Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва інституту/факультету)

Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

(назва кафедри)

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Вступ до фаху

(вкажіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(обов'язкова чи вибіркова)

Освітньо-професійна програма – ***"Технологічна експертиза, безпека***

(назва програми)

харчової продукції та модернізація технологічних процесів"

Спеціальність – ***181-Харчові технології***

(шифр і назва спеціальності)

Галузь знань – ***18-Виробництво та технології***

(шифр і назва галузі знань)

Рівень вищої освіти – ***перший (бакалаврський)***

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету / інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання – ***українська***

(мова, на якій читається дисципліна)

Розробники: ***Воробець Марія Михайлівна, доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, кандидат наук, доцент***

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача (-ів): ***http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/124***

(посилання на сторінку кафедри з інформацією про викладача (-ів))

Контактний тел. ***+380984929256***

(контактний телефон, за яким можна зв'язатися із викладачем у випадку потреби)

E-mail: ***m.vorobets@chnu.edu.ua***

(контактний E-mail, за яким можна зв'язатися із викладачем у випадку потреби)

Сторінка курсу в Moodle: ***https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2770***

(посилання на дисципліну в системі Moodle)

Консультації: онлайн-консультації за попередньою домовленістю

(графік on-line та очних консультацій)

1. Анотація

Дисципліна “Вступ до фаху” вивчається на першому курсі в першому семестрі. Вона є початковим етапом професійно-направленої адаптації студентів у закладі вищої освіти, формування професійного світогляду й особистості майбутнього фахівця.

Матеріал курсу складається з двох блоків і побудований з урахуванням оптимальних шляхів адаптації вчорашніх абітурієнтів до умов навчання в університеті. У першому блоці розглядаються питання щодо форм організації освіти у закладах вищої освіти, видів навчальних занять, особливостей Європейської кредитно-трансферної системи навчання, системи контролю знань і оцінювання знань студентів, рейтингової системи, створення студентського самоврядування як невід’ємної складової демократизації вищої школи. У другому блоці подається історія харчових технологій в Україні, відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика сучасних основних галузей харчової промисловості тощо.

Перевага вивчення цієї дисципліни – швидка адаптація до особливостей навчання в університеті, які абсолютно відрізняються від навчання у закладах загальної середньої освіти.

2. Мета:

ознайомити студентів з системою вищої освіти України та з основами майбутньої професії: загальними поняттями про технологію та розвиток харчових виробництв, основним асортиментом і сировиною харчових підприємств, їх складом, рівнем якості та безпеки для суспільства, значенням харчової промисловості в економіці країни та перспективами розвитку галузі в Україні.

3. Завдання:

- пришвидшення адаптації студентів до навчання в університеті;
- ознайомлення студентів з організацією навчального процесу у відповідності до вимог бально-рейтингової системи оцінювання успішності;
- вивчення основних понять та термінів технологічних процесів харчових виробництв;
- ознайомлення зі значенням і роллю фахівця-технолога на виробництві.

4. Пререквізити

Дисципліна частково базується на знаннях, отриманих під час вивчення таких шкільних курсів, як: дизайн і технології, трудове навчання, технології, основи здоров’я, економічна географія.

5. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен здобути ***компетентності***:

- **ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- **ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- **ЗК 3.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- **ЗК 4.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- **ЗК 5.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- **ЗК 6.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- **ЗК 7.** Здатність працювати в команді.
- **ЗК 8.** Здатність працювати автономно.

програмні результати:

- **ПРН 1.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- **ПРН 2.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- **ПРН 3.** Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

- **ПРН 4.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань

знати: основні поняття та терміни в галузі технології; мати уяву про суть основних технологічних процесів харчових виробництв; загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв; особливості виробництва харчових продуктів;

вміти: вільно володіти термінами та визначеннями щодо навчання і діяльності в університеті; здійснювати пошук літератури у бібліотеках та оформляти бібліографічний опис літературних джерел; викласти коротко, але послідовно основні стадії технологічного процесу, дати перелік основних виробів та сировини певного виробництва.

6. Опис навчальної дисципліни

6.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни *"Вступ до фаху"*												
Форма навчання	**Рік підготовки**	**Семестр**	**Кількість**			**Кількість годин**						**Вид підсум-кового контро-лю**
			кредитів	**годин**	**Змістових модулів**	**лекції**	**практичні**	**семінарські**	**лабораторні**	**самостійна робота**	**індивідуальні завдання**	
Денна	**1**	**1**	**5**	**150**	**2**	**15**	**30**	**-**	**-**	**105**		**залік**
Заочна												

6.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	пр	лб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Теми лекційних занять	**Змістовий модуль 1.** ***Система освіти і вища освіта в Україні. Соціально-культурна інфраструктура університету***											
Тема 1.1. Вступ, мета, предмет та задачі курсу. Організація навчального процесу в університеті. Європейська кредитно-трансферна система та система накопичення – ECTS. Поняття кредиту та модулю.	20	2	4	-	-	14						
Тема 1.2 Напрям базової вищої освіти та відповідних кваліфікаційних рівнів для харчової технології та інженерії. Види навчальної	20	2	4	-	-	14						

роботи та контрольні заходи. Характеристика індивідуальних завдань студента. Система контролю знань і оцінка засвоєння дисциплін студентами. Рейтингова система												
Тема 1.3. Структура ЗВО. Бібліотека ЗВО. Організаційно-функціональна структура бібліотеки. Правила користування бібліотеками. Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів.	22	2	4	-	-	16						
Тема 1.4. Соціально-культурна інфраструктура університету. Поняття студентського самоврядування. Мета та напрямки розвитку студентського самоврядування. Побут, праця, відпочинок студента.	19	2	4	-	-	13						
Разом за ЗМ 1	81	8	16	-	-	57						
Теми лекційних занять	**Змістовий модуль 2.** ***Загальні поняття та принципи харчових виробництв. Історія розвитку харчових технологій в Україні***											
Тема 2.1. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу. Основні технологічні поняття (сировина, напівфабрикат, готова продукція).	22	2	4	-	-	16						
Тема 2.2. Історія розвитку харчових технологій в Україні. Історичні відомості про деякі галузі харчових технологій	24	2	6	-	-	16						
Тема 2.3. Класифікація та характеристика харчових виробництв. Особливості виробництва харчової, м'ясо-молочної, рибної промисловості та продукції ресторанного бізнесу.	23	3	4	-	-	16						
Разом за ЗМ 2	69	7	14	-	-	48						
Усього годин	***150***	***15***	***30***	***-***	***-***	***105***						

6.2.3. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми
1.	Головні тенденції розвитку вищої освіти Європи
2.	Законодавство України про вищу освіту. Право громадян про вищу освіту Структура вищої освіти
3.	Провідні форми організації навчання у вузі.
4.	Види лекційних занять та головні вимоги до лекції
5.	Презентація: "Навчання – двобічний процес."
6.	Освітньо-кваліфікаційні рівні (молодший спеціаліст, бакалавр, спеціаліст, магістр). Документи про вищу освіту
7.	Загальна характеристика сировини, яка використовується в основних харчових виробництвах
8.	Органічна і неорганічна сировина, змішана, натуральна сировина, модифікована і штучна сировина

7. Система контролю та оцінювання

Види та форми контролю

Формами поточного контролю є*:* усний контроль (в ході опитування, бесіди); комбінований контроль; презентація робіт; комп'ютерне тестування.

Форма підсумкового контролю: залік.

Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів навчання є:

- тести;
- презентації результатів виконаних завдань;
- реферати;
- контрольні роботи.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Оцінка за національною шкалою	**Оцінка за шкалою ECTS**	
	Оцінка (бали)	**Пояснення за розширеною шкалою**
Зараховано	A (90–100)	відмінно
	B (80–89)	дуже добре
	C (70–79)	добре
	D (60–69)	задовільно
	E (50–59)	достатньо
Незараховано	FX (35–49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1–34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (*аудиторна та самостійна робота*)							Кількість балів (залік)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль № 2				
Т 1.1.	Т 1.2.	Т 1.3.	Т 1.4.	Т 2.1.	Т 2.2.	Т 2.3.	40	100
8	8	8	9	9	9	9		

Т 1.1, Т 1.2 ... Т2.3 – теми змістових модулів.

8. Рекомендована література

8.1. Базова (основна)

1. Бочан І. О. Глобальна економіка : підручник / І. О. Бочан, І. Р. Михасюк // Розділ 10. Міжнародна освіта у XXI столітті : [болонський процес. Необхідність реформування системи освіти України]. – К., 2007.
2. Волович В. Болонський процес і нова парадигма освіти в Україні / В. Волович // Соціологія: теорія, методи, маркетинг. – 2004.
3. Вступ до харчової технології та інженерії / Є. П. Шольц-Куліков, В. О. Русаков, В. А. Домарецький та ін. – К. : УДУХТ, 2000. – 92 с.
4. Загальні технології харчових виробництв: підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П . Л. Шиян, Л. М. Хомічак. - К.: Університет "Україна", 2010. – 814 с.
5. Кремень В. Модернізація вищої школи України в контексті принципів Болонської декларації / В. Кремень // Вища школа. – 2004.
6. Сікорський П. І. Кредитно-модульна технологія навчання : навч. посібник / П. І. Сікорський, за ред. З. І. Тимошенко. – К. : Видавництво Європейського університету, 2004.
7. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.

8.2. Допоміжна

1. Домарецький В. А., ОстапчукМ. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. – К. : НУХТ, 2003. – 570 с.
2. Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підручник / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухало, П. О. Капустенко, С. І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
3. Збожна О. М. Основи технології: навч. посібник / О. М . Збожна. – Тернопіль: Карт-бланш, 2002. – 486 с.
4. Онищенко В. О. Організація виробництва: навч. посібник / В. О . Онищенко, О. В. Редкін, А. С. Староверець, В. Я. Чевганова. – К. : Лібра, 2003. – 336 с.
5. Остапчук М. В. Система технологій (за видами діяльності): навч. посібник / М. В. Остапчук, А. І. Рибак. – К. : ЦУЛ, 2003. – 888 с.
6. Сирохман І. В. Товарознавство смакових товарів: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Ратюк. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.

9. Інформаційні ресурси

1. Закон “Про вищу освіту” від 01.07.2014 № 1556-VII : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/print1391950419561429
2. Коментар окремих положень Закону України “Про вищу освіту” від 1 липня 2014 р.” Навчально методичний центр НАВС [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.naiau.kiev.ua/news/komentar-okremih-polozhen-zakonu-ukrayini-“pro-vishhu-osvitu”-vid1-lipnya-2014-roku.pdf
3. Роз’яснення МОН щодо деяких питань практичної реалізації положень нового Закону України “Про вищу освіту” [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.kmu.gov.ua/control/publish/article?art_id=247526620