорійно-понятійний 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 категорійно-понятійний 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.