

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс - 1, семестр – 1.
Трудовімісткість	Загальна кількість годин – 90. Кількість кредитів - 3,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> ТЕНДІТНИК Володимир, к.с-г.н., професор кафедри харчових технологій, (навчальний корпус № 5к) e-mail: volodymyr.tenditnyk@pdau.edu.ua , тел. 0508338090, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych
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, 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.
Компетентності	<i>загальні:</i> 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. <i>спеціальні (фахові):</i> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
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.
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення; Практичні методи: розрахункові роботи; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» і її місце в навчальному плані підготовки технолога.</p> <p>Тема 2. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан.</p> <p>Тема 3. Від здобувача вищої освіти до ректора. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальності 181 «ХТ».</p> <p>Тема 4. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>Тема 5. Історія і майбутнє рослинництва, тваринництва, молоко-, м'ясопереробної і інших галузей та факультету ТТП Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>Тема 6. Технології переробки продукції рослинництва і тваринництва як прикладні науки. Виробництво сільськогосподарської продукції в світі, Україні і на Полтавщині.</p> <p>Тема 7. Системотворні фактори і системи ведення основних галузей сільського господарства, їх особливості, характеристика і значення.</p> <p>Тема 8. Продовольча сировина і харчові продукти як наукова основа здорового способу життя людей.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 18 балів, заочна форма – 16 балів); <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 48 балів, заочна форма – 48 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 36 балів, заочна форма – 26 балів), <i>контрольна робота</i> (заочна форма – 10 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю: залік.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. - 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 та 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.
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Відсутні</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Електронний репозитарій ПДАУ. URL: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <p>1. Конституція України // <i>Відомості Верховної Ради України</i> (ВВР). 1996.</p>

Рік введення	<p>№ 30. с. 141. URL: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80(дата звернення 01.09.2023).</p> <p>2. Рослинництво./ Зінченко О.І. та ін. Київ : Аграрна освіта, 2001. 591 с.</p> <p>3. Основи біологічного та адаптивного землеробства / П.В. Писаренко та ін. Полтава: 2009. 312 с.</p> <p>4. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf (дата звернення 01.09.2023).</p> <p>5. Полтавська державна аграрна академія (1920-2020) В. І. Аранчій та ін. 100 років звершень: ТОВ «Друкарня» «Рута», 2020. 352 с.</p> <p>6. Статут Полтавського державного аграрного університету. Полтава: 2023. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2371/poltavskyyagrarnyyuniversytet04-02-2022.pdf (дата звернення 01.09.2023).</p> <p>7. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока та молочних продуктів : навчальне видання / Київ: Вища школа, 2006. 351 с.</p> <p>8. Типовий навчальний план зі спеціальності 181 «Харчові технології» набору 2023 року.</p> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <p>1. Технологія молока та молочних продуктів : навчальний посібник / Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Харків : ХДУХТ, 2018. 202 с. URL: http://surl.li/dtgtk (дата звернення 01.09.2023).</p> <p>2. Спеціальна (навчальна, наукова і художня) література та спеціальні журнали з харчових технологій.</p> <p>3. Тендітник В. С. Інновації – необхідна умова до якісних змін у роботі й виживанні кафедри. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2009. № 2. С.140–143.</p> <p>4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник ; За ред. М. М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.</p> <p>5. Якименко М. А., Нагаєвич В.М. Історія розвитку тваринництва Полтавщини ХІХ-ХХ століть: Монографія. Полтава: РВВ ПДАА,2007. 208 с.</p>
	2023