

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВСТУП ДО ФАХУ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології та інженерія
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Навчально-науковий інститут харчових технологій
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	5 кредити ЄКТС / 150 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	ПРИЛПКО Тетяна Миколаївна, доктор сільськогосподарських наук, професор https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-kharchovikh-tekhnologij-virobnitstva-j-standartizatsiji-kharchovoji-produktsiji.html Електронна пошта: vtl280726p@ukr.net Номер телефону: +38(067) 2507997
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни «Вступ до фаху» необхідні знання з математики, хімії та біології, а також вмотивованість до професійної діяльності у сфері безпеки, якості та розробки харчових продуктів. Важливими якостями є відповідальність, уважність до деталей та здатність контролювати весь життєвий цикл продукту, від сировини до готового виробу.
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі, відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg ,

	http://surl.li/foccn. Відвідування занять. Обов'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання може проходити в он-лайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни. Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://surl.li/fobze. Зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті: - закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю). В інформальній освіті: - наявність наукової публікації; - волонтерська діяльність. Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет».
3. Мета навчальної дисципліни	
Мета навчальної дисципліни – ознайомлення студентів з основами наукової інформації, бібліографії та бібліотечознавства; основним асортиментом та сировиною харчових підприємств, їх складом, рівнем якості та безпеки для суспільства, а також з поняттями раціонального та адекватного харчування. Мета навчальної практики полягає в ознайомленні студентів з обраною професією, формуванні початкового уявлення про майбутню професійну діяльність, структуру харчової галузі, основи організації виробництва, а також ролі технолога в системі забезпечення якості та безпеки харчових продуктів. У процесі вивчення дисципліни «Вступ до фаху» у здобувачів вищої освіти формуються наступні компетентності:	
ІК	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
K01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
K07	Здатність працювати в команді.

K08	Здатність працювати автономно.
K26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
Окрім цього передбачено формування соціальних навичок та компетентностей сталого розвитку. Зокрема: самопрезентація в новому колективі, здатність керувати емоціями, уміння реагувати на критику, творче мислення, робота в команді, знання професійної етики, міжособистісне спілкування, відповідальність (soft skills); системне мислення, компетентність випередження, нормативна компетентність, компетентність співпраці, компетентність самоусвідомлення, компетентність критичного мислення (greencomp).	
4. Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Вступ, предмет та завдання курсу. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.	
Тема 1. Вступ, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни.	
Тема 2. Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів.	
Тема 3. Напрямок базової вищої освіти та відповідних кваліфікаційних рівнів для харчової технології та інженерії.	
Тема 4. Формування екологічного мислення та екологічної культури майбутніх фахівців.	
Змістовий модуль 2. Основи фізіології харчування та загальні принципи харчових виробництв.	
Тема 1. Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності	
Тема 2. Характеристика основних харчових речовин.	
Тема 3. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу.	
Тема 4. Класифікація та стисла характеристика харчових виробництв.	
Зміст навчальної практики	
Тема 1. Основи розрахунку і складання повчальних планів і робочих програм	
Тема 2. Аналіз засобів контролю та форм і критеріїв оцінювання знань здобувачів вищої освіти	
Тема 3. Аналіз галузей, підгалузей і підкомплексів харчової промисловості	
Тема 4. Вивчення технології виробництва окремих харчових продуктів	
Тема 5. Дослідження якості зерна	
Тема 6. Оцінка якості круп'яних виробів	
Тема 7. Оцінка якості печеного хліба	
Тема 8. Розрахунок нормалізації питного молока. Продуктовий розрахунок виробництва питного молока	
Тема 9. Оцінка якості м'ясопродуктів	
Тема 10. Органолептична оцінка консервованих продуктів	
Після успішного вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти зможе:	
ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПР23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.									
6. Види навчальних занять										
Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), практичні заняття (ПЗ) та самостійна робота (СР), навчальна практика (НП).										
7. Методи навчання										
Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемнопошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, проєктування педагогічної технології, виконання практичних завдань самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проєктування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання), які забезпечують оптимальні шляхи досягнення навчальної мети.										
8. Методи та критерії оцінювання										
8.1 Критерії оцінювання										
В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.										
Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.										
У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або 100 балів (якщо форма семестрового контролю – залік/диференційований залік). На семестровий контроль у формі екзамену відводиться 40 балів. Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі.										
Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, семінарських (практичних, лабораторних) занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.										
Сума балів, які можуть набрати здобувачі під час навчальної практики										
Навчальна практика (20 балів)										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	Σ
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
Критерії оцінювання навчальної практики										
Високий рівень 2 бали		Здобувач демонструє глибоке розуміння теоретичних основ практики. Володіє професійною термінологією, вміє пояснити взаємозв'язки між різними аспектами діяльності. Може аналізувати та синтезувати отриману інформацію. Усі практичні завдання виконані бездоганно та своєчасно Демонструє впевнене володіння професійними навичками. Здатен застосовувати знання у нестандартних ситуаціях та знаходити творчі рішення.								
Достатній рівень 1 бал		Здобувач демонструє хороше засвоєння основного матеріалу. Володіє базовою термінологією, але знання можуть бути недостатньо глибокими. Можливі незначні неточності у формулюваннях. Практичні завдання виконано правильно, але є незначні помилки або недоліки. Демонструє задовільне володіння основними професійними навичками. Може застосовувати знання у стандартних ситуаціях								

Незадовільний рівень 0 балів	Здобувач не засвоїв основні теоретичні положення практики. Не може назвати основні поняття та терміни професійної діяльності. Практичні завдання не виконані або виконані з критичними помилками. Відсутні базові професійні навички.
Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або шляхом підсумування балів тільки з поточного контролю (якщо форма семестрового контролю – залік). Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані. Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201	
8.2 Методи оцінювання	
За дисципліною передбачені такі методи поточного формативного оцінювання: опитування та настанови викладачів в процесі виконання лабораторно-практичних завдань, усне опитування, поточного тестування, обговорення та взаємооцінювання студентами виконаних практичних та самостійних завдань, виконання завдань у системі Moodle, індивідуальні завдання самоконтроль, самоаналіз.	
9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни	
Засоби навчання	Навчальний процес потребує наступних засобів навчання: 1. Комп'ютер з електронним проектором та екран для показу. 2. Інструктивні матеріали, ілюстративні матеріали. 3. Практикуми, посібники, підручники. 4. Відеофільми. 5. Навчаючі і контролюючі комп'ютерні програми. 6. Презентаційний мультимедійний матеріал для читання лекцій. 7. Повні тексти лекцій (наочний і електронний варіант). 8. Методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи студентів. 9. Використання платформи Moodle для дистанційного навчання.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	1. Наукова бібліотека ЗВО «ПДУ» https://pdatu.edu.ua/naukova-biblioteka.html 2. Репозитарій університету https://pdatu.edu.ua/repozytarii.html 3. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua 4. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua 5. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua 6. Державна національна програма «Освіта» («Україна ХХІ століття»). [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/896-93-%D0%BF . 7. Державна програма «Вчитель» [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/379-2019-%D0%BF . 8. Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp25/opp-b-niht-1-hti.pdf?v=03 9. Електронний навчальний курс https://moodle.edu.ua/course/view.php?id=1157