

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Освітньо-професійні програми Харчові технології

спеціальності 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник

Володимир ТЕНДІТНИК

кандидат сільськогосподарських наук,
доцент, професор Полтавської державної
аграрної академії



Гарант ОПП

Ножечкіна – Єрошенко Галина –

професор кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Тендітник Володимир , канд. с-г. н., доцент 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	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Навчальні дисципліни загальної середньої освіти Базові знання з історії, психології, біології, хімії
Мова викладання	Державна

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 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.

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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
<i>загальні</i>	<i>фахові</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.	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
Програмні результати навчання:	
1.Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 4.Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. 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.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	I
Семестр	I
Лекції (годин)	16,0
Семінарські заняття (годин)	14,0
Самостійна робота (годин)	60,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	8,0
Доповідь на семінарських заняттях	42,0
Виконання завдань самостійної роботи	29,0
Опитування	21,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудовіткість:

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>



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. Голос України. 2017. 27 верес. (№ 178-179). С. 10–22
3. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 15.11.2017).
4. Про наукову і науково-технічну діяльність: Закон України. Відомості Верховної Ради України. 1999. № 2–3.
5. Положення про освітньо-кваліфікаційні рівні (ступеневу освіту). Затверджено Постановою Кабінету Міністрів України від 20 січня 1998 р. № 65.
6. Освітньо-кваліфікаційна характеристика та освітньо-професійна програма підготовки бакалавра спеціальностей 204 ТВППТ і 181 Харчові технології затверджених Вченою радою академії 28 травня 2020 р., протокол № 16 і наказом ректора № 91 від 29 травня 2020 року. Галузевий стандарт вищої освіти України. Затверджено наказом МОН України № 309 від 24.05.2005 р. Київ.: 2005. 189 с.
7. Вища школа: правові питання ; За ред. проф. В.Н. Северцева. Київ: Либідь, 1990.
8. Акимов Д.Н., Шелестов Ю.В. Технологія виробництва продукції растениеводства. Київ: Вища школа, 1988. 320 с.
9. Рослинництво / Зінченко О.І. та ін. Київ : Аграрна освіта, 2001.
10. Основи біологічного та адаптивного землеробства / Писаренко П.В. та ін. Полтава:2009. 312 с.
11. Винникова Л. Г. Технологія мяса и мясных продуктів. Київ: «ИНКОС», 2006. 600 с.
12. 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.
13. Вступ до спеціальності. Програма навчальної дисципліни для підготовки бакалаврів напряму 1302 – «Зооінженерія» у вищих навчальних закладах III-IV рівнів акредитації. Мінагрополітики України. Київ: Агроосвіта, 2007. 8 с.
14. Давиденко В. М. Вступ до спеціальності. Миколаїв: МДАУ, 2007. 328 с.
15. Лябах Б. В., Лигичева В. Ф. Как учиться в вузе. Советы первокурснику. Брянськ: 1988. 28 с.
16. Ноздрін М. Т., Тендітник В.С. Зооінженерія – спеціальність вічна, бо це вимога життя. Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини: збірник наукових праць ХЗВІ. Част. 1. Харків: 2000. 57–61 с.
17. 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. 7–11 с.

18. Положення про організацію навчального процесу в Полтавській державній аграрній академії. Полтава: 2012. 50 с.

19. Полтавська державна аграрна академія (1920-2015 рр.): історична хода та здобутки. Аранчій В. І. та ін. Полтава : ФОП «А.В. Болотін», 2015. 408 с.

20. Рубан Ю. Д. История зооинженерной науки и современность: монографія. Ю.Д.Рубан. Київ : Аграрная наука, 2001. 184 с.

21. Статут Полтавської державної аграрної академії. Полтава: 2015. 37 с.

22. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока та молочних продуктів : навчальне видання. Київ: Вища школа, 2006. 351 с.

23. Типовий навчальний план із спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, ЗВО – бакалавр та зі спеціальності 181 – Харчові технології.

Допоміжні

1. Боголюбский С. И. Из истории русской зоотехнической науки: XVIII-первая половина XIX века. Советская зоотехния. Москва: 1952, № 7. С. 72–84.

2. Гончарова В.Н., Голощапова Е.Я., Товароведение пищевых продуктов. Москва: «Экономика», 1990. 271с.

3. Довідник з технології та менеджменту в тваринництві; за ред. проф. Ю. Д. Рубана. Харків : Еспада, 2002. 572с.

4. Журнали: «Тваринництво України», «Молочное дело», «Молокопереробка», «Мясное дело», «Мясные технологии» і ін.

5. Машкін М. І. Молоко і молочні продукти. Київ: Урожай, 1996. 336 с.

6. Молоко: производство и переработка: монографія / Галат Б. Ф. и др. Харьков: 2006. 352 с.

7. Онопрієнко В. І. Історія української науки XIX-XX століть: навчальний посібник. Київ: Либідь, 1998. 81 с.

8. Рубан Ю. Д. Зооинженерия как наука. Підвищення продуктивності сільськогосподарських тварин. Збірник наукових праць до 150-річчя ХЗВІ. Харків: 2001. 12–19с.

9. Свечин К. Б. Введение в зоотехнію. Москва: Агропроиздат, 1986. 120 с.

10. Спеціальна (навчальна, наукова і художня) література та спеціальні журнали з тваринництва і переробки тваринницької продукції.

11. Тендітнік В. С. Інновації – необхідна умова до якісних змін у роботі й виживанні кафедри. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2009. № 2. 140–143с.

12. Технологія молока і молочних продуктів : учебник под ред. А. М. Шальгиной. Москва: Колос, 2004. 455 с.

13. Клименка М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник за ред. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.

14. Якименко М. А., Нагаєвич В.М. Історія розвитку тваринництва Полтавщини XIX-XX століть: Монографія. Полтава: РВВ ПДАА, 2007. 208 с.

15. 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. 320с.

Інформаційні ресурси

1. Журнал «Молокопереробка» : веб-сайт. URL : <http://journal.moloko.ua/>

2. Офіційний сайт Державного комітету статистики України : веб-сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

3. Технологія м'яса [електронний ресурс]; режим доступу: <http://miasko.ru/>

4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / за ред. М.М.Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.: іл. [електронний ресурс]; режим доступу: <http://buklib/net/>

5. Обладнання для роботи з тістом. [Електронний ресурс]. Режим доступу <http://galpast-mash.com.ua/>

6. Веренич М., Барташевич І. Світові тенденції в оздобленні кондитерських виробів та новинки сучасного обладнання [Електронний ресурс] М. Веренич, І. Барташевич. Репозитарій Київського обласного ВПУ харчових технологій та ресторанного сервісу. Режим доступу: <http://oblpto.in.ua/images/docum.pdf>

7. Новая технология производства хлебобулочных изделий, не содержащих глютен: *Food Technologies&Equipment*. 2008. № 7. С.9.

8. Александр Коваль. Эффективная упаковка свежей плодоовощной продукции: АПК-информ: овощи и фрукты. – 15 ноября 2005. [Електронний ресурс]: режим доступ <http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=32770>.