


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

проф.  Олесья ПРІСС

« 29 » серпня 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Вступ до фаху та університетська освіта
для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності

181 «Харчові технології» за ОПП Харчові технології

(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет агротехнологій та екології

2022 – 2023 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху та університетська освіта» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП Харчові технології. – Запоріжжя, ТДАТУ, 2022. – 10 с.

Розробник: Марина Сердюк, д.т.н., професор

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»


Протокол № 1 від “29” серпня 2022 року

Завідувач кафедри ХТГРС

проф.  Олесья Прісс

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності «Харчові технології» за ОПП Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»

Протокол № 1 від “31” серпня 2022 року

Голова, доц.  Любов ЗДОРОВЦЕВА

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів: 3	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 90	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 3, самостійна робота студента – 4	Освітній рівень: «Бакалавр»	Вид заняття	Кількість годин
		Лекції	10 год.
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	10 год.
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	70 год.
		Форма контролю Диференційований залік	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Вступ до фаху та університетська освіта» є початковим етапом професійно-направленої адаптації студентів у закладі вищої освіти, формуванні професійного світогляду і особи майбутнього фахівця. Дисципліна є підготовчою до таких дисциплін, як «Загальна технологія харчових підприємств», «Теоретичні основи харчових виробництв», «Науково-дослідна робота студентів», «Технологічне обладнання харчових виробництв», та інших дисципліни професійного і практичного спрямування, виробничої практики, виконання курсового проекту та кваліфікаційної роботи.

Метою дисципліни «Вступ до фаху та університетська освіта» є ознайомлення студентів з системою вищої освіти, методами і формами організації освітнього процесу, з основами майбутньої професії, значенням харчової промисловості в економіці країни та сучасними тенденціями розвитку продовольчої системи в Україні та у світі.

Завданнями дисципліни є:

- прискорення процесу адаптації студентів у закладі вищої освіти, залучення їх до суспільно активного, студентського життя університету;
- доведення до студентів цілей і завдань вищої освіти, значення фахівців харчової галузі для суспільства;
- ознайомлення студентів з організацією навчального процесу у відповідності до вимог Європейської кредитно трансферно-накопичувальної системи;
- дати систематизовану уяву про інтегральну, загальні, фахові компетенції бакалавра з харчових технологій.
- ознайомлення зі значенням і роллю фахівця-технолога на виробництві.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними *компетентностями*:

Інтегральна компетентність

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 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Фахові компетентності

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Результати навчання

РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Університетська освіта

Тема 1. Система вищої освіти в Україні

Мета і завдання вивчення дисципліни. Законодавство України про вищу освіту. Основні принципи освіти в Україні. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС). Шкала оцінювання знань за системою ЄКТС. Бально-рейтингова системи оцінки успішності, терміни і форми поточного і вихідного контролю, можливості отримання заохочувальних балів, мінімальна кількість балів для отримання допуску до заліку або іспиту. Рівні, ступені та кваліфікації вищої освіти в університеті. Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження. Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу.

Тема 2 Організація освітнього процесу в університеті

Організація та основні форми освітнього процесу. Освітня програма 181«Харчові технології» для підготовки фахівця ступеня вищої освіти «Бакалавр». Нормативно-правова база підготовки дипломованого фахівця зі спеціальності 181 «Харчові технології». Навчальні плани спеціальностей.

Змістовий модуль 2. Харчові виробництва та технології

Тема 3 Права та обов'язки студента. Студентське самоврядування

Права студентів, їх обов'язки. Уявлення про студентське самоврядування, його органи. Права та обов'язки старости академічної групи. Представництво студентів у Вченій раді університету, Вченій раді факультету, участь у їх діяльності. Стипендіальне забезпечення студентів, які навчаються на бюджетних місцях. Умови призначення стипендій. Профспілкова організація студентів, участь у її діяльності. Студентська преса, її роль у студентському самоврядуванні.

Тема 4. Загальні уявлення про проблеми і завдання харчових технологій

Глобальні проблеми і перспективи світової продовольчої системи. Завдання харчових технологій, технологічні поняття та визначення

Тема 5. Харчова промисловість України

Історія розвитку харчової промисловості України. Сучасний стан і проблеми харчової промисловості України. Розміщення галузей харчової промисловості. Технологія виробництва харчової продукції. Задачі технології як науки.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ тижня	Вид роботи	Найменування роботи	Кількість					бал	ІВ
			годин						
			лек	лаб	прак	СРС			
Змістовий модуль 1									
1	Лекція №1	Система вищої освіти в Україні	2	-	-	-	-		
	Практичне заняття №1	Знайомство з ТДАТУ. Сайт ТДАТУ. Основні форми навчального процесу	-	-	2	-	10		
	Самостійна робота №1	ТДАТУ та кафедра ХТГРС в соціальних мережах	-	-	-	7	3		
2	Лекція №2	Організація навчального процесу в університеті	2	-	-	-	-		
	Практичне заняття №2	Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу. Індивідуальна освітня траєкторія	-	-	2	-	10		
	Самостійне заняття №2	Академічна доброчесність студента ТДАТУ	-	-	-	7	3		
3	Лекція №3	Права та обов'язки студента. Студентське самоврядування	2	-	-	-	-		
	Практичне заняття №3	Академічна мобільність студентів та викладачів. Організація позанавчальною діяльності та забезпечення соціального захисту студентів ТДАТУ	-	-	2	-	10		
	Самостійне заняття №3	Академічна мобільність студентів ТДАТУ	-	-	-	7	4		
7,8	Самостійна робота 4	Підготовка до ПМК 1	-	-	-	7	-		
	ПМК 1	Підсумковий модульний контроль 1	-	-	-	-	10,0		
Всього за змістовий модуль 1 – 61 год.			6	-	6	35	50,0		
Змістовий модуль 2									
9	Лекція №4	Загальна характеристика харчової промисловості. Асортимент продовольчої сировини та продукції харчової промисловості	2	-	-	-	-		
	Практичне заняття №4	Права та обов'язки інженера–технолога. Виробничий і технологічний процеси, як основа виробництва	-	-	2	-	15		
	Самостійне заняття №5	Права та обов'язки інженера–технолога	-	-	-	10	5		
9	Лекція №5	Технологічні закономірності харчових технологій	2	-	-	-	-		

Практичне заняття №5	Сировина харчової промисловості. Харчові продукти з рослинної сировини. Харчові продукти з сировини тваринного походження	-	-	2	-	15
Самостійне заняття №6	Класифікація та характеристика сировини харчової промисловості	-	-	-	10	5
Самостійна робота 7	Підготовка до ПМК 2	-	-	-	15	-
ПМК 2	Підсумковий модульний контроль					10,0
Всього за змістовий модуль 2 – 59 год		4	-	4	35	50,0
Всього з навчальної дисципліни – 120 год.		10	-	10	70	100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІДНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Підсумковий модульний контроль 1

1. Що являється основною сировиною м'ясної промисловості? В залежності від чого і як поділяють сільськогосподарських тварин на категорії.
2. Наведіть схеми первинної переробки великої рогатої худоби.
3. Наведіть схему первинної переробки свиней.
4. Що називають м'ясом? У чому заключається харчова та біологічна цінність м'яса?
5. Що називають субпродуктами? Що лежить в основі поділу їх на категорії? Привести приклади.
6. Що таке жива маса, забійний вихід і забійна вага тварин? Вкажіть розміри скидки на вміст кишково-шлункового тракту.
7. За якими показниками діляться ВРХ та ДРХ на категорії у відповідності з держстандартами.
8. За якими показниками поділяють свиней на категорії у відповідності з держстандартами.
9. Для яких цілей використовують кров забійних тварин.
10. Наведіть класифікацію ковбасних виробів за способом виробництва.
11. Наведіть загальні технологічні прийоми виробництва ковбасних виробів.

Підсумковий модульний контроль 2

12. Наведіть технологічну схему виробництва кисломолочного сиру.
13. Технологія виробництва топленого молока.
14. Назвіть середній хімічний склад молока. Його значення для виробництва молочних продуктів.
15. Охарактеризуйте основні білки молока. Вкажіть методи їх виділення.
16. В чому полягає харчова та біологічна цінність молочних продуктів?
17. Охарактеризуйте види термічної обробки молока. Вкажіть переваги та недоліки кожного.
18. В чому полягає харчова та біологічна цінність кисломолочних продуктів? Наведіть асортимент кисломолочних продуктів.

19. У чому полягає нормалізація молока. За якими показниками виконують нормалізацію молока.
20. У чому полягає суть сепарування молока? Що впливає на ефективність сепарування?
21. Наведіть класифікацію сирів.
22. У чому полягає суть гомогенізації молока? Для яких продуктів її виконують?
23. Вкажіть ціль та технологічні параметри дозрівання сирів.
24. Вкажіть ціль та технологічні параметри первинної обробки молока.
25. Наведіть загальну технологічну схему виробництва молочних продуктів.
26. Що таке бактерицидна властивість молока. Від яких показників вона залежить.
27. У чому полягає харчова та біологічна цінність вершкового масла. Назвіть асортимент вершкового масла.
28. Охарактеризуйте підготовчі операції при виробництві консервної продукції
29. Основні принципи і методи консервування рослинної сировини
30. В чому полягає цінність рослинної сировини для консервної промисловості
31. Технологія виробництва натуральних овочевих консервів
32. Особливості технологи виробництва томатопродуктів на прикладі томатного соку
33. Види браку плодоовочевих консервів, мета складської витримки після виробництва
34. Формула стерилізації при виробництві плодоовочевих консервів
35. Опишіть термічні операції при виготовленні плодоовочевих консервів
36. Технологія мікробіологічного консервування овочів, плодів та ягід. Сутність методу
37. Охарактеризуйте методи консервування рослинної сировини, засновані на принципі біозу, ценобіозу, анабіозу, абіозу
38. Наведіть загальну технологічну схему консервування рослинної сировини (на прикладі соку)

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова література

1. Примак І.Д., Козак Л.А., Примак О.І. Введення до спеціальності. К.: Центр учбової літератури, 2009. 392 с.
2. Вища освіта України і Болонський процес: навч. посібник / М.Ф. Степко, Я.Я. Болюбаш, В.Д. Шинкарук, В.В. Грубіянюк, І.І. Бабин. За ред. В.Г. Кременя. Тернопіль: Навчальна книга: Богдан, 2004. 384 с.
3. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. К.: Вища освіта, 2006. 351 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / За ред. М. М. Клименка. К. : Вища школа, 2006. 640 с.
5. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. К.: Логос, 2002. 365 с.
6. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с.

Допоміжна

7. Барановська Л.В., Дьомін А.І., Побережна Л.Л. Вища освіта України і Болонський процес. Біла Церква, 2007. 108 с.
8. Концепція змісту навчання в аграрних вищих навчальних закладах в умовах входження до болонського процесу / Т.Д. Іщенко, Н.А. Демешкант, С.М. Кравченко та ін.; За ред. Н.А. Демешкант. К.: Аграрна освіта, 2005. 51 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- Освітній портал ТДАТУ <https://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=722>
- Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
- Сайт кафедри ХТГРС <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/> .
- Internet.