

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 переробних галузей, сприяти естетичному вихованню, формуванню моральності, загальної та професійної культури здобувачів вищої освіти вищого навчального закладу.

Основні завдання навчальної дисципліни «Основи фахової діяльності» є:

- ознайомити молодих людей, що тільки стали здобувачами вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва Полтавського державного аграрного університету з їх майбутньою спеціальністю, показати її значення для добробуту нашого народу. В задачу дисципліни також входить допомогти першокурснику швидше освоїтися з особливостями 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 університету, допомогти організувати свій робочий день і відпочинок;

- розкрити місце і значення сільського господарства, харчової промисловості і аграрної освіти та науки в житті людини і структурі народного господарства та перспективами їх розвитку в Україні і світі;

- познайомити здобувачів вищої освіти із заходами, спрямованими на одержання якомога більшої кількості та вищої якості сировини і одержання високоякісної готової продукції в переробній галузі;

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

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні 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.

спеціальні:

СК 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.

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 здобувача вищої освіти до ректора. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальностей 181 «ХТ»

Тема 4. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету

Тема 5. Історія і майбутнє рослинництва, тваринництва, молоко-, м'ясопереробної і інших галузей та факультету ТВППТ Полтавського державного аграрного університету

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

Тема 7. Системотворні фактори і системи ведення основних галузей сільського господарства, їх особливості, характеристика і значення.

Тема 8. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.

Трудовіткість:

Загальна кількість годин – 90 годин

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – залік.