

Дисципліна «Вступ до фаху»

1. Інформація про рівень освіти і освітню програму, період навчання

Дисципліна «Вступ до фаху» відноситься до нормативного циклу дисциплін базової підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 181 «Харчові технології».

Період навчання – один семестр, I семестр.

2. Обсяг навчальної дисципліни

Загальний обсяг дисципліни складає 1 кредит.

3. Викладачі навчальної дисципліни

Керівник курсу – Постнова Ольга Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: o.postnova05@gmail.com

4. Опис навчальної дисципліни

4.1 Мета дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Вступ до фаху» – ознайомлення студентів з майбутньою спеціальністю, з організацією навчально-виховного процесу у вищій школі України, з науковою організацією розумової праці.

4.2 Завдання навчальної дисципліни

Завдання навчальної дисципліни полягає у підготовці студентів до аудиторної та самостійної видів роботи в навчальному закладі та за його межами, наукової організації розумової праці, а також до опанування майбутньої спеціальності інженера-технолога по зберіганню та переробці зерна.

4.3 Компетентності, результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

- оволодіти знаннями про структуру закладу вищої освіти,
- знати правила аудиторної і самостійної роботи,
- вміти користуватися бібліотечним фондом,
- знати основні етапи технології виробництва борошна, крупи та комбікормів.

4.4 Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні тем, своєчасність виконання усіх видів роботи.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістовних модулів і тем	Загальна кількість годин	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота
		Лекції	Практичні заняття	
Змістовий модуль 1. Загальні питання навчання у вищому навчальному закладі				
Тема 1. Особливості системи вищої освіти в Україні	4	2	-	2
Тема 2. Болонський процес як засіб інтеграції та демократизації вищої освіти в Україні	4	2	-	2
Тема 3. Самостійна робота з книгою. Довідковий апарат бібліотеки та правила його використання	4	2	-	2
Змістовий модуль 2. Особливості виробництва продукції галузі				

Тема 4. Особливості технології борошна	4	2	-	2
Тема 5. Особливості технології крупи	4	2	-	2
Тема 6. Особливості технології комбікормів	5	2	-	3
Тема 7. Закон про зерно та ринок зерна в Україні	5	3	-	2
Разом:	30	15		15

6. Індивідуальна самостійна робота студента

Самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

У якості індивідуальної самостійної роботи з дисципліни «Вступ до фаху» студент готує Реферат згідно запропонованої викладачем тематики, який публічно захищає на останньому занятті навчального семестру.

7. Система оцінювання результатів навчання

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і виконання індивідуальної самостійної роботи.

«Відмінно» (90-100 балів) – студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів) - студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів) – студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали) - студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали) – студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59) – студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

Пояснення до критеріїв оцінювання. Усі види контролю тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Підсумковий контроль з дисципліни проводиться у формі заліку по закінченню вивчення курсу. Оцінювання складеного заліку здійснюється за двобальною шкалою: „зараховано” або „не зараховано”.

До 60-ти балів включно студент може набрати протягом семестру в точках контролю.

Під час заліку студент може отримати від 10 до 40 балів. Якщо студент під час залікового опитування студент набрав менше 10 балів, то він вважається таким, який не склав залік і отримує 0 балів.

Таким чином, встигаючим з даної дисципліни вважається студент, який отримав рейтингову оцінку від 60 до 100 балів.

Залікова оцінка „зараховано” ставиться у випадку, коли студент у повному обсязі засвоїв навчальний матеріал, вміє виконувати індивідуальні завдання, але допускає незначних помилок у формулюванні термінів, у виконанні конкретних видів завдань, і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає 60-100 балів.

Залікова оцінка „не зараховано” ставиться у випадках, коли студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях,

грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

8. Список рекомендованих джерел

1. Закон України від 01.07.2014 №1556-VII «Про вищу освіту»
2. Ніколаєнко, С.М. Вища освіта – джерело соціально-економічного і культурного розвитку суспільства / С.М. Ніколаєнко. – К.: Знання, – 2005. – 319 с.
3. Бутковский В. А., Мерко А. И., Мельников Е. М. Технологии зерноперерабатывающих производств.- М.: Интерграф сервис, - 1999 – 472 с.
4. Кюрчева, Л. М. Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції: навч. посібник: рекомендовано МОН України / Л. М. Кюрчева, О. В. Григоренко, С. В. Кюрчев. - Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2013. - 126 с.
5. Одарченко А. М. Товарознавчі вимоги до стабілізованих плодоовочевих напівфабрикатів консервованих холодом : навчальний посібник. Харківський державний університет харчування та торгівлі. - Харків,2004.-325 с.
6. Чеботарев О. Н. , Шаззо А. Ю., Мартыненко Я. Ф. Технология муки, крупы, комбикормов.- Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов на/Д: Издательский центр «МарТ», 2004.- 688 с.
7. Вашкевич В. В., Горнец О. Б., Ильичев Г. Н. Технология производства муки на промышленных и малых мельзаводах.- Барнаул: 1999.- 215 с.