

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	G13 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 – 3,0 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)	<i>Викладач:</i> Валентина НАЗАРЕНКО, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>Контакти:</i> каб. 507к (навчальний корпус № К) <i>e-mail:</i> valentyana.nazarenko@pdau.edu.ua <i>Профайл:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/nazarenko-valentyana-oleksiivna <i>Викладач:</i> Юлія ЛЕВЧЕНКО, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 309 (навчальний корпус №3), <i>e-mail:</i> yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , <i>Профайл:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні
Компетентності	<i>Інтегральна:</i> 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. <i>загальні:</i> 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. <i>спеціальні (фахові):</i> СК 15. Здатність використовувати професійні та базові знання в сфері виробництва харчових продуктів та аналізувати ефективність змін.
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.

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, уміння 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, станом та перспективами розвитку галузей харчової промисловості, сприяти естетичному вихованню, формуванню моральності, в т.ч. академічної 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 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.

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; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності, які передбачають: 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); посилення 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, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен

	повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної Положенням.
- 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	особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВО ПДАУ. На ЗВО 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.
- 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

Основні

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва : підручник. Київ: Профкнига, 2024. 516 с.
2. Полтавська державна аграрна академія (100 років звершення) / В. І. Аранчій та ін. Кам'янець 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, 24-25 листопада 2021 р. URL : <https://elartu.tntu.edu.ua>
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. 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.
7. Писаренко В. М., Поліщук А. А., Тендітник В. С. До 75-річчя зооінженерного факультету Полтавської державної аграрної академії. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2002. № 5–6. С.7–11.
8. Технологія молочних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. Київ : НУХТ, 2013. 502 с.
9. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : дайджест. Вип. 1. [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. 3-е вид., пероб. та доп. Київ, : Вища освіта, 2006. 640 с.
10. 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. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>(дата звернення: 1.09.2025).
4. Кодекс академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf>
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/poltavskyyagrarnyyuniversytet04-02-2022.pdf> (дата звернення: 1.09.2025).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 1.09.2025 № 2

Додаток до силябусу

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 НД «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. Добросесність здобувача вищої освіти - перший крок у світ майбутньої професії	4	-	3	-	7
Тема 4. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету та факультету технологій тваринництва та продовольства	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	2	-	11
Тема 7. Технологія харчових продуктів як прикладна наука	4	5	2	-	11
Тема 8. Сучасний стан і майбутнє харчових технологій	4	5	2	16	27
Разом	32	35	17	16	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 (1 бал за кожне вірно виконане завдання)

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

Шкала та критерії та оцінювання
Презентація (0-16 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
13-16	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію з обраної теми, наводить приклади, аргументує свої думки.
9-12	ЗВО виконав презентацію з обраної теми, наводить приклади, робить незначні помилки, швидко виправляє їх за зауваженням викладача.
5-8	ЗВО виконав презентацію з обраної теми не в повному обсязі, не наводить приклади, робить помилки, виправляє з підказкою викладача
0-4	ЗВО не виконав презентацію з обраної теми, свої приклади не наводить, робить значні помилки, власні думки не висловлює, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

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