

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(обов'язкова навчальна дисципліна)

ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник

Володимир ТЕНДІТНИК

кандидат сільськогосподарських наук,
професор Полтавського державного
аграрного університету



Гарант ОПП Харчові технології




Ніна БУДНИК –

доцент, кандидат технічних наук,



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	обов'язкова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Володимир Тендітник , канд. с-г. н., доцент, професор ПДАУ Контакти: ауд. 506к, навчальний корпус 5к.  : volodymyr.tenditnyk@pdaa.edu.ua  : 0508338090, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Навчальні дисципліни загальної середньої освіти. Базові знання з історії, психології, біології, хімії

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.

Основна мета курсу полягає в тому, щоб допомогти першокурснику зрозуміти, що цінність навчання не в кількості одержаної інформації, а в тому, щоб навчитися мислити і оволодіти методами самостійного здобування знань самоосвіти (аутогенна освіта). Крім того, мета курсу полягає в ознайомленні здобувачів вищої освіти зі змістом і структурою майбутньої спеціальності, системою вищої аграрної освіти в Україні і за кордоном, особливостями навчання і навчальними технологіями у вищих навчальних закладах. Ознайомити здобувачів вищої освіти з Болонським процесом та рухом України до інтеграції у європейський освітній простір.

Болонська декларація (19 червня 1999 року – в м. Болоні, Італія) підтвердила прагнення країн, у тому числі і України, до створення єдиного Європейського простору вищої освіти, однією з передумов якого є гарантія її якості.

Основні завдання навчальної дисципліни:

- 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 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 якісної готової продукції в переробній галузі (хліба, м'яса, молока, яєць, меду, вовни, шкіряної сировини, хутра, воску, хлібо-булочних, макаронних, кондитерських виробів, 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.

Процес навчання у вищій школі дуже складний, тому що результативність його обумовлюється не тільки самою підготовкою молоді, що навчається, а і багатьма іншими факторами – організацією навчального і наукового процесів, їх матеріально-технічною базою, удосконаленням навчальних планів та ін.

Викладач повинен не тільки передати молоді певні знання і досвід але і пробудити в них інтерес до самостійного пізнання, зокрема, аграрних наук і їх майбутній спеціальності, бо самостійна робота здобувачів вищої освіти є важливішою в оволодінні спеціальністю. Вища освіта це в значній мірі самоосвіта.

Компетентності:	
загальні	спеціальні
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.	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 ТА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма 181 ХТ_бд_2022			
	усього	у тому числі		
л		с	с.р.	
Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога	6	2	-	4
Тема 2. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан	8	2	-	6
Тема 3. Від здобувача вищої освіти до ректора. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальності 181 «ХТ»	8	2	2	4
Тема 4. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету	12	2	4	6
Тема 5. Історія і майбутнє рослинництва, тваринництва, молоко-, м'ясопереробної і інших галузей та факультету ТВППТ Полтавського державного аграрного університету	10	2	2	6
Тема 6. Технологія виробництва і переробки продукції рослинництва і тваринництва як прикладна наука. Виробництво сільськогосподарської продукції в світі, Україні і на Полтавщині сьогодні	12	2	2	8
Тема 7. Системотворні фактори і системи ведення основних галузей сільського господарства, їх особливості, характеристика і значення	14	2	2	10
Тема 8. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей	20	2	2	16
Усього годин	90	16	14	60

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Форми контролю результатів навчання*

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Лекції - ведення конспекту	Виконання завдань семінарських занять	Опитування	Виступ на семінарах	
ПРН 1	8	8	8	9	33
ПРН 4	8	8	8	9	33
ПРН 19	8	9	8	9	34
Разом	24	25	24	27	100

* для максимальної кількості

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання для поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти: ведення конспекту лекцій, оформлення виконання семінарських робіт, опитування, виступ на семінарах.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	Лекції - ведення конспекту	Виконання завдань семінарських занять	Опитування	Виступ на семінарах	Всього
Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки	3	2	2	2	9
Тема 2. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан	3	3	3	3	12
Тема 3. Від здобувача вищої освіти до ректора. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальності 181 «ХТ»	3	3	3	3	12
Тема 4. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету	3	4	4	4	15
Тема 5. Історія і майбутнє рослинництва, тваринництва, молоко-, м'ясопереробної і інших галузей та факультету ТВППТ Полтавського державного аграрного університету	3	4	3	4	14
Тема 6. Технологія виробництва і переробки продукції рослинництва і тваринництва як прикладна наука. Виробництво сільськогосподарської продукції в світі, Україні і на Полтавщині	3	3	3	4	13
Тема 7. Системотворні фактори і системи ведення основних галузей сільського господарства, їх особливості, характеристика і значення	3	3	3	4	13
Тема 8. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей	3	3	3	3	12
РАЗОМ	24	25	24	27	100

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	задовільно		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	не зараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3,0.

Форма семестрового контролю – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle -

<https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=4021>

Політика навчальної дисципліни

- Політика 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).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час оп-лайн тестування. 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.

- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- 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.
- На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих 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.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Перелік додаткових матеріалів: інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечує навчально-наукова лабораторія «Технологія молока і молочних продуктів» (аудиторія № 506 к), презентації, відеоролики, комп'ютерний клас.



Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2013. 96 с.
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. № 38-39, ст.380 27 верес. 2017.
3. Про наукову і науково-технічну діяльність: Закон України від 26.11.2015 № 848-VIII (Редакція станом на 06.04.2022) Відомості Верховної Ради України.
4. Положення про освітньо-кваліфікаційні рівні (ступеневу освіту). Затверджено Постановою Кабінету Міністрів України від 20 січня 1998 р. № 65.
5. Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології – наказ в.о. ректора №154 від 24.06.2022р..
6. Рослинництво./ Зінченко О.І. та ін. Київ : Аграрна освіта, 2001. 591с.
7. Основи біологічного та адаптивного землеробства / П.В. Писаренко та ін. Полтава: 2009. 312 с.
8. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов. Київ: «ИНКОС», 2006. 600 с.
9. Вступ до спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» : Навчальний посібник / В. І. Ладика, та ін.. ; за ред.

- О. В. Крятова. [2-ге видання]. Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. 255 с.
10. Давиденко В. М. Вступ до спеціальності. Миколаїв: МДАУ, 2007. 328 с.
11. Ноздрін М. Т., Тендітнік В.С. Зооінженерія – спеціальність вічна, бо це вимога життя. Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини : Збірник наукових праць ХЗВІ. Часть 1. Харків : 2000. С. 57–61.
12. Писаренко В. М., Поліщук А.А., Тендітнік В.С. До 75-річчя зооінженерного факультету Полтавської державної аграрної академії. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2002. № 5–6. С. 7–11.
13. Положення про організацію навчального процесу в Полтавській державній аграрній академії. Полтава: 2012. 50 с.
14. Полтавська державна аграрна академія (100 років звершень) В. І. Аранчій та ін. Кам'янець Подільський: ТОВ «Друкарня» «Рута», 2020. 352 с.
15. Рубан Ю. Д. История зооинженерной науки и современность: Монография / Ю.Д.Рубан // Київ : Аграрная наука, 2001. 184 с.
16. Статут Полтавського державного аграрного університету. Полтава: 2021. 46 с.
17. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока та молочних продуктів : навчальне видання / Київ: Вища школа, 2006. 351 с.
18. Типовий навчальний план зі спеціальності 181 «Харчові технології» набору 2022 року.

Допоміжні

19. Довідник з технології та менеджменту в тваринництві ; за ред. проф. Ю. Д. Рубана. Харків : Еспада, 2002. 572с.
20. Журнали: «Тваринництво України», «Молочное дело», «Молокопереработка», «Мясное дело», «Мясные технологии» і ін.
21. Молоко: производство и переработка : монография / Галат Б. Ф. и др. Харьков: 2006. 352 с.
22. Спеціальна (навчальна, наукова і художня) література та спеціальні журнали з харчових технологій.
23. Тендітнік В. С. Інновації – необхідна умова до якісних змін у роботі й виживанні кафедр. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2009. № 2. С.140–143.
24. Технология молока и молочных продуктов : учебник ; под ред. А. М. Шальгиной. Москва: Колос, 2004. 455 с.
25. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : Підручник ; За ред. М. М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
26. Якименко М. А., Нагаєвич В.М. Історія розвитку тваринництва Полтавщини ХІХ-ХХ століть: Монографія. Полтава: РВВ ПДАА, 2007. 208 с.
27. Яценко І.В. Бондаревський М.М., Кам'янський В.В. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні: теоретична частина

та лабораторний практикум Харків: Стиль Издат, 2012. 320 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

28. Журнал «Молокопереробка» : веб-сайт. URL : <http://journal.moloko.ua/>
29. Офіційний сайт Державного комітету статистики України : URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
30. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / За ред.. М.М.Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.: іл. URL: https://tyl.at.ua/_id/0/4_TMMP.pdf
31. Новая технология производства хлебобулочных изделий, не содержащих глютен// Food Technologies&Equipment. 2008. № 7. С. 9.