



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Університетська освіта»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання **1**, семестр **1**
Форма здобуття вищої освіти **денна**
Кількість кредитів ЄКТС **4**
Мова викладання - **українська**

Лектор навчальної
дисципліни

Савченко Олександр Аркадійович

Контактна інформація
лектора (e-mail)

milk.family.s@gmail.com

URL ЕНК на навчальному
порталі НУБІП України

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=2539>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Метою вивчення дисципліни «Університетська освіта» є ознайомлення студентів з майбутньою спеціальністю, з організацією навчально-виховного процесу у ЗВО України, з науковою організацією розумової праці.

Об'єктом вивчення дисципліни – є загальні питання навчання у ЗВО та питання підготовки фахівців з харчових технологій. Предмет вивчення пов'язаний з розглядом загальних принципів підготовки фахівців для підприємств харчової промисловості.

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна компетентність:

- здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Володіти категоріальним та методологічним апаратом сфери громадського здоров'я, використовувати відповідні методи та інструменти у професійній діяльності

ПРН2. Критично осмислювати факти, аналізувати та узагальнювати інформацію у професійній сфері.

ПРН3. Приймати ефективні рішення з урахуванням цілей, ресурсів, законодавчих обмежень.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабораторні роботи/ самостійні роботи)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
1 семестр				
Змістовий модуль 1. Загальні питання навчання у вищому навчальному закладі				60
Тема 1. Загальна інформація про НУБіП	4/-/10	Знати основні поняття і визначення, які стосуються інженерно- технологічної діяльності, поняття про самостійну роботу студентів та її види, структуру	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i> <i>Виконання та здача практичної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i> <i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i> <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	<i>Виконання та здача практичних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 2. Особливості системи вищої освіти в Україні	5/-/10	кафедри, факультету, навчально-наукового інституту, ЗВО. Вміти вільно володіти термінами та визначеннями, які стосуються діяльності студента в академії; конспектувати лекції;		
Тема 3. Болонський процес як засіб інтеграції та демократизації вищої освіти країн Європи	2/-/15	Використовувати Комплекс знань та вмінь, дозволить технологу харчової промисловості мату об'єктивну уяву про склад і основні властивості сировини, розуміти суть і взаємозв'язок процесів, що відбуваються в м'ясі на різних етапах переробки, фіксувати причини зміни окремих показників якості на різних етапах технологічного процесу, керувати якістю сировини та готової продукції.		
Тема 4. Стандарти вищої освіти (державні, галузеві)	4/-/5			
Змістовий модуль 2. Основні принципи технології харчової промисловості				60
Тема 5. Основи технології м'яса	5/5/10	Знати		

Тема 6. Стан рибного господарства України. Сировина рибного господарства	5/5/10	цикли дисциплін навчального плану та роль окремих з них у підготовці фахівців, основні терміни, визначення та етапи харчових технологій.		
Тема 7. Особливості виробництва продукції галузі	5/5/10	Вміти орієнтуватися в основних поняттях та принципах загальних технологій харчової промисловості, аналізувати технологічні процеси та вносити пропозиції щодо обрання раціонального і доцільного технологічного рішення з метою	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та задача практичної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Виконання та задача</i> <i>практичних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
		виготовлення продукції високої якості, ресурсо- і енергозаощадження. Використовувати Комплекс знань та вмінь, дозволить технологам харчової промисловості мати об'єктивну уяву про склад і основні властивості сировини, розуміти суть і взаємозв'язок процесів, що відбуваються в м'ясі на різних етапах переробки, фіксувати причини зміни окремих показників якості на різних етапах технологічного процесу, керувати якістю сировини та готової продукції.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Всього за 1 семестр	30/30/60	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків
--------------------------------	---

освіти, бали	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Болонський процес у фактах і документах / Упорядники Степко М.Ф., Боллобаш Я.Я., Шинкарук В.Д., Грубінко В.В., Бабин І.І.. Київ - Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім.В.Гнатюка, 2003. -52 с. (www.tspu.edu.ua).

2. Журавський В.С., Згуровський М.З. Болонський процес: головні принципи входження в Європейський простір вищої освіти. - К.: ЮЦ «Видавництво «Політехніка», 2003. - 200 с.

3. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО) URL : https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf (дата звернення 15. 05. 2020).

4. Бех В. П., Маліновський Ю. Л. Болонський процес: тенденції, проблеми, перспективи. Київ, 2011. 221 с.

5. Вавренюк С. А. Організаційно-правовий механізм державного управління вищою освітою України. Інвестиції: практика та досвід. 2019. № 17. С. 54–58. DOI: 10.32702/2306-6814.2019.17.54 (дата звернення 20. 05. 2020).

6. Ванькович У. Український досвід студентського самоврядування: тенденції, проблеми. Студентське самоврядування в Україні. Київ : «Молодіжна альтернатива», 2014. С. 11-18.

7. Вища освіта в Україні: навч. посіб. / Кремень В. Г., Ніколаєнко С. М., Степко М. Ф. та ін.; за ред. В. Г. Кременя, С. М. Ніколаєнка. Київ : Знання, 2005. 327 с.

8. Воронкова В. Г., Швець О. Є. Вища освіта України і Болонський процес. Курс лекцій для самостійної роботи магістрів спеціальності 8.050201 «Менеджмент організацій». Запоріжжя, 2004. 95 с.

9. Державна служба статистики України. Вища освіта в Україні. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення 20. 04. 2020). 10. Європейська практика студентського самоврядування в університетах України. Методичні матеріали / Під ред. проф. Буяльської Т.Б. Вінниця, 2015. 82 с.