ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО КАФЕДРОЮ
Завідувач кафедри
_____Ніна БУДНИК
(протокол « 01 » _09_ 2025 р. № _1_)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

освітньо-професійна програма Харчові технології

спеціальність G13 Харчові технології

галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

факультет Технологій тваринництва та продовольства

Полтава
2025/2026 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи фахової діяльності» для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності G13 «Харчові технології».

Мова викладання державна

Розробники:
Валентина НАЗАРЕНКО, доцент кафедри харчових технологій, к. т.. н., доцент
«_01_» _вересня_2025 року _____ (Валентина НАЗАРЕНКО)

Юлія ЛЕВЧЕНКО, доцент, к. т. н., доцент
«_01_» _вересня_2025 року _____ (Юлія ЛЕВЧЕНКО)

Погоджено гарантом освітньої програми «Харчові технології»
«01 » вересня 2 025 року _____ (Ніна БУДНИК)

Схвалено радою з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології»
протокол від «01» вересня 2025 року № 1

Голова ради з якості вищої освіти спеціальності
«Харчові технології» _____ (Алла КАЙНАШ)

©ПДАУ 2025 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів	3
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	обов'язкова
Рік навчання (шифр курсу)	1 курс, G13 ХТ бд 2025
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

Допомогти адаптації першокурсників у закладі вищої освіти (ЗВО), ознайомити їх з його історією, структурою, організацією навчального процесу, системою та методикою навчання за вибраною спеціальністю, станом та перспективами розвитку галузей харчової промисловості, сприяти естетичному вихованню, формуванню моральності, в т.ч. академічної доброчесності, загальної та професійної культури здобувачів вищої освіти.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Відсутні.

4. Компетентності:

Інтегральна:

ІК 1. 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 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 16. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

– *спеціальні (фахові):*

СК 15. Здатність використовувати професійні та базові знання в сфері виробництва харчових продуктів та аналізувати ефективність змін.

5. Програмні 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 вміти застосовувати їх в професійній діяльності.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	**Знати:** основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій
	Розуміти: вплив теоретичних та практичних проблем в галузі на формування сучасних тенденцій розвитку харчових технологій.
	Вміти: застосовувати наукові досягнення, для вирішення практичних проблем в галузі харчових технологій.
ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	**Знати:** професійні підходи щодо пошуку та обробки науково-технічної інформації з різних джерел
	Розуміти: роль науково-технічної інформації та для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
	Вміти: застосовувати науково-технічну інформацію для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	**Знати:** професійні підходи щодо поєднання самостійної та командної роботи.
	Розуміти: значення поєднання самостійної та командної роботи.
	Вміти: Підвищувати ефективність професійної діяльності 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 вміти застосовувати їх в професійній діяльності.	**Знати:** основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні
	Розуміти: значення формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів вищої освіти
	Вміти: вміти застосовувати доброчесність у професійній діяльності

6. Методи навчання і викладання:

словесні: лекція, розповідь-пояснення;

наочні: ілюстрування;

практичні: практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою: виконання завдань самостійної роботи;

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

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: заохочення, вказування на недоліки, зауваження;

комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання;

методи усного контролю: опитування.

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 G13 «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.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма *(G13 ХТ бд 2025)*			
	усього	у тому числі		
		лекція	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога	8	2	2	4
Тема 2. Основні принципи вищої освіти в Україні. Освітньо-професійна програма та навчальний план спеціальності G13 «Харчові технології».	8	2	2	4
Тема 3. Доброчесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії	8	2	-	6
Тема 4. Історія і сьогодення Полтавського державного аграрного університету.	10	2	2	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 G13 ХТ_бд_2025
1	Практичне заняття 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога	2
2	Практичне заняття 2. Вивчення основних принципів вищої освіти в Україні. Освітньо-професійна програма та навчальний план спеціальності G13 «Харчові технології».	2
3	Практичне заняття 3. Вивчення історії і сьогодення Полтавського державного аграрного університету.	2
4	Практичне заняття 4. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.	2
5	Практичне заняття 5. Вивчення ролі харчової промисловості у сталому розвитку держави	2
6	Практичне заняття 6. Технологія харчових продуктів як прикладна наука	2
7	Практичне заняття 7. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій.	2
	Разом	**14**

9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма G13 ХТ_бд_2025
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 G13 «Харчові технології».	4
3	Тема 3. Доброчесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії	6
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

Не передбачено.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання / Результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання / результатів навчання
	денна форма G13 ХТ_бд_2025
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	- опитування; - виконання вправ на практичних заняттях; - виконання завдань самостійної роботи; - залік.
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 вміти застосовувати їх в професійній діяльності.	

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				**Разом**
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	самостійна робота	презентація	
Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога	4	5	2	-	11
Тема 2. Основні принципи вищої освіти в Україні. Освітньо-професійна програма та навчальний план спеціальності G13 «Харчові технології».	4	5	2	-	11
Тема 3. Доброчесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії	4	-	2	-	6
Тема 4. Історія і сьогодення Полтавського державного аграрного університету.	4	5	2	-	11
Тема 5. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.	4	5	2	-	11
Тема 6. Роль харчової промисловості в сталому розвитку держави	4	5	4	-	13
Тема 7. Технологія харчових продуктів як прикладна наука.	4	5	2	-	11
Тема 8. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій.	4	5	2	15	26
Разом	**32**	**35**	**18**	**15**	**100**

Шкала та критерії оцінювання

опитування (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти ґрунтовно й послідовно викладає вивчений навчальний матеріал; розуміє основні засади, принципи, етичні норми, ефективно працює з інформацією; наводить необхідні приклади, аргументує їх; активно співпрацює з колегами, бере участь у дискусіях, робить обґрунтовані висновки та аргументує свої думки
3	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
2	Здобувач вищої освіти виявляє знання і розуміння навчального матеріалу, але демонструє знання не досить повно, не завжди глибоко і переконливо обґрунтовує власні думки; робить відповідні висновки, проте орієнтується на підказки викладача
1	Здобувач вищої освіти виявляє часткові знання і розуміння навчального матеріалу; не демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності; робить висновки, з підказкою викладача, не вміє переконливо обґрунтовувати власні думки
0	відповідь відсутня

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання вправ на практичних заняттях (0-5 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти повністю розкрив тему, досягнув заявленого результату навчання, демонструє глибоке розуміння матеріалу, впевнено відповідає на додаткові питання, формулює обґрунтовані висновки та чітко аргументує свою позицію.
4	Здобувач вищої освіти загалом розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає, формулює висновки
3	Здобувач вищої освіти частково розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає частково або з допомогою викладача, формулює висновки, але не завжди обґрунтовує їх.
2	Здобувач вищої освіти має труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки є неповними, без аргументації.
1	Здобувач вищої освіти має суттєві труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки відсутні
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання або не зміг продемонструвати розуміння матеріалу.

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (2 бали за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи з дотриманням вимог щодо повноти, точності та якості.
1	Здобувач вищої освіти при виконанні завдання самостійної роботи допустив помилки.
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи.

Шкала та критерії та оцінювання

Форма проведення семестрового контролю знань здобувача вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – залік.

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

Засоби навчання: мультимедіа-, відео- і звуковідтворююча, проекційна апаратура; комп`ютери, програмне забезпечення для підтримки дистанційного навчання та ін.

Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна аудиторія 502 к.

13. Політика навчальної дисципліни

- ***щодо термінів виконання та перескладання***: Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у визначені терміни. Виконання завдань із порушенням термінів без поважних причин призводить до зниження оцінки на 25%. Перескладання поточного або підсумкового контролю допускається лише за наявності поважних причин і за погодженням із деканатом.

- ***щодо академічної доброчесності***: Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись академічної доброчесності, що передбачає: 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); посилання 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. 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 відбувається 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, академія NTO.UA тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

- ***щодо оскарження результатів оцінювання***: Оскарження здійснюється відповідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю. 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 Технологій тваринництва та продовольства. Порядок оскарження результатів атестації здобувача вищої освіти регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва : підручник. Київ : Профкнига, 2024. 516 с.
2. Полтавська державна аграрна академія (100 років звершень) / В. І. Аранчій та ін. Камянець Подільський : ТОВ «Друкарня» «Рута», 2020. 352 с.
3. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підручник. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
4. Сирохман І. В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
5. Слащева А. В. Технологічні основи безпеки харчових продуктів : навч. посібник [Електронний ресурс]. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 524 с
6. Товажнянський Л., Бухкало С., Капустенко П. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 832 с.

Допоміжні

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 : підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник та ін. Київ : Університет «Україна», 2010. 814 с.
3. Кишенько І. І. Сучасні аспекти створення м'ясних виробів. Таврійський науковий вісник. 2001. Вип. 17. С. 87–89.
4. Івачевський Н., Ціх В. Г. Інновації та інноваційні технології в харчовій промисловості : матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів "Актуальні задачі сучасних технологій". Тернопіль, 2021. URL : https://elartu.tntu.edu.ua (дата звернення: 1.09.2025)
5. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2021. № 5. С. 109–115.
6. Сімахіна, Г. О., Науменко Н. В. Оздоровчі продукти – світовий тренд та основний об'єкт перспективних технологій: теорія і практика // Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2023. С. 8–28.
7. Сучасна класифікація сумішей молочних сухих та вдосконалення їх технології / Н. В. Будник, О. В. Калашник, А. П. Кайнаш, В. О. Назаренко та ін. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, № 2, (2025). 310-320.
8. Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційні технології переробки риби, рибних відходів, нерибних і морських продуктів : навчальний посібник. Дніпро : ДДАЕУ, 2024. 334 с.
9. Писаренко В. М., Поліщук А. А., Тендітник В. С. До 75-річчя зооінженерного факультету Полтавської державної агарної академії. *Вісник Полтавської державної аграрної академії.* 2002. № 5–6. С.7–11.
10. Технологія молочних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. Київ : НУХТ, 2013. 502 с.
11. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / За ред. М. М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.

Інформаційні ресурси

1. Електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. URL : www.nbuv.gov.ua. (дата звернення: 22.08.2025).
2. Електронний репозитарій Полтавського державного аграрного університету. URL : http://dspace.pdaa.edu.ua (дата звернення: 22.08.2025).
3. Кодекс академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. URL : https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf
4. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/(дата звернення: 1.09.2025).
5. Про *освіту: Закон України* від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19 #Text (дата звернення: 22.08.2025)
6. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL : https: //zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text (дата звернення: 22.08.2025).
7. Статут Полтавського державного аграрного університету. Полтава : 2021. 46 с. : вебсайт. URL : https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2371/ poltavskyyagrarnyyuniversytet 04-02-2022.pdf (дата звернення: 1.09.2025).
8. Цілі сталого розвитку та їх адаптація для України. URL: https://dev.sd4ua.org/priorytety/ (дата звернення: 22.08.2025).