

**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Біолого-технологічний факультет**  
**Кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції**  
**тваринництва**

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«Вступ до фаху»</b></p> <p>Галузь знань - 18 Виробництво та технології          Спеціальність - 181 Харчові технології          Освітня програма - Харчові технології</p>
<p><b>Рівень вищої освіти</b></p>	<p>Перший (бакалаврський)</p>
<p><b>Компонент освітньої програми:</b></p>	<p>Обов'язковий</p>
<p><b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b></p>	<p>5 кредити / 150 годин</p>
<p><b>Семестр</b></p>	<p>1</p>
<p><b>Форма контролю</b></p>	<p>залік</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Українська</p>
<p><b>Профайл викладача</b></p> 	<p><b>Мерзлов Сергій Віталійович</b>  <b>Посада:</b> професор кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва  <b>Вчене звання:</b> професор  <b>Науковий ступінь:</b> доктор с.-г. наук  <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус № 9 (Героїв Чорнобиля 3а).  <b>E-mail:</b> <a href="mailto:merzlovagv@ukr.net">merzlovagv@ukr.net</a>  <b>Зв'язок з викладачем:</b>          +38067-73-72-446</p>
<p><b>Опис дисципліни</b></p>	<p>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 –</p>

	28, практичні заняття – 28), самостійна робота студентів –94 годин.
<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна «Вступ до фаху» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв».
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	<b>Метою</b> 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.
<b>Формат дисципліни</b>	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі із застосуванням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи Zoom, Google Meet, e-mail, мобільні додатки Viber, Telegram, Whats App. Студенти отримують індивідуальні консультації у засвоєнні навчального матеріалу.
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>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.</p> <p>Знання основних напрямів та перспектив розвитку, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.</p> <p>Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в цій галузі, основ патентознавства.</p> <p>Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів досліджень з переробки продукції тваринництва.</p> <p>Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.</p> <p>Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів</p>
<b>Програма навчальної</b>	<i>Змістовий модуль 1. Вступ, предмет та завдання</i>

<p><b>дисципліни</b></p>	<p><b>курсу. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.</b>          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.  <b>Змістовий модуль 2. Основи фізіології харчування та загальні принципи харчових виробництв.</b>          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.</p>
<p><b>Методи навчання</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Політика</b></p>	<p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.  <b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що здобувачі відвідають усі лекційні заняття курсу. Здобувачі мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.  <b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> здобувачі мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.  <b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність,</p>

	<p>креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мешко Г.М. Вступ до педагогічної професії: навч.посібник. / Г.М. Мешко. – К.:Академвидав, 2018. – 200 с.</li> <li>2. Бути вчителем: Навчально-методичний посібник з курсу „Вступ до спеціальності” / Укладач О.В. Більська. – Вінниця: ТД «Едельвейс и К», 2015. – 296 с.</li> <li>3 Державна національна програма «Освіта» («Україна ХХІ століття»). [Електронний ресурс] – Режим доступу : <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/896-93-%D0%BF">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/896-93-%D0%BF</a>.</li> <li>4. Державна програма «Вчитель» [Електронний ресурс] – Режим доступу : <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/379-2019-%D0%BF">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/379-2019-%D0%BF</a>.</li> <li>5. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2020. — 336 с</li> <li>6. Концепція споживчої освіти для загальноосвітніх навчальних закладів. Основи споживчих знань.: Навч.-метод. посібник для загальноосвітніх навчальних закладів./ 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.</li> </ol>