



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова (4 кредити)*

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/
Контактний тел.	+380984929256
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2770
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Вступ до фаху» вивчається на першому курсі в першому семестрі. Вона є початковим етапом професійно-направленої адаптації студентів у закладі вищої освіти, формування професійного світогляду й особистості майбутнього фахівця.

Матеріал курсу складається з двох блоків і побудований з урахуванням оптимальних шляхів адаптації вчорашніх абітурієнтів до умов навчання в університеті. У першому блоці розглядаються питання щодо форм організації освіти у закладах вищої освіти, видів навчальних занять, особливостей Європейської кредитно-трансферної системи навчання, системи контролю знань і оцінювання знань студентів, рейтингової системи, студентського самоврядування як невід'ємної складової демократизації вищої школи. У другому блоці подається історія харчових технологій в Україні, відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика сучасних основних галузей харчової промисловості тощо.

Мета навчальної дисципліни: ознайомити студентів з системою вищої освіти України та з основами майбутньої професії: загальними поняттями харчових технологій; основним асортиментом і сировиною, їх складом, рівнем якості та безпеки для суспільства; історією розвитку харчових виробництв, значенням харчової промисловості в економіці країни та перспективами розвитку галузі в Україні.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Система освіти і вища освіта в Україні. Соціально-культурна інфраструктура університету	
Тема 1	Вступ, мета, предмет та задачі курсу. Організація навчального процесу в університеті. Європейська кредитно-трансферна система та система накопичення – ECTS. Поняття кредиту та модулю.
Тема 2	Напрямок базової вищої освіти та відповідних кваліфікаційних рівнів. Види навчальної роботи та контрольні заходи. Характеристика індивідуальних завдань студента. Система контролю знань і оцінка засвоєння дисциплін студентами. Рейтингова система. Правила академічної доброчесності у ЧНУ..
Тема 3	Структура ЗВО. Бібліотека ЗВО. Організаційно-функціональна структура бібліотеки. Правила користування бібліотеками. Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів..

Тема 4	Соціально-культурна інфраструктура університету. Поняття студентського самоврядування. Мета та напрямки розвитку студентського самоврядування. Побут, праця, відпочинок студента.
МОДУЛЬ 2. Загальні поняття та принципи харчових виробництв. Історія розвитку харчових технологій в Україні	
Тема 5	Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу. Основні технологічні поняття
Тема 6	Історія розвитку харчових технологій в Україні. Історичні відомості про деякі галузі харчових технологій.
Тема 7	Класифікація та характеристика харчових виробництв. Особливості виробництва харчової, м'ясо-молочної, рибної промисловості та продукції ресторанного бізнесу.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, семінарські заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи: проблемний виклад матеріалу, презентації, консультації і дискусії, семінарські заняття, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; тестовий контроль; представлення презентацій;

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2770> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Вступ до фаху» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-i-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>