

## ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** допомогти адаптації першокурсників у вищому навчальному закладі (ВНЗ), 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 переробної галузі, сприяти естетичному вихованню, формуванню моральності, загальної та професійної культури студентів вищого навчального закладу

### **Основні завдання навчальної дисципліни:**

- ознайомити молодих людей, що тільки стали здобувачами вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва Полтавської державної аграрної академії, з їх майбутньою спеціальністю, показати її значення для добробуту нашого народу. В задачу дисципліни також входить допомогти першокурснику швидше освоїтися з особливістю вищого навчального закладу, з організацією навчального процесу і пропонувати їм перевірені багатьма їх попередниками більш ефективні способи засвоєння лекцій, лабораторно-практичних занять, використання бібліотек, кабінетів і лабораторій академії, допомогти організувати свій робочий день і відпочинок;

- розкрити місце і значення сільського господарства і харчової промисловості в житті людини і структурі народного господарства;

- ознайомити першокурсників зі станом, структурою і перспективами розвитку сільського господарства і харчової промисловості в Україні і світі;

- ознайомити їх із сучасними концепціями екологічного мислення і побудови раціональних і гармонійних відносин між розвитком продуктивного рослинництва, тваринництва, передбаченого галуззю, і природою;

- познайомити здобувачів вищої освіти із заходами, спрямованими на одержання якомога більшої кількості та вищої якості сировини в рослинництві, тваринництві і одержання готової продукції в переробній галузі (м'яса, молока, яєць, меду, вовни, шкіряної сировини, хутра, воску тощо);

- ознайомити першокурсників з основними елементами технологій виробництва продуктів харчування для людини;

- на конкретних прикладах науки і виробничої прогресивної практики показати зв'язок технології з іншими науками;

- ознайомити їх з організацією вищої аграрної освіти в Україні і світі та новітніми технологіями навчання у вищих навчальних закладах тощо;

- сприяти розширенню професійної і загальної ерудиції першокурсників, допомогти їм усвідомити, що знання – це безцінний капітал, який не виміряти в умовних одиницях, і залежать вони від того скільки людина читає, бачить і чує.

### ***Компетентності:***

#### ***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.

#### ***фахові***

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

### ***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. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

### ***Програма навчальної дисципліни:***

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

Тема 2. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан.

Тема 3. Від студента до ректора. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальностей 204 – «ТВППТ» і 181 «ХТ».

Тема 4. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавської державної аграрної академії її факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

Тема 5. Історія та перспективи розвитку рослинництва, тваринництва та переробних галузей харчової промисловості.

Тема 6. Технологія виробництва і переробки продукції рослинництва і тваринництва як прикладна наука. Виробництво сільськогосподарської продукції в світі, Україні і на Полтавщині.

Тема 7. Системотворні фактори рослинництва, тваринництва та переробних галузей харчової промисловості і їх значення у людському суспільстві.

Тема 8. Системи ведення виробництва продовольчої сировини і її переробки на підприємствах харчової промисловості, їх особливості та характеристики.

***Трудомісткість:***

Загальна кількість годин – 90 год.

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – залік