



Силабус курсу

ВСТУП ДО ФАХУ

Для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійна програма: "Харчові технології та продовольча безпека"

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Мова викладання: українська

Рік навчання: 1, Семестр: 1

Кількість кредитів: 4

Керівник курсу



ПІП

к.т.н., доц. Людмила Анатоліївна Бейко

Контактна інформація

- beykol@ukr.net, +380673541854

Опис дисципліни

Мета вивчення дисципліни. Метою викладання навчальної дисципліни "Вступ до фаху" є набуття студентами компетенцій і компетентностей про академічну доброчесність, поняття корупція, законодавством України про вищу освіту, правами студентів, основи наукової інформації, бібліографії та бібліотекознавство, основною сировиною та асортиментом харчових підприємств.

Дисципліна "Вступ до фаху" належить до переліку нормативних навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу професійної підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології. Дана дисципліна викладається на першому курсі у першому семестрі.

Структурно курс "Вступ до фаху" побудований з урахуванням міждисциплінарних зв'язків та направлений на подальше засвоєння та систематизацію базових понять загальної хімії, поглиблення знань, необхідних при вивченні наступних хімічних, біологічних та харчових дисциплін.

Завданням дисципліни є: вивчення положень про академічну доброчесність, основи бібліографії та основні напрями та перспектив розвитку, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної харчової галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.

Студенти повинні знати: принципи академічної доброчесності, основи бібліографії, історію розвитку та перспективи харчової промисловості. Також застосовувати отримані теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни:

Інтегральна компетентність	
Здатність особи вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
Загальні компетентності	
ЗК 1.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
ЗК 2.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК5.	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
ЗК13.	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
ЗК 14'	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Фахові компетентності:	
K26.	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни.

Вивчення курсу “**Вступ до фаху**” передбачає наявність систематичних та ґрунтовних знань із суміжних курсів, цілеспрямованої роботи над вивченням спеціальної літератури, активної роботи на лекціях та практичних заняттях, самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань.

2.5. Результати навчання:

ПР01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР 2.	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР04.	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
ПР21.	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
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

Структура курсу

Годин и лек.	Тема	Результати навчання	Завдання

4	Тема 1. Вступ, предмет та завдання курсу. Державна політика у сфері вищої освіти	Ознайомитися зі вступом , предмет та завдання курсу. Державна політика у сфері вищої освіти	Індивідуальні завдання
2	Тема 2. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.	Ознайомитися та вивчити основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.	Індивідуальні завдання
2	Тема 3. Поняття академічної доброчесності.	Ознайомитися та вивчити поняття академічної доброчесності.	Індивідуальні завдання
2	Тема 4. Порушення академічної доброчесності.	Ознайомитися та вивчити порушення академічної доброчесності.	Індивідуальні завдання
2	Тема 5 Академічна доброчесність в системі правових засобів протидії корупції у сфері освіти та науки.	Ознайомитися та вивчити академічна доброчесність в системі правових засобів протидії корупції у сфері освіти та науки.	Індивідуальні завдання
2	Тема 6. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.	Ознайомитися та вивчити основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.	Індивідуальні завдання
2	Тема 7. Врегулювання конфліктних ситуацій у ВНЗ.	Ознайомитися та вивчити врегулювання конфліктних ситуацій у ВНЗ.	Індивідуальні завдання
2	Тема 8. Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності студентів.	Ознайомитися та вивчити Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності студентів.	Індивідуальні завдання
2	Тема 9. Поняття бібліографічної інформації.	Ознайомитися та вивчити поняття бібліографічної інформації. .	Індивідуальні завдання
2	Тема 10. Структура практичної бібліографічної діяльності: загальна характеристика.	Ознайомитися та вивчити структура практичної бібліографічної діяльності: загальна характеристика.	Індивідуальні завдання
2	Тема 11. Використання ШІ у роботі студента.	Ознайомитися та вивчити використання ШІ у роботі студента.	Індивідуальні завдання
2	Тема 12. Загальна характеристика харчової промисловості.	Ознайомитися та вивчити загальна характеристика харчової промисловості.	Індивідуальні завдання
2	Тема 13. Асортимент продукції і сировина харчової промисловості. Комплексне використання сировини.	Ознайомитися та вивчити асортимент продукції і сировина харчової промисловості. Комплексне використання сировини.	Індивідуальні завдання
2	Тема 14. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію	Ознайомитися та вивчити загальні поняття та відомості про	Індивідуальні завдання

	та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу	технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу	
2	Тема 15. Інтенсифікація виробництва й основні шляхи розвитку харчової промисловості	Ознайомитися та вивчити інтенсифікація виробництва й основні шляхи розвитку харчової промисловості	Індивідуальні завдання

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Довідник користувача ЄКТС [Електронний ресурс]. URL: http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik_koristuvacha_ekts.pdf (дата звернення: 04.11.2017).
2. Закон України «Про вищу освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 04.11.2017).
3. Закон України «Про освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 04.11.2017).
4. Національна рамка кваліфікацій. <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p>. 5 Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти» (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347) [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/347-2018-p> (дата звернення: 04.08.2018).
6. Рекомендації до структури і змісту робочої програми навчальної дисципліни. Додаток 2 до листа МОН України від 9.07.2018 №1/9-434. 11
7. Стандарти і рекомендації забезпечення якості на європейському освітньому просторі. URL: http://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf (дата звернення: 04.11.2017).
8. [Етичний кодекс ученого України](#) — Київ: НАН України, 2009.
8. Основи фізіології та гігієни харчування: / підручник Н. В. Дуденко [та ін.] – Суми : Університетська книга, 2019. – 555 с.
 - o Практикум з фізіології харчування / Н. В. Дуденко [та ін.] – Дніпропетровськ : Пороги», 2004. – 183 с.
 - o Решта С. П., Пилипенко Л. М., Данилова О. І. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів: навчальний посібник. - Херсон: ОЛДШ-ПЛЮС, 2021.-334с.
11. Лист Міністерства освіти і науки України «Щодо забезпечення академічної доброчесності у закладах вищої освіти» (від 26.10.2017 р. №1/9-565). URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/npa/5a1fe9d9b7112.pd>
12. Лист Міністерства освіти і науки України «Рекомендації щодо запобігання академічному плагіату та його виявлення в наукових роботах (авторефератах, дисертаціях, монографіях, наукових доповідях, статтях тощо)» (від 15.08.2018 р. № 1/11-8681) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v8681729-18>
13. Лист Міністерства освіти і науки України «Щодо рекомендацій з академічної доброчесності для закладів вищої освіти» (від 23.10.2018 р. №1/9-650). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v-650729-18>
14. Лист Міністерства освіти і науки України «Запобігання окремих проблем і помилок у практиках забезпечення академічної доброчесності : Аналітична записка» (від 20.05.2020 р. № 1/9-

263). URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/do-pitannya-uniknennya-problem-i-pomilok-u-praktikah-zabezpechennya-akademichnoyi-dobrochesnos>

15. Рішення Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти «Рекомендації для закладів вищої освіти щодо розробки та впровадження університетської системи забезпечення академічної доброчесності» (від 29.10.2019 р. №11). URL: <https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2019/10/Рекомендації%cc%88-ЗВО-система-забезпечення-академічної%cc%88-доброчесності>

16. Маккейн Д., Павела Г. Принципова боротьба за академічну доброчесність — думка професорів Центру академічної доброчесності. URL: <http://www.saiup.org.ua/resursy/pryntsypova-borotba-za-akademichnu-dobrochesnist-dumka-profesoriv-tsentru-akademichnoyi-dobrochesnost>

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Для заліку %

<i>Модуль 1</i>		<i>Модуль 2</i>		<i>Модуль 3</i>	<i>Модуль 4</i>
<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>5%</i>	<i>15%</i>
<i>Поточне оцінювання</i>	<i>Модульний контроль 1</i>	<i>Поточне оцінювання</i>	<i>Модульний контроль 2</i>	<i>Тренінг</i>	<i>Самостійна робота</i>
Оцінювання здійснюється шляхом усного опитування не рідше як один раз на два заняття. Оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять.	Виконання модульного завдання, яке складається із одного теоретичного питання, однієї задачі та 10 тестів за змістом навчального модуля	Оцінювання здійснюється шляхом усного опитування не рідше як один раз на два заняття. Оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять.	Виконання модульного завдання, яке складається із одного теоретичного питання, однієї задачі та 10 тестів за змістом навчального модуля	Оцінка за виконання завдання (презентація)	Оцінка за виконання завдання

Пропуски практичних або лабораторних занять обов'язково відпрацьовуються в години

консультацій, в іншому випадку вони вважаються оцінкою “0” та враховуються при визначенні середнього арифметичного. Для здобувачів, які навчаються за індивідуальним графіком навчання, поточне оцінювання проводиться шляхом консультацій, та шляхом виконання завдань в системі “Moodle”.

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	Відмінно	A (відмінно)
85–89	Добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов’язковим повторним курсом)