

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра харчових технологій і технологій переробки  
продукції тваринництва**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор з освітньої, виховної  
та міжнародної діяльності

\_\_\_\_\_ проф. Т.М. Димань

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ВСТУП ДО ФАХУ»**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ФАКУЛЬТЕТ	Біолого-технологічний

Біла Церква – 2021

Робоча програма з навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 181 Харчові технології, бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна. – Біла Церква: БНАУ, 2021. – 19 с.

Розробники: Мерзлов С.В., докт. с.-г. наук  
Калініна Г.П. канд. техн. наук

Гарант освітньої програми, к.т.н., доцент



Г.П. Калініна

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва  
(Протокол № 1 від 26.08. 2021 р.)

Завідувач кафедри харчових технологій  
і технологій переробки продукції тваринництва,  
доцент



Г. П. Калініна

Схвалено науково-методичною комісією біолого-технологічного факультету  
(Протокол № 1 від 27.08. 2021 р.)

Голова науково-методичної комісії, професор



С.В. Мерзлов

## ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Вступ до фаху»	6
5. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ	7
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	8
6.1. Лекції	8
6.2. Практичні заняття	8
6.3. Самостійна робота	9
6.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	11
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	12
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	12
9. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ	13
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	14
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	17
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	18

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2021–2022 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Вступ до фаху» для денної форми навчання виділено 150 академічних годин (5 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 56 години (лекції – 28, практичні заняття – 28), самостійна робота студентів – 94 годин.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 5	Галузь знань 18 Виробництво та технології	Обов'язкова	
		<i>Рік підготовки:</i>	
Змістових модулів – 2	Спеціальність: 181 «Харчові технології»	1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – навчальне		<i>Семестр</i>	
Загальна кількість академічних годин – 150		1-й	1-й
		<i>Лекції</i>	
		28 год	4 год
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 8	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	<i>Практичні</i>	
		28 год.	6 год
		<i>Самостійна робота</i>	
		94 год	110 год.
		Підсумковий контроль: залік	

**Метою** вивчення дисципліни «Вступ до фаху» є ознайомлення студентів з основами наукової інформації, бібліографії та бібліотекознавства; основним асортиментом та сировиною харчових підприємств, їх складом, рівнем якості та безпеки для суспільства, а також з поняттями раціонального та адекватного харчування.

## 2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Обов'язкова навчальна дисципліна «Вступ до фаху» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв».

## 3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- здатність працювати в команді;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв.

Символ результатів навчання за спеціальністю «Харчові технології» відповідно до освітньо-професійної програми	Результати навчання з дисципліни
PH 01.	Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.
PH 02	Знання основних напрямів та перспектив розвитку, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.
PH 04	Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в цій галузі, основ патентознавства.
PH 07	Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів досліджень з переробки продукції

	тваринництва.
PH 11	Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.
PH 26	Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.

#### **4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВСТУП ДО ФАХУ»**

***Змістовий модуль 1. Вступ, предмет та завдання курсу. Основні вимоги осітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.***

Тема 1.1 Вступ, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни..

Тема 1.2 Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів..

Тема 1.3. Напрямок базової вищої освіти та відповідних кваліфікаційних рівнів для харчової технології та інженерії.

Тема 1.4. Формування екологічного мислення та екологічної культури майбутніх фахівців.

***Змістовий модуль 2. Основи фізіології харчування та загальні принципи харчових виробництв.***

Тема 2.1. Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності

Тема 2.2. Характеристика основних харчових речовин.

Тема 2.3. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу.

Тема 2.4. Класифікація та стисла характеристика харчових виробництв.

## 5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		л	п	лб	інд	СРС		л	п	лб	інд	СРС
<i>Змістовий модуль 1.</i>												
<b>Тема 1.1</b>	18	4	4			10	16	1	1			14
<b>Тема 1.2</b>	18	4	4			10	16	1	1			14
<b>Тема 1.3.</b>	19	4	4			11	14		1			13
<b>Тема 1.4</b>	21	2	2			17	14					14
Разом за модуль 1	75	14	14			48	60	2	3			55
<i>Змістовий модуль 2.</i>												
<b>Тема 2.1</b>	18	4	4			10	16	1	1			14
<b>Тема 2.2</b>	18	4	4			10	16	1	1			14
<b>Тема 2.3</b>	19	4	4			11	14		1			13
<b>Тема 2.4</b>	21	2	2			17	14					14
Разом за модуль 2	75	14	14			48	60	2	3			55
<b>Всього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	–		<b>94</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	–		<b>110</b>

Примітка: л – лекції, п – практичні заняття, лб – лабораторно-практичні заняття; інд – індивідуальні завдання, СРС – самостійна робота студентів.



## 6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 6.1. Лекції

№ модуля	№ п/п	Теми	К-сть годин
1	2	3	4
<b>Лекції</b>			
1	1	Вступ, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни..	4
	2	Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів..	4
	3	Напрямок базової вищої освіти та відповідних кваліфікаційних рівнів для харчової технології та	4
	4	Формування екологічного мислення та екологічної культури майбутніх фахівців.	2
Всього за 1 модуль			14
2	1	Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності	4
	2	Характеристика основних харчових речовин.	4
	3	Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу.	4
	4	Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу.	2
Всього за 2 модуль			14
Всього			28
<b>6.2. Практичні заняття</b>			
1	1	Основи раціонального харчування.	4

	2	Характеристика основних харчових речовин.	4
	3	Загальні поняття та відомості про технологію.	4
	4	Науково-дослідна робота студентів	2
Всього за 1 модуль			14
2	1	Особливості виробництва харчової, м'ясо – молочної, рибної промисловості та продукції	4
	2	Особливості виробництва харчових продуктів.	4
	3	Сировина харчових виробництв та шляхи розширення сировинної бази.	4
	4	Антропогенні чинники виникнення несприятливих екологічних ситуацій.	2
Всього за 2 модуль			14
Всього			28

### 6.3. Самостійна робота

№ модуля	№ п/п	Теми	К-сть годин
1	2	3	4
1	1	Законодавство України про вищу освіту. Право громадян про вищу освіту.	10
	2	Структура вищої освіти. Освітні рівні (неповна вища освіта, базова вища освіта, повна вища освіта).	10
	3	Освітньо — кваліфікаційні рівні (молодший спеціаліст, бакалавр, спеціаліст, магістр).	11
	4	Документи про вищу освіту. Післядипломна освіта.	17
Всього за 1 модуль			48
2	5	Значення їжі в житті людини. Види харчування людини.	10
	6	Поняття: харчова, біологічна і енергетична цінність.	10
	7	Особливості організму студента.	11
	8	Вплив на організм студентів зміни звичного способу життя, збільшення обсягу інформації	17
Всього за 2 модуль			48
Всього			94

**Примітка:** У розрахунку годин на виконання самостійної роботи передбачено час на виконання індивідуальних завдань

### 6.4. Орієнтовна тематика індивідуальних завдань

1. Корекція поглядів на принципи раціонального харчування і зміна акцентів у завданнях сучасної харчової технології. Поняття про “здорову їжу” і здорової продукції.

2. Ресторанне господарство, як сфера виробничо-торгівельної діяльності, в якій виробляють продукцію власного виробництва, та здійснюють організацію споживання та дозвілля.

3. Характеристика підкомплексів АПК (хлібопродуктів, м'ясо-молочний, оліє жировий, плодово-овочевий, бродильний, яйцепродуктовий, рибопродуктовий, харчосмаковий).

4. Вплив людини на природне середовище. Вплив господарської діяльності підприємства на середовище. Навмисні і цілеспрямовані дії на природне середовище.

5. Пріоритетні напрямки розвитку харчової промисловості в екологічному світогляді..

## **7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо.

Практичні заняття проводяться у вигляді лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення, виробництвом безпосередньо продуктів, оцінкою їх якості як індивідуально так і в групах; лабораторних досліджень якості сировини, готової продукції та матеріалів; ділових та рольових ігор; наукового гуртка.

## **8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ**

Поточний контроль з предмету «Вступ до фаху» включає тематичне оцінювання та модульний контроль.

Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи.

Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання.

Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування.

Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в журналі академічної групи.

## **9. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінка за лекційне заняття виставляється за активність студента в дискусії, якість конспекту.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконані розрахункові, лабораторні роботи, командні проекти, зроблені доповіді, презентації, реферати, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

## 10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється за чотирирівневою шкалою – «2», «3», «4», «5».

### Критерії оцінювання результатів навчання за чотирирівневою шкалою

Бали	Критерії оцінювання
«Відмінно»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано завдання. Водночас здобувач вищої освіти має продемонструвати вміння аналізувати і оцінювати явища, факти і процеси, застосовувати наукові методи для аналізу конкретних ситуацій, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів, докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Добре»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати явища, факти і події, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів та докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Задовільно»	Отримують за роботу, в якій правильно виконано 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти не виявив вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтував твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
«Незадовільно»	Отримують за роботу, в якій виконано менш як 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти демонструє невміння аналізувати явища, факти, події, робити самостійні висновки та їх обґрунтувати, що свідчить про те, що студент не оволодів програмним матеріалом.

Підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється як середнє арифметичне значення (САЗ) всіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$\text{БПК} = \frac{\text{САЗ} \times \text{max Пк}}{5}$$

де *БПК* – бали з поточного контролю; *САЗ* – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок (з точністю до 0,01); *max Пк* – максимально можлива кількість балів з поточного контролю.

Відсутність студента на занятті у формулі приймається як «0».

### **Критерії оцінювання за дворівневою шкалою**

Під час проведення заліку навчальні досягнення студентів оцінюються за дворівневою шкалою: зараховано, незараховано.

Оцінка «зараховано» (60–100 балів) ставиться студентові, який виявив знання основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбачені програмою, ознайомлений з основною рекомендованою літературою; під час виконання завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати.

Оцінка «незараховано» (1–59 балів) ставиться студентові, який допускає принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може продовжити навчання чи розпочати професійну діяльність без додаткових занять з відповідної дисципліни.

### **Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти**

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C	Задовільно	
64–74	D		
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

**Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти за підсумкового контролю «залік»**

Види робіт	Лекції	Практичн і заняття	Самостій- на робота	Модуль- ний контроль	ІНДЗ	Загаль- ний бал
Максимально можлива кількість балів	10	30	10	40	10	100



## **11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ**

### ***Наочні засоби:***

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point;
2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії;
3. Нормативно-технічна документація;

### ***Технічні засоби:***

1. Ваги електронні AD200 AXIS;
2. Термостат водяний;
3. Мікроскоп Біолам;
4. Плита електрична

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Мешко Г.М. Вступ до педагогічної професії: навч.посібник. / Г.М. Мешко. – К.:Академвидав, 2018. – 200 с.
2. Бути вчителем: Навчально-методичний посібник з курсу „Вступ до спеціальності” / Укладач О.В. Більська. – Вінниця: ТД «Едельвейс и К», 2015. – 296 с.
- 3 Державна національна програма «Освіта» («Україна ХХІ століття»). [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/896-93-%D0%BF>.
4. Державна програма «Вчитель» [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/379-2019-%D0%BF>.
5. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2020. — 336 с
6. Концепція споживчої освіти для загальноосвітніх навчальних закладів. Основи споживчих знань.: Навч.-метод. посібник для загальноосвітніх навчальних закладів.: 1-12 кл./ Гільберг Т.Г., Довгань А.І., Капіруліна С.Л. та ін.: За заг. ред. Бескової Н.В., Єрохіної А.С., Максименко К.О., Овчарук О.В. - К.: Навч. книга, 2018. - 216 с.

