

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Фахові компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 « Харчові технології»	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.	ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	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

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Система вищої освіти в Україні
2. Організація освітнього процесу в університеті
3. Права та обов'язки студента. Студентське самоврядування
4. Загальна характеристика харчової промисловості
5. Основна сировина харчової промисловості. Технологічні закономірності харчових технологій

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Знайомство з ТДАТУ. Сайт ТДАТУ. Основні форми навчального процесу
2. Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу . Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження
3. Академічна мобільність студентів та викладачів. Організація позанавчальної діяльності та забезпечення соціального захисту студентів ТДАТУ
4. Права та обов'язки інженера– технолога. Виробничий і технологічний процеси, як основа виробництва
5. Сировина харчової промисловості. Харчові продукти з рослинної сировини. Харчові продукти з сировини тваринного походження

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована 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. Грубіянко, 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.
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.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Марина СЕРДЮК