

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Декан

аграрного факультету

Лілія МАРТИНЕЦЬ

“18” вересня 2023 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

OK15 ВСТУП ДО ФАХУ

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

(бакалавр, магістр)

| Факультет (назва) | Галузь знань (шифр і назва галузі знань) | Спеціальність (шифр і назва спеціальності) | Освітня програма (назва освітньої програми) |
|----------------------|---|---|--|
| Аграрний | 18 Виробництво та технології | 181 Харчові технології | Харчові технології |

Розробник: Могучова В.Ф., завідувач кафедри тваринництва та харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент
(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)



(підпис)

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)

(підпис)

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)

(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри:
тваринництва та харчових технологій
(назва кафедри)

Протокол № 13 від 04 серпня 20 23 р.

Завідувач кафедри: тваринництва та харчових технологій



(підпис)

Валентина
МОГУТОВА
(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:

Аграрного
(назва факультету)

Протокол № 9(1) від 14 вересня 20 23 р.

Голова методичної комісії:



(підпис)

Овчаренко О. А.
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників | Галузь знань, освітній рівень | Статус навчальної дисципліни | |
|--|--|-------------------------------|-----------------------|
| | | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 3 | Галузь знань 18 Виробництво та технології | Обов'язкова | |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання не передбачено | Спеціальність: 181 - Харчові технології | Рік підготовки: | |
| | | 1 | 1 |
| Курс | | | |
| 1 | | 1 | |
| Семестр | | | |
| 1 | | 1 | |
| Загальна кількість годин – 90 | Освітній рівень: Бакалавр | Лекції | |
| Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,6 самостійної роботи студента – 3,6 | | 14 | 2 |
| | | Практичні, семінарські | |
| | | 14 | 2 |
| | | Лабораторні | |
| | | - | - |
| Самостійна робота | | | |
| 62 | | 86 | |
| Мова навчання: українська | Індивідуальні завдання: 0 год. | | |
| | Форма підсумкового контролю: залік | | |

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними поняттями в галузі технології виробництва харчових продуктів, з вимогами до якості сировини і готової продукції.

2.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Вступ до фаху» є вивчення основних термінів та понять в галузі технології харчових продуктів, знайомство з категоріями і видами нормативно-технічної документації на відповідні групи харчових продуктів, ознайомлення з хімічним змістом та властивостями сировини і готової продукції.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліна, що передує: немає

дисципліни, що забезпечуються: Фізіологія та гігієна харчування, Теоретичні основи харчових виробництв, Технології харчових виробництв, Стандартизація, метрологія та сертифікація.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

Інтегральна компетентність (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.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК15. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК18. Здатність забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

6. Структура навчальної дисципліни

| Назви тем | Кількість годин | | | | | | | | | |
|--|-----------------|--------------|-----------|-----|-----------|--------------|--------------|----------|-----|-----------|
| | денна форма | | | | | заочна форма | | | | |
| | усього | у тому числі | | | | усього | у тому числі | | | |
| | | л | п | лаб | с.р. | | л | п | лаб | с.р. |
| ТЕМА 1. Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію. | 19 | 2 | 2 | | 15 | 21 | 1 | | | 20 |
| ТЕМА 2. Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів. | 23 | 4 | 4 | | 15 | 23 | | 1 | | 22 |
| ТЕМА 3. Харчові виробництва. | 24 | 4 | 4 | | 16 | 23 | 1 | | | 22 |
| ТЕМА 4. Основні закономірності харчових виробництв. | 24 | 4 | 4 | | 16 | 23 | | 1 | | 22 |
| Усього годин | 90 | 14 | 14 | | 62 | 90 | 2 | 2 | | 86 |

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію.

Розвиток харчової і переробної галузі в умовах ринкової економіки.

Технологія харчових виробництв, як наукова дисципліна. Особливості харчових продуктів, як об'єктів виробництва і споживання.

Тема 2. Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів.

Основні технологічні поняття і терміни.

Сировина харчових виробництв, як об'єкт зберігання і переробки в цільовий продукт. Якість, стандартизація і сертифікація.

Тема 3. Харчові виробництва.

Склад агропромислового комплексу.

Класифікація харчових виробництв за різними ознаками.

Тема 4. Основні закономірності харчових виробництв.

Основні процеси як наукова база харчової технології.

Розподіл процесів залежно від основних закономірностей.

7. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом

8. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|-------|--|-----------------|-----------|
| | | Денна ФН | Заочна ФН |
| 1 | Загальна технологія виробництва ковбасних виробів. | 2 | 0,5 |
| 2 | Загальна технологія виробництва молочних продуктів. | 2 | 0,5 |
| 3 | Історія виробництва цукру. | 2 | |
| 4 | Загальна технологія виробництва хліба та макаронних виробів. | 2 | 0,5 |
| 5 | Загальна технологія виробництва рибних продуктів. | 2 | 0,5 |
| 6 | Загальна технологія консервування плодів та овочів | 2 | |
| 7 | Виробництво рослинних жирів. | 2 | |
| | Разом | 14 | 2 |

8. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом

Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Підготовка до практичних занять.
3. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.

4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**1. Методи навчання за джерелом знань:**

- 1.1. *Словесні*: пояснення, лекція.

1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація.

1.3. *Практичні*: практична робота.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. *Аналітичний*.

2.2. *Методи синтезу*.

2.3. *Індуктивний метод*.

2.4. *Дедуктивний метод*.

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)

3.2. *Репродуктивний*.

3.3. *Пояснювально-демонстративний*

4. **Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)

5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма контролю: залік.

Методів оцінювання:

- опитування;

- тестування;

- розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Харчові технології

| Поточний контроль | | | | Підсумковий контроль | Загальна сума балів |
|-------------------|----|----|----|----------------------|---------------------|
| T1 | T2 | T3 | T4 | | |
| 12 | 12 | 12 | 12 | 40 | 100 |

Таблиця 5.2 Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

| Результати навчання | Види робіт | | |
|--|------------------|------|----------------|
| | Практична робота | Тест | Усна відповідь |
| ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. | + | + | + |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. | + | + | + |
| ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. | + | + | + |

Критерії оцінювання

Таблиця 5.3 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою | |
|--|-------------|--|---|
| | | Екзаменаційна оцінка | Залік |
| 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 |

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор

7. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення дисципліни «Вступ до фаху» включає:

- 1) Робочу програму дисципліни
- 2) Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни (ІКНМЗД)
- 3) Пакет контрольних завдань для самоконтролю знань здобувачів

8. Рекомендовані джерела інформації

Навчальна література

1. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В. Мельник Л.М., Загальні технології харчових виробництв: підруч.- К.: Університет “Україна”, 2010. – 814 с.
2. Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / за ред. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.
3. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш / Навчальне видання: - К.: Вища освіта, 2006. - 351 с.
4. Перцевий Ф. В. Технологія переробки молока: Навчальний посібник /Ф. В. Перцевий, П. В. Гурський , О. О. Гринченко, та ін. / Харків: ХДУХТ, 2006. 378 с.: іл.

Електронний ресурс

<http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5675>