

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**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 ХТ

**Ніна БУДНИК –**


доцент, кандидат технічних наук,



**Полтава**

2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ</b> обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Володимир Тендітник</b> , канд.. с-г. н., професор ПДАУ Контакти: ауд. 506к, навчальний корпус 5к.  : <a href="mailto:volodymyr.tenditnyk@pdaa.edu.ua">volodymyr.tenditnyk@pdaa.edu.ua</a>  : 0508338090, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych">https://www.pdaa.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Навчальні дисципліни загальної середньої освіти Базові знання з історії, психології, біології, хімії
<b>Мова викладання</b>	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 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 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 технологій 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:**

<b>Компетентності:</b>	
Спеціальність 181 Харчові технології	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК 1 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2 Здатність вчити 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.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
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.	
18.Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	
19.Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	
27.Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	

## **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.

Тема 5. Історія і майбутнє рослинництва, тваринництва, молоко-, м'ясопереробної і інших галузей та факультету ТВППТ Полтавської державної аграрної академії.

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 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.

## **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 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

### **Трудовітність:**

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 продуктов. 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. Кротова. [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.Тендітник В. С. Інновації – необхідна умова до якісних змін у роботі й виживанні кафедри. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2009. № 2. 140–143с.
- 12.Технология молока и молочных продуктов : учебник под ред. А. М. Шалыгиной. Москва: Колос, 2004. 455 с.
- 13.М. М. Клименка. 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/](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. Эффективная упаковка свежей плодоовощной продукции /Александр Коваль/ АПК-информ: овощи и фрукты. – 15 ноября 2005.[Електронний ресурс]:режим доступ <http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=32770>.