

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з
навчальної роботи

_____ Олена ІВАНОВА

«___» _____ 2025р.

КАТАЛОГ СИЛАБУСІВ

**ОБОВ'ЯЗКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН,
ЦИКЛУ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ**

для здобувачів фахової передвищої освіти
за освітньо-професійною програмою
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

за спеціальністю G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

УХВАЛЕНО :

Цикловою комісією харчових технологій

ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та
підприємництва ДДТУ»

(протокол № 8 від «05.03.2025р.)

Педагогічною радою

ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та
підприємництва ДДТУ»

(протокол № 7 від 24.03.2025)

Кам'янське
2025

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	3
Силабуси навчальних дисциплін	
Основи філософських знань	4
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8
Основи правознавства	17
Історія України	27
Соціологія	31
Українська мова (за проф. спрямуванням)	35
Культурологія	41
Економічна теорія	48
Основи охорони праці	54
Фізичне виховання	58
Неорганічна хімія	64
Органічна хімія	69
Фізична і колоїдна хімія	73
Аналітична хімія	78
Біохімія	83
Основи екології	89
Безпека життєдіяльності	96
Комп'ютерна техніка	101
Вища математика	107
Мікробіологія та фізіологія	112
Технічне креслення	122
Основи електротехніки	126

ПЕРЕДМОВА

Каталог силабусів обов'язкових навчальних дисциплін циклу загальної підготовки для здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «**Харчові технології**» спеціальності **G13 Харчові технології** укладено відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про фахову передвищу освіту», стандарту фахової передвищої освіти та освітньо-професійної програми.

У каталозі представлено силабуси навчальних дисциплін, які відображають мету і завдання освітньої діяльності, програмні результати навчання, зміст навчальних компонентів, форми організації освітнього процесу, методи контролю та критерії оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти.

Каталог є офіційним інформаційним ресурсом, призначеним для здобувачів освіти, педагогічних працівників та інших учасників освітнього процесу. Його зміст забезпечує виконання вимог стандарту освіти, сприяє прозорості освітньої діяльності, реалізації принципів академічної доброчесності та формуванню загальних і фахових компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти.

Каталог силабусів обов'язкових навчальних дисциплін циклу загальної підготовки є невід'ємною складовою освітньо-професійної програми та інструментом реалізації освітнього процесу в закладі фахової передвищої освіти.

Код о/к	Обов'язкові освітні компоненти ОПП, що формують спеціальні компетентності	Кількість кредитів ECTS	Форма підсумкового контролю
ОК 1	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 3	Основи правознавства	2	Залік
ОК 4	Історія України	2	Залік
ОК 5	Соціологія	2	Залік
ОК 6	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 7	Культурологія	2	Залік
ОК 8	Економічна теорія	2	Залік
ОК 9	Основи охорони праці	2	Екзамен
ОК 10	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 11	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 12	Органічна хімія	3	Залік
ОК 13	Фізична і колоїдна хімія	3	Екзамен
ОК 14	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 15	Біохімія	2	Залік
ОК 16	Основи екології	2	Залік
ОК 17	Безпека життєдіяльності	2	Залік

ОК 18	Комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК 19	Вища математика	3	Залік
ОК 20	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 21	Технічне креслення	3	Залік
ОК 22	Основи електротехніки	2	Залік

СИЛАБУСИ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

«ОСНОВИ ФІЛОСОФСЬКИХ ЗНАНЬ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр / заочної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 20 год., семінарські – 10 год., самостійна робота – 30 год. 5 семестр - залік заочної форми здобуття освіти: кредитів 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 2 год., семінарські – 2 год., самостійна робота – 56 год.; 5 семестр - залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Соціально-гуманітарних дисциплін
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Жиркова Марія Петрівна, викладач вищої категорії e-mail: mariyaserduk@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Жиркова Марія Петрівна, викладач вищої категорії e-mail: mariyaserduk@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з історії та культури України; основ правознавства; соціології; основ економічних

	знань; української мови та інших дисциплін, які формують загальні та фахові компетентності.
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Дисципліна «Основи філософських знань» дає можливість в подальшому опанувати такі науки: онтологію, епістемологію, метафізику, філософську антропологію, логіку, методологію, етику, естетику, філософію культури, соціальну філософію, філософію історії, філософію науки. Дає загальний рівень знань, базову підготовку для опанування спеціальних предметів.
Мета навчальної дисципліни	Філософія є невід'ємним механізмом функціонування культури як єдиної системи, без якої вона не може отримати цілісності, виробити синтез розуму та гуманізму, обґрунтувати єдність істини та моральності, пізнання та відповідальності, загальнолюдських цінностей та індивідуальної свободи. Філософія на сучасному етапі свого розвитку тісно пов'язана з наукою, релігією, етикою, політикою, містикою, естетикою, і цей зв'язок багатосторонній. Філософська культура стає запорукою розвитку цивілізації, нації, народу, регіону, держави, де створювались і закріплювались численні фундаментальні принципи релігії, етики, науки, філософії, основні форми моралі та традиції, стійкі стереотипи в мові, мисленні, уяві та сприйнятті, певна ціннісна орієнтація, утопія та міфологія.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя ЗК7.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
Програмні результати навчання	РН19.Працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей РН20.Застосовувати естетичні принципи під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

	Політика щодо перескладання. Перескладання підсумової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	---

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Розділ І. Гуманістичний зміст історії виникнення і розвитку філософії. Тема 1. Вступ. Філософія як специфічний тип знання.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 2. Філософія Стародавнього світу.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 3. Філософія європейського середньовіччя та епохи Відродження.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 4. Філософія Нового часу.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 5 . Філософія XIX - XX століть.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять

Тема 6. Філософська думка в Україні.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Розділ II. Онтологія і гносеологія. Тема 7. Проблема буття у філософії.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 8. Духовний вимір людського буття.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 9. Основи філософського вчення про розвиток.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 10. Основний зміст пізнавальної діяльності.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Розділ III. Соціальна філософія . Тема 11. Філософський аналіз суспільства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 12. Філософська концепція людини.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять
Тема 13. Цінності в житті людини і суспільства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист навчальних завдань	Усне опитування; обговорення матеріалу; виконання навчальних завдань, підготовка до семінарських занять

**Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Основи філософських знань»**

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового заліку (5-й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на заліку

Рівень	Оцінка	Вимоги до знань та вмінь
Незадовільний	2	Здобувач освіти не володіє необхідними знаннями, не володіє практичними навичками дисципліни. Виконав менше 50 % обсягу самостійної роботи або зовсім не виконав самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 0 - 49% питань.
Задовільний	3	Здобувач освіти користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді, відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки в знаннях та поясненні питань дисципліни мова спрощена; оцінювання досягнень філософської думки лише емоційне; викладач постійно коректує відповідь студента. Студенту важко підтримувати бесіду, не вистачає доказів для обґрунтування власного погляду. Виконав не менше 70% обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69 % питань.
Добрий	4	Здобувач освіти добре володіє матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; потребує незначної допомоги викладача при виборі напрямку відповіді та допускає незначні помилки, неточну аргументацію. Оцінювання подій, ідей, досягнень філософської думки більш емоційне ніж наукове. Володіє декількома методами пізнання, але має незначні труднощі при діалоговій бесіді і доказах власної думки. Виконав 100% обсягу самостійної роботи. Брав участь у конференціях, семінарах, олімпіадах, писав конкурсну творчу роботу, реферат. За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89 % питань.
Відмінний	5	Здобувач освіти вільно і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою, має діалектичне мислення; аргументовано, науково аналізує філософські проблеми, об'єктивно оцінює досягнення філософської думки та її вплив на розвиток та формування світогляду епохи та майбутнього. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання, вміє застосовувати знання при вирішенні професійних питань. Уміє вдаватися до діалогу, доводити власну громадську та світоглядну позицію. Виконав 100% обсягу самостійної роботи. Брав участь у конференціях, семінарах, олімпіадах, писав конкурсну творчу роботу, реферат. За підсумками тестування правильно відповідає на 90 -100 % питань.

«ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ»

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому Викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 2 курс, 4 семестр; 3 курс, 5,6 семестри/ заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр

Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 6; загальна кількість годин – 180 годин, з них: лекційні - 8 год., практичні – 102 год., самостійна робота – 70 год. 4 семестр - підсумок, 5 семестр – залік, 6 семестр – іспит заочної форми здобуття освіти: кредитів 6; загальна кількість годин – 180 годин, з них: лекційні - 4 год., практичні – 11 год., самостійна робота – 165 год. 1 семестр - іспит
Мова викладання	Англійська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Загальноосвітніх і соціально-гуманітарних дисциплін
Інформація про викладача, що Проводить лекційні заняття	Пасічник Олена Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail: epasichnik22@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Пасічник Олена Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail: epasichnik22@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Іноземна мова Українська мова
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Організація обслуговування ЗРГ Технологія виробництва кулінарної продукції Технологічна практика Барна справа Кухні народів світу
Мета навчальної дисципліни	Формування необхідної комунікативної спроможності в сферах професійного та ситуативного спілкування в усній та письмовій формах, навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності і в обсязі тематики, що обумовлена професійними потребами.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

	ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК14.Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання СК17.Здатність застосувати інформаційні технології для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях
Програмні результати навчання	РН 17. Спілкуватися та укласти ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку

	або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	---

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1 <i>Наша їжа</i>		
Тема 1. Фонетичні норми іноземної мови	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Виконання граматичних завдань
Тема 2. Норми граматики англійської мови	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Виконання граматичних завдань
Тема 3. Відмінювання дієслів. Виконання граматичних тестів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Виконання тестових завдань
Тема 4. Просте речення. Порядок слів у реченні	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Виконання граматичних завдань
Тема 5. Здорова їжа	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 6. Нездорова їжа	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 7. Планування збалансованого харчування	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 8. Потреби у поживних речовинах різних груп людей	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 9. Генетично модифікована їжа	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 10. Додаткові продукти харчування	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 2		

<i>Кулінарія та обслуговування</i>		
Тема 1. Мовні моделі поведінки	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 2. Штат ресторану та його обов'язки	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 3. Сервірування столу	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 4. Сніданок у ресторані. Складання тематичних діалогів	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Складання тематичних діалогів. Підготовка до практичних занять
Тема 5. Вечеря у ресторані. Складання тематичних діалогів	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Складання тематичних діалогів. Підготовка до практичних занять
Тема 6. Столовий етикет	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 7. Меню. The menu	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 8. Типи меню	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 9. Методи приготування їжі	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 10. Стилї харчового обслуговування	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 11. У барі. Складання тематичних діалогів	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Складання тематичних діалогів. Підготовка до практичних занять
Тема 12. Типи коктейлів	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 3 <i>Світова кухня</i>		
Тема 1. Українська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 2. Кавказька кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять

Тема 3. Британська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 4. Британський столовий етикет. Британський чайний ритуал	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 5. Прийоми їжі в англомовних країнах світу	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 6. Континентальний та англійський сніданок	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 7. Американська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 8. Німецька кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 9. Французька кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 10. Китайська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 11. Японська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 12. Італійська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 13. Іспанська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 14. Мексиканська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 15. Індійська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 16. Норвезька кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 17. Литовська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1 <i>Наша їжа</i>		
Тема 1. Фонетичні норми іноземної мови	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Виконання граматичних завдань
Тема 2. Норми граматики англійської мови	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Виконання граматичних завдань
Тема 3. Відмінювання дієслів. Виконання граматичних тестів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Виконання тестових завдань
Тема 4. Просте речення. Порядок слів у реченні	Самостійне вивчення	Виконання граматичних завдань
Тема 5. Здорова їжа	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 6. Нездорова їжа	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 7. Планування збалансованого харчування	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 8. Потреби у поживних речовинах різних груп людей	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 9. Генетично модифікована їжа	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 10. Додаткові продукти харчування	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Змістовий модуль 2 <i>Кулінарія та обслуговування</i>		
Тема 1. Мовні моделі поведінки	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 2. Штат ресторану та його обов'язки	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять

Тема 3. Сервірування столу	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 4. Сніданок у ресторані. Складання тематичних діалогів	Самостійне вивчення	Складання тематичних діалогів
Тема 5. Вечеря у ресторані. Складання тематичних діалогів	Самостійне вивчення	Складання тематичних діалогів
Тема 6. Столовий етикет	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 7. Меню. The menu	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 8. Типи меню	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 9. Методи приготування їжі	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 10. Стилi харчового обслуговування	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 11. У барі. Складання тематичних діалогів	Самостійне вивчення	Складання тематичних діалогів
Тема 12. Типи коктейлів	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Змістовий модуль 3 Світова кухня		
Тема 1. Українська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 2. Кавказька кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 3. Британська кухня	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 4. Британський столовий етикет. Британський чайний ритуал	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Виконання лексико-граматичних завдань. Підготовка до практичних занять
Тема 5. Прийоми їжі в англомовних країнах світу	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 6. Континентальний та англійський сніданок	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 7. Американська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань

Тема 8. Німецька кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 9. Французька кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 10. Китайська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 11. Японська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 12. Італійська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 13. Іспанська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 14. Мексиканська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 15. Індійська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань
Тема 16. Норвезька кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань.
Тема 17. Литовська кухня	Самостійне вивчення	Виконання лексико-граматичних завдань

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Іноземна мова за професійним спрямуванням»**

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового підсумку (4-й семестр), семестрового заліку (5-й семестр) та семестрового екзамену (6-й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання, демонструючи знання програмного й додаткового матеріалу. При виконанні практичних завдань студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента.
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання.

«ОСНОВИ ПРАВОЗНАВСТВА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти денної форми здобуття освіти - 2 курс, 4 семестр/1 курс, 4 семестр; заочної форми здобуття освіти- 3 курс, 5 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60, зокрема: аудиторно - 35 год., самостійна робота – 25 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Колеснік Марина Анатоліївна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: kolesnik_marina@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Колеснік Марина Анатоліївна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: kolesnik_marina@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Всесвітня історія Історія України
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Соціологія Охорона праці в галузі

	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства Основи підприємницької та управлінської діяльності Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції Барна справа
Мета навчальної дисципліни	Мета курсу – формування в студентів розуміння права як відкритої системи, що базується на невід’ємності суспільства від держави, законів від повсякденного життя. Курс спрямований на розвиток правової предметної й суспільствознавчої галузевої компетентностей студентів, їхніх умінь, навичок та ціннісних орієнтирів. Завдання курсу, що забезпечують реалізацію мети, передбачають: засвоєння студентами знань про державу і право в певній системі; усвідомлення тісного зв’язку між правовими знаннями і суспільними відносинами, розуміння системи загальнолюдських принципів і цінностей, відображених у Конституції та законах України, правової системи в цілому; формування в студентів цінностей права, свободи, рівності, справедливості поваги до людської гідності, прав людини; розвиток в студентів правової культури, терпимості й толерантності щодо інших людей. Курс сприятиме розвитку в студентів умінь та навичок: вільно оперувати в усній та письмовій мові основними поняттями правової науки; самостійно отримувати та обробляти правову інформацію з різних джерел; орієнтуватися в системі законодавства, вміти використовувати нормативно-правові акти, пояснювати зміст юридичного документа та шляхи його застосування; використовувати знання з правознавства для аналізу й розв’язання правових ситуацій; міркувати, аналізувати, порівнювати, узагальнювати, спостерігати, критично мислити, аргументувати свою позицію, визначати та обирати альтернативні рішення і підходи; захищати свої права та права інших, застосовуючи правові знання й вміння.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та

	використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Програмні результати навчання	РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положенням про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин. Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами фахової передвищої освіти контрольних заходів урегульовано процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від самостійної роботи над виконанням завдань поточного та (або) підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може

	відбуватись в онлайн-форматі за погодженням з директором.
--	---

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль I ОСНОВИ ТЕОРІЇ ДЕРЖАВИ І ПРАВА		
Змістовий модуль 1 Держава		
Тема 1.1 Виникнення держави і права. Поняття, ознаки, сутність держави.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування; підготовка до практичного заняття
Тема 1.2 Державний лад. Народовладдя	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 1.3 Органи державної влади та місцеве самоврядування.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 1.4 Держава, особа, суспільство.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Змістовий модуль 2 Право		
Тема 2.1 Право як особливий вид соціальних норм. Система права.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 2.2 Форми права. Джерела права.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 2.3 Законодавство.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 2.4 Правотворення. Систематизація законодавства.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань

	завдань; тестування	самостійної роботи.
Тема 2.5 Правовідносини. Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 2.6 Законність і правопорядок. Правосвідомість	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Модуль II. ОСНОВИ ПУБЛІЧНОГО ПРАВА УКРАЇНИ		
Змістовий модуль 3		
Конституційне право України		
Тема 3.1 Поняття конституційного права України. Загальні засади конституційного ладу України. Громадянство України.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 3.2 Міжнародне право прав людини. Права, свободи та обов'язки людини і громадянина.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 3.3 Народовладдя в Україні	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 3.4 Законодавча влада України. Президент України.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 3.5 Виконавча влада України. Місьцеве самоврядування в Україні.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 3.6 Судова влада в Україні. Правоохоронні органи України та адвокатура.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять;	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та

	опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	виконання завдань самостійної роботи.
Змістовий модуль 4 Адміністративне право України		
Тема 4.1 Загальна характеристика адміністративного права України. Державна служба.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 4.2 Адміністративне правопорушення (проступок). Адміністративна відповідальність.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Змістовий модуль 5 Кримінальне право України		
Тема 5.1 Загальна характеристика кримінального права України. Злочин.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 5.2 Кримінальна відповідальність. Кримінальне покарання. Особливості кримінальної відповідальності неповнолітніх та покарання неповнолітніх.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Модуль III ОСНОВИ ПРИВАТНОГО ПРАВА УКРАЇНИ		
Змістовий модуль 6 Цивільне право України		
Тема 6.1 Загальна характеристика цивільного права та цивільних правовідносин. Суб'єкти цивільних правовідносин. Правочини.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 6.2 Загальна характеристика права власності та інші речові права. Форми та види власності.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів;	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.

	виконання практичних завдань; тестування	
Тема 6.3 Цивільно-правова відповідальність. Захист цивільних прав та охоронюваних інтересів	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Змістовий модуль 7 Трудове право України. Соціальний захист		
Тема 7.1 Правове регулювання трудових відносин в Україні. Трудовий договір. Робочий час та час відпочинку. Трудова дисципліна. Дисциплінарна відповідальність. Матеріальна відповідальність працівників за шкоду, заподіяну підприємству, установі, організації.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 7.2 Соціальний захист в Україні. Пенсії в Україні.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Змістовий модуль 8 Сімейне право України		
Тема 8.1 Загальна характеристика сімейного права. Шлюб. Права та обов'язки подружжя. Взаємні права та обов'язки батьків і дітей. Влаштування дітей, позбавлених батьківського піклування.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назва змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль I ОСНОВИ ТЕОРІЇ ДЕРЖАВИ І ПРАВА		
Змістовий модуль 1 Держава		
Тема 1.1 Виникнення держави і права. Поняття, ознаки, сутність держави.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; виконання практичних завдань	Підготовка до тематичного тестування
Тема 1.2 Державний лад. Народовладдя	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування,

		до виконання контрольної роботи
Тема 1.3 Органи державної влади та місцеве самоврядування.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 1.4 Держава, особа, суспільство.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Змістовий модуль 2 Право		
Тема 2.1 Право як особливий вид соціальних норм. Система права.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 2.2 Форми права. Джерела права.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 2.3 Законодавство.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 2.4 Правотворення. Систематизація законодавства.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 2.5 Правовідносини. Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 2.6 Законність і правопорядок. Правосвідомість	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Модуль II. ОСНОВИ ПУБЛІЧНОГО ПРАВА УКРАЇНИ		
Змістовий модуль 3 Конституційне право України		
Тема 3.1 Поняття конституційного права України. Загальні засади конституційного ладу України. Громадянство України.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування.
Тема 3.2 Міжнародне право прав людини. Права, свободи та обов'язки людини і громадянина.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 3.3 Народовладдя в Україні	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування,

		до виконання контрольної роботи
Тема 3.4 Законодавча влада України. Президент України.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 3.5 Виконавча влада України. Місцеве самоврядування в Україні.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 3.6 Судова влада в Україні. Правоохоронні органи України та адвокатура.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Змістовий модуль 4 Адміністративне право України		
Тема 4.1 Загальна характеристика адміністративного права України. Державна служба.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 4.2 Адміністративне правопорушення (проступок). Адміністративна відповідальність.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Змістовий модуль 5 Кримінальне право України		
Тема 5.1 Загальна характеристика кримінального права України. Злочин.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Тема 5.2 Кримінальна відповідальність. Кримінальне покарання. Особливості кримінальної відповідальності неповнолітніх та покарання неповнолітніх.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування, до виконання контрольної роботи
Модуль III ОСНОВИ ПРИВАТНОГО ПРАВА УКРАЇНИ		
Змістовий модуль 6 Цивільне право України		
Тема 6.1 Загальна характеристика цивільного права та цивільних правовідносин. Суб'єкти цивільних правовідносин. Правочини.	Відвідування занять; обговорення навчального матеріалу занять; опрацювання нормативно-правових документів; виконання практичних завдань; тестування	Підготовка до тематичного тестування. Виконання завдань контрольної роботи.
Тема 6.2 Загальна характеристика права власності та інші речові права. Форми та види власності.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування. Виконання завдань контрольної роботи.
Тема 6.3 Цивільно-правова відповідальність. Захист цивільних прав та охоронюваних інтересів	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування. Виконання завдань

		контрольної роботи.
Змістовий модуль 7 Трудове право України. Соціальний захист		
Тема 7.1 Правове регулювання трудових відносин в Україні. Трудовий договір. Робочий час та час відпочинку. Трудова дисципліна. Дисциплінарна відповідальність. Матеріальна відповідальність працівників за шкоду, заподіяну підприємству, установі, організації.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування. Виконання завдань контрольної роботи.
Тема 7.2 Соціальний захист в Україні. Пенсії в Україні.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування. Виконання завдань контрольної роботи.
Змістовий модуль 8 Сімейне право України		
Тема 8.1 Загальна характеристика сімейного права. Шлюб. Права та обов'язки подружжя. Взаємні права та обов'язки батьків і дітей. Влаштування дітей, позбавлених батьківського піклування.	Самостійне вивчення	Підготовка до тематичного тестування. Виконання завдань контрольної роботи.

**Оцінювання результатів вивчення
навчальної дисципліни «Основи правознавства» здобувачами фахової передвищої освіти**

Форма підсумкового контролю знань - диференційований залік.
Підсумкова атестація полягає в оцінюванні результатів вивчення навчальної дисципліни «Основи правознавства» здобувачами фахової передвищої освіти

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань

Оцінка за національною шкалою	Критерії
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

**Шкала та критерії оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни
«Основи правознавства» здобувачами фахової передвищої освіти**

Оцінка за національною шкалою	Критерії
відмінно	Студент/студентка має всебічні системні і глибокі знання програмового матеріалу, вміє використовувати їх для розв'язання як типових, так і нетипових практичних ситуацій; виявляє творчі здібності у розумінні, викладі і використанні програмового матеріалу.
добре	Студент/студентка повністю засвоїв/засвоїла навчальний матеріал, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення і висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускається незначних помилок у формулюванні термінів, понять, категорій.
задовільно	Студент/студентка засвоїв/засвоїла в основному навчальний матеріал, дає неповні відповіді на поставлені теоретичні запитання.
незадовільно	Студент/студентка не засвоїв/не засвоїла навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні запитання.

«ІСТОРІЯ УКРАЇНИ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна, очна (заочна)	<i>Для здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти:</i> - денної форми здобуття освіти: 2 курс, 3-4 семестри. <i>Для здобувачів освіти на основі повної загальної середньої освіти:</i> - денної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр - заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	<i>Для здобувачів освіти на основі базової та повної загальної середньої освіти:</i> денної форми здобуття освіти: кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 26 год., семінари – 4 год., самостійна робота – 30 год. Підсумок/Залік; заочної форми здобуття освіти:

	кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 4 год., семінарські – 2 год., самостійна робота – 54 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Загальноосвітніх і соціально-гуманітарних дисциплін
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Белка Євген Олександрович, викладач вищої категорії e-mail: zvonnn@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить семінарські заняття	Белка Євген Олександрович, викладач вищої категорії e-mail: zvonnn@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Шкільний курс «Історії України» та «Всесвітньої історії»
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Соціологія, Культурологія, Основи філософських знань
Мета навчальної дисципліни	Формування історичної свідомості молоді, в якій поєднуються знання, погляди, уявлення про суспільний розвиток, усвідомлення нею нерозривного зв'язку між минулим і сучасністю, традиціями і досвідом різних поколінь українців, виховання громадянського патріотизму, відповідальності за долю своєї Батьківщини, спонукання до активної наполягли вої праці в розбудові і зміцненні держави Україна
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Програмні результати навчання	РН17. Спілкуватися та укласти ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положенням про акаде-

	мічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва. Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Вступ до навчального курсу. «Історія України» як наукова дисципліна	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою
Українські землі в най-давніші часи та добу Середньовіччя.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття, розгорнутий аналіз матеріалу
Визвольна війна та Українська козацька держава середини XVII-XVIII століть.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Українські землі в складі Російської та Австрійської імперій.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу

Українська державність в 1917-1921 роках	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Україна у 20-30-х роках XX століття	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу, підготовка до семінарського заняття
Україна в роки Другої Світової війни (1939-1945 роки)	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу, підготовка до семінарського заняття
Україна в другій половині XX століття (1945-1985 роки)	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Україна на шляху незалежності	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Україна в умовах незалежності	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Вступ до навчального курсу. «Історія України» як наукова дисципліна	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою
Українські землі в найдавніші часи та добу Середньовіччя.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття, розгорнутий аналіз матеріалу
Визвольна війна та Українська козацька держава середини XVII-XVIII століть.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Українські землі в складі Російської та Австрійської імперій.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Українська державність в 1917-1921 роках	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Україна у 20-30-х роках XX століття	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу, підготовка до семінарського заняття
Україна в роки Другої Світової війни (1939-1945 роки)	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу, підготовка до семінарського заняття
Україна в другій половині XX століття (1945-1985 роки)	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу

Україна на шляху незалежності	Відвідування занять. Доповіді і співдоповіді	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Україна в умовах незалежності	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу

Шкала та критерії оцінювання підсумкового результату та завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«СОЦІОЛОГІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна, очна (заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти: - денної форми здобуття освіти: 3 курс, 6 семестр. Для здобувачів освіти на основі повної загальної середньої освіти: - денної форми здобуття освіти 2 курс, 4 семестр - заочної форми здобуття освіти 2 курс, 4 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 18 год., семінарські – 6 год., самостійна робота – 36 год. Залік; заочної форми здобуття освіти: кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 4 год., семінарські – 2 год., самостійна робота – 54 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Загальноосвітніх і соціально-гуманітарних дисциплін
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Белка Євген Олександрович, викладач вищої категорії e-mail: zvonnn@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить семінарські заняття	Белка Євген Олександрович, викладач вищої категорії e-mail: zvonnn@ukr.net

Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Історії України, Психологія
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Культурологія, Основи філософських знань
Мета навчальної дисципліни	Формування соціальної свідомості молоді, в якій поєднуються знання, погляди, уявлення про суспільний розвиток, усвідомлення нею нерозривного зв'язку між минулим і сучасністю, традиціями і досвідом різних поколінь українців, виховання громадянського патріотизму, відповідальності за долю своєї Батьківщини, спонукання до активної наполягли вої праці в розбудові і зміцненні держави Україна
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Програмні результати навчання	РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положенням про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва. Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання.

	Перескладання підсумової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	---

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Соціологія як наука	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою
Суспільство як соціальна система. Соціальна структура та соціальна стратифікація.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття, розгорнутий аналіз матеріалу
Соціальні відносини. Конфлікт як прояв соціальних відносин.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Соціальні процеси. Особливості етнічних, релігійних процесів в Україні.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Економічна соціологія. Соціологія менеджменту та праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Політична соціологія. Соціологія права. Соціологія громадської думки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу.
Соціологія особистості	Відвідування занять;	Підготовка до тестування за темою;

	обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	розгорнутий аналіз матеріалу.
Соціологія сім'ї. Гендерна соціологія	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Соціологія гуманітарної сфери	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Методика організації конкретних соціологічних досліджень	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття, розгорнутий аналіз матеріалу

**Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/**

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Соціологія як наука	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою
Суспільство як соціальна система. Соціальна структура та соціальна стратифікація.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття, розгорнутий аналіз матеріалу
Соціальні відносини. Конфлікт як прояв соціальних відносин.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Соціальні процеси. Особливості етнічних, релігійних процесів в Україні.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Економічна соціологія. Соціологія менеджменту та праці	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Політична соціологія. Соціологія права. Соціологія громадської думки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу.
Соціологія особистості	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу.
Соціологія сім'ї. Гендерна соціологія	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Соціологія гуманітарної сфери	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою; розгорнутий аналіз матеріалу
Методика організації конкретних соціологічних досліджень	Відвідування занять; доповіді і співдоповіді; моделювання ситуацій	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття, розгорнутий аналіз матеріалу

Шкала та критерії оцінювання підсумкового результату та завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«УКРАЇНСЬКА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 4 курс, 7 семестр/ заочної форми здобуття освіти: 4 курс, 7 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 2 год., практичні – 58 год., самостійна робота – 30 год. 7 семестр - іспит заочної форми здобуття освіти: кредитів 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 2 год., практичні – 2 год., самостійна робота – 86 год.; 7 семестр - іспит
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Соціально-гуманітарних дисциплін
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Жиркова Марія Петрівна, викладач вищої категорії e-mail: mariyaserduk@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Жиркова Марія Петрівна, викладач вищої категорії e-mail: mariyaserduk@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Українська мова
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Дисципліна «Українська мова за професійним спрямуванням» разом з філософськими, історичними дисциплінами, дисципліною «Іноземна мова за професійним спрямуванням»

	формує гуманітарну складову в програмі підготовки майбутнього фахівця
Мета навчальної дисципліни	Формування національнозорієнтованої мовної особистості фахового молодшого бакалавра; поглиблення мовних знань і мовленнєвих умінь; удосконалення навичок, що є необхідними в майбутній фаховій діяльності; ознайомлення здобувачів освіти з нормами сучасної української мови в професійному спілкуванні з основними вимогами до складання та оформлення професійних документів, вимогами до професійного мовлення; збагачення слововжитку термінологічною, фаховою лексикою; підвищення загальномовного рівня майбутніх фахівців; розвиток комунікативних здійснень у цілому, практичних навичках ділового усного і писемного спілкування, зокрема; удосконалення вмінь самоконтролю за дотриманням мовних норм у спілкуванні, навичок оптимальної мовної поведінки в професійній сфері, оперування фаховою термінологією, редагування, корегування та перекладу професійних текстів.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
Програмні результати навчання	РН17.Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. РН18.Використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

	Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Вступ. Державотворча роль мови. Мова як засіб пізнання, мислення, спілкування. Функції мови. Стил і типи мовлення.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Літературна мова. Мовна норма. Культура мовлення. Культура мовлення під час дискусії.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Специфіка мовлення фахівця (відповідно до напряму підготовки)	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Формування навичок і прийомів мислення. Види, форми, прийоми розумової діяльності. Основні закони риторики.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Поняття етики ділового спілкування, її предмет та завдання.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести

	вправ	
Структура ділового спілкування. Техніка ділового спілкування. Мовленнєвий етикет.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Правила спілкування фахівця при проведенні зустрічей, переговорів, прийомів та по телефону.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Терміни і термінологія. Спеціальна термінологія і професіоналізми. Типи термінологічних словників (відповідно до напрямку підготовки)	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Складні випадки слововживання. Пароніми та омоніми. Вибір синонімів.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Орфографічні та орфоепічні норми сучасної української літературної мови (робота з орфографічним та орфоепічним словниками)	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Морфологічні норми сучасної української літературної мови, варіанти норм.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Синтаксичні норми сучасної літературної мови в професійному спілкуванні.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Поняття «документ», «документування». Види документів. Загальні вимоги до укладання документів. Основні реквізити. Текст документа.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Укладання документів щодо особового складу.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести

Укладання довідково-інформаційних документів.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Укладання фахових документів відповідно до напряму підготовки.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести
Контрольна робота. Підсумки та узагальнення.	Відвідування занять; дискусія, створення проблемних ситуацій, виконання евристичних вправ	Усне опитування, обговорення матеріалу, виконання та захист практичних завдань, вправи, тести

Шкала та критерії оцінювання знань і вмінь здобувачів фахової передвищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Українська мова за професійним спрямуванням»

При оцінюванні досягнень здобувачів фахової передвищої освіти враховується:

- застосування системного підходу: вміння бачити місце питання, що розглядається, як в структурі теми, так і в структурі курсу в цілому;
- правильність та повнота розкриття питання, вміння чітко, логічно, систематизовано викласти матеріал;
- рівень осмислення навчального матеріалу, повнота розкриття змісту понять, характеру закономірних зв'язків та залежностей між явищами, які вони відображають, точність застосування наукових термінів;
- рівень виявлення аналітичних вмінь, вмінь обґрунтувати основні положення викладеного матеріалу, демонструючи навички наукового узагальнення проблеми та вміння зробити достатньо мотивовані висновки;
- вільне володіння матеріалом як вміння зробити його повний або концентрований виклад, так і вміння використовувати матеріал у новій навчальній ситуації, знання основних концепцій проблеми, яка розглядається, вміння мотивовано викласти власну точку зору;
- вміння бачити прикладний аспект (практичне застосування) знань, що висвітлюються;
- використання додаткової літератури;
- культура мовлення.

Оцінка «5» (відмінно) ставиться, якщо у відповіді:

- зазначено і простежується розуміння місця питання, що розглядається, як в структурі теми, так і в структурі курсу в цілому;
- правильно і повно розкрито зміст матеріалу в обсязі програми, відповідь має чіткий, логічний та послідовний характер;

- повністю розкрито зміст понять, точно використано наукові терміни;
- відповідь насичена глибокими та розгорнутими судженнями;
- зроблено аргументовані висновки;
- здобувач фахової передвищої освіти демонструє творче застосування знань при переформатуванні запитання.

Оцінка «4» (добре) ставиться, якщо у відповіді:

- зазначено і простежується розуміння місця питання, що розглядається, як в структурі теми, так і в структурі курсу в цілому;
- майже повно розкрито основний зміст матеріалу, відповідь структурована, проте наявні окремі помилки у послідовності викладу;
- надано правильне визначення понять і чітко використано наукові терміни;
- недостатньо виваженою та аргументованою є доказова база, недостатньо мотивовані висновки;
- здобувач фахової передвищої освіти вільно оперує знаннями, може застосовувати їх у новій навчальній ситуації;
- у відповіді трапляються окремі мовленнєві помилки.

Оцінка «3» (задовільно) ставиться, якщо у відповіді:

- зміст навчального матеріалу викладено неповно, фрагментарно, відповідь має недостатньо стійкий (здобувач фахової передвищої освіти відповідав невпевнено) та послідовний характер;
- допущено певні помилки й неточності у використанні наукової термінології та визначенні понять;
- відповідь має формальний та переважно репродуктивний характер, висновки не аргументовані та не охоплюють всього змісту викладеного матеріалу;
- у новій навчальній ситуації здобувач фахової передвищої освіти використовує лише окремі знання вивченого матеріалу;
- у відповіді наявні фактичні та мовленнєві помилки.

Оцінка «2» (незадовільно) ставиться, якщо у відповіді:

- здобувач фахової передвищої освіти неспроможний відтворити зміст навчального матеріалу у певній послідовності, у відповіді окремі фрагменти знань перемежуються з розрізненими фактами та загальними фразами;
- допущено грубі помилки при визначенні понять та використанні термінології;
- викладений матеріал не узагальнено, висновки не сформульовано;
- наявні грубі фактичні та мовленнєві помилки.

«КУЛЬТУРОЛОГІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна, очна (заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти: - денної форми здобуття освіти: Зкурс, 4 семестр. Для здобувачів освіти на основі повної загальної середньої освіти: - денної форми здобуття освіти 1 курс, 2 семестр - заочної форми здобуття освіти 1 курс, 2 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні – 25 год., семінарські – 10 год., самостійна робота – 25 год. Залік; заочної форми здобуття освіти: кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні – 4 год., семінарські – 2 год., самостійна робота – 54 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Загальноосвітніх і соціально-гуманітарних дисциплін
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Белка Євген Олександрович, викладач вищої категорії e-mail: zvonnn@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить семінарські заняття	Белка Євген Олександрович, викладач вищої категорії e-mail: zvonnn@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Історія України, Психологія
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Соціологія, Основи філософських знань
Мета навчальної дисципліни	Формування загальнолюдської і національної свідомості молоді, в якій поєднуються знання, погляди, уявлення про суспільний розвиток, усвідомлення нею нерозривного зв'язку між минулим і сучасністю, традиціями і культурними надбаннями різних поколінь українців, виховання громадянського патріотизму, відповідальності за долю своєї Батьківщини, спонукання до активної наполегливої праці в розбудові і зміцненні держави Україна

Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 1. Здатність аналізувати економічні події та явища з огляду на сучасні теоретичні та методичні основи обліку і оподаткування. СК 10. Здатність демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. СК 12. Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків
Програмні результати навчання	РН 1. Знати економічні категорії та закони для розуміння зв'язків, що існують між процесами та явищами в різних економічних системах. РН 15. Володіти державною та іноземною мовами у професійній діяльності. РН 16. Вміти працювати самостійно і в команді, нести професійну відповідальність за результати роботи, дотримуватися норм та стандартів професійної етики для досягнення спільної мети.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положенням про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва. Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити

	виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1. Специфіка культурологічного знання та генеза культури		
Тема 1. Специфіка культурологічного знання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 2. Культура первісного суспільства та її особливості	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 3. Культура цивілізацій Стародавнього Сходу. Давні Єгипет і Месопотамія	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 4. Культура Давньої Індії та Давнього Китаю	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 2. Основні етапи розвитку світової культури		
Тема 5. Історія та логіка взаємовідносин між цивілізацією та культурою	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 6. Антична культура. Культура Давньої Греції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 7. Антична культура. Культура Давнього Риму.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 8. Соціокультурна ситуація в період Середньовіччя	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 9. Візантійська культура - на перетині Сходу і Заходу	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 10. Культура західноєвропейського Середньовіччя	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 11. Феномен Європейського Відродження	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 12. Ренесансне мистецтво. Італійський живопис та скульптура. Криза гуманістичних ідеалів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 13. "Золоте століття" іспанського живопису	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 14. Культура Нового часу і Просвітництва	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 15. Реформація і Контрреформація	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 16. Вплив Великих географічних відкриттів на розвиток культурних тенденцій	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 17. Європейська культура XIX - XX ст.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 18. Романтизм: причини появи та особливості у художній культурі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 19. Модернізм як доба у культурі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 3. Генеза української культури		
Тема 20. Культура східних слов'ян	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 21. Культура Київської Русі – видатне явище світової середньовічної культури	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 22. Язичницька культура Київської Русі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 23. Образотворче мистецтво: іконопис, фреска, мозаїка, мініатюра. Музичне мистецтво Київської Русі,	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань Підготовка до семінарського заняття.

нотне крюкове письмо. Театральне мистецтво		
Тема 24. Україна наприкінці XIVст. – в першій половині XVст. Вплив культури Київської Русі на життя Литовського князівства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 25. Українська культура XVI - XVIII століття	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до семінарського заняття.
Тема 26. Українська культура XIX ст.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 27. Українська культура XX ст.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 28. Національна культура в сучасній Україні. Єдність і взаємозалежність світової та національної культур	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 4. . Культура в сучасному світі		
Тема 29. Ідея рівноправності культур у сучасному світі та поняття культурної ідентифікації	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань . Підготовка до семінарського заняття.
30.Контрольна робота	Узагальнення і систематизація навчального матеріалу	Підготовка до тестування за темами Контрольна робота

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1. Специфіка культурологічного знання та генеза культури		
Тема 1. Специфіка культурологічного знання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.

Тема 2. Культура первісного суспільства та її особливості	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 3. Культура цивілізацій Стародавнього Сходу. Давні Єгипет і Месопотамія	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 4. Культура Давньої Індії та Давнього Китаю	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 2. Основні етапи розвитку світової культури		
Тема 5. Історія та логіка взаємовідносин між цивілізацією та культурою	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 6. Антична культура. Культура Давньої Греції.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка до семінарського заняття.
Тема 7. Антична культура. Культура Давнього Риму.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 8. Соціокультурна ситуація в період Середньовіччя	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 9. Візантійська культура - на перетині Сходу і Заходу	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 10. Культура західноєвропейського Середньовіччя	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою
Тема 11. Феномен Європейського Відродження	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 12. Ренесансне мистецтво. Італійський живопис та скульптура. Криза гуманістичних ідеалів.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 13. "Золоте століття" іспанського живопису	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 14. Культура Нового часу і Просвітництва	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 15. Реформація і Контрреформація	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 16. Вплив Великих географічних відкриттів на розвиток культурних тенденцій	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 17. Європейська культура XIX - XX ст.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 18. Романтизм: причини появи та особливості у художній культурі	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 19. Модернізм як доба у культурі	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 3. Генеза української культури		
Тема 20. Культура східних слов'ян	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 21. Культура Київської Русі – видатне явище світової середньовічної культури	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 22. Язичницька культура Київської Русі	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 23. Образотворче мистецтво: іконопис, фреска, мозаїка, мініатюра. Музичне мистецтво Київської Русі, нотне крюкове письмо. Театральне мистецтво	Самостійна робота з літературою і джерелами	Вивчення питань та виконання завдань Підготовка до семінарського заняття.
Тема 24. Україна наприкінці XIVст. – в першій половині XVст. Вплив культури Київської Русі на життя Литовського князівства	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 25. Українська культура XVI - XVIII століття	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до семінарського заняття.
Тема 26. Українська культура XIX ст.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 27. Українська культура XX ст.	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 28. Національна культура в сучасній Україні. Єдність і взаємозалежність світової та національної культур	Самостійна робота з літературою і джерелами	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 4. . Культура в сучасному світі		
Тема 29. Ідея рівноправності культур у сучасному світі та поняття культурної ідентифікації	Доповіді і співдоповіді, обговорення теми	Вивчення питань та виконання завдань

30.Контрольна робота	Самостійна робота. Узагальнення і систематизація навчального матеріалу	Підготовка до тестування за темами Контрольна робота
----------------------	---	---

Шкала та критерії оцінювання підсумкового результату та завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 2 курс, 4 семестр; 2 курс, 4 семестр / заочної форми здобуття освіти: 2 курс, 1 семестр курс
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: Кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 25 год., семінарські – 10 год., самостійна робота – 25 год. залік заочної форми здобуття освіти: кредитів 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 4 год., практичні – 2 год., самостійна робота – 54 год.; залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Облік і оподаткування
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Прасол Любов Вікторівна, викладач вищої категорії e-mail: e1931@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Прасол Любов Вікторівна, викладач вищої категорії e-mail: e1931@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Всесвітня історія, математика, правознавство.

Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Економіка підприємств різних типів
Мета навчальної дисципліни	Метою вивчення дисципліни є засвоєння загальних основ та конкретних форм дії об'єктивних законів економіки, формування у майбутніх спеціалістів системи економічних знань, сучасного економічного мислення. Логіка і структура дисципліни та передбачені навчальною програмою методи її вивчення дають можливість студентам засвоїти необхідний обсяг науково-теоретичних знань для цілісного сприйняття процесу функціонування сучасної економіки на національному та загальносвітовому рівнях, орієнтування майбутньої практичної діяльності студентів на ефективне господарювання
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.
Програмні результати навчання	РН 2. Розуміти місце предметної області в загальній базі знань та значення облікової, податкової і статистичної систем в інформаційному забезпеченні користувачів під час розв'язання проблем сфери економічної відповідальності підприємств.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» .

	У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Економічна теорія		
Змістовий модуль 1.		
Загальні основи економічної теорії		
Тема 1.1. Предмет і особливості курсу	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до тестування за темою. підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.2. Зміст економічної діяльності суспільства і проблема економічного вибору. Тема 1.3 Економічні системи суспільства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою;
Тема 1.4. Форми організації суспільного виробництва. Товар. Гроші	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. підготовка до семінарського заняття..
Тема 1.5. Ринок як форма організації суспільного виробництва	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.6. Механізм функціонування ринкової економіки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.

Змістовий модуль 2. Теорія макроекономіки		
Тема 2.1. Національна економіка та її основні макроекономічні показники. Тема 2.2. Макроекономічний механізм ринкової рівноваги	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою;
Тема 2.3. Макроекономічна нестабільність: цикли, безробіття, інфляція	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття.
Тема 2.4. Макроекономічне регулювання ринкової економіки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування.
Тема 2.5. Економічна політика держави Тема 2.6. Економічне зростання та соціальна політика держави	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування.
Змістовий модуль 3. Мікроекономіка		
Тема 3.1. Основи теорії поведінки споживача	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2. Підприємництво і підприємство (фірма)	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.3. Витрати виробництва та формування прибутку	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.4. Особливості поведінки підприємств та формування прибутку залежно від виду конкуренції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3. 5. Підприємство на ринку факторів виробництва	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 4. Світове господарство		
Тема 4.1. Формування та закономірності розвитку міжнародної економіки. Світова валютно-кредитна система. Глобальні проблеми міжнародної економіки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.

**Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/**

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Економічна теорія		
Змістовий модуль 1. Загальні основи економічної теорії		
Тема 1.1. Предмет і особливості курсу	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до тестування за темою. підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.2. Зміст економічної діяльності суспільства і проблема економічного вибору. Тема 1.3 Економічні системи суспільства	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.4. Форми організації суспільного виробництва. Товар. Гроші	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.5. Ринок як форма організації суспільного виробництва	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.6. Механізм функціонування ринкової економіки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 2. Теорія макроекономіки		
Тема 2.1. Національна економіка та її основні макроекономічні показники. Тема 2.2. Макроекономічний механізм ринкової рівноваги	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 2.3. Макроекономічна нестабільність: цикли, безробіття, інфляція	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 2.4. Макроекономічне регулювання ринкової економіки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 2.5. Економічна політика держави Тема 2.6. Економічне зростання та соціальна політика держави	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 3. Мікроекономіка		
Тема 3.1. Основи теорії поведінки споживача	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2. Підприємництво і підприємство (фірма)	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.

Тема 3.3. Витрати виробництва та формування прибутку	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування, рішення задач	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.4. Особливості поведінки підприємств та формування прибутку залежно від виду конкуренції	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 3. 5. Підприємство на ринку факторів виробництва	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 4. Світове господарство		
Тема 4.1. Формування та закономірності розвитку міжнародної економіки. Світова валютно-кредитна система. Глобальні проблеми міжнародної економіки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Економічна теорія»**

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового заліку (4-й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: <i>денної форми здобуття освіти:</i> 2(1) курс, 4(2) семестр; <i>заочної форми здобуття освіти:</i> 2 курс, 3 семестр;
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	<i>Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти:</i> <i>денної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні – 18 год., практичні – 18 год., самостійна робота – 24 год. <i>заочної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні – 4 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 52 год. Іспит
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Облік і оподаткування
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Пономаренко Світлана Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail: 20476@i.ua
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Пономаренко Світлана Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail: 20476@i.ua
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Безпека життєдіяльності Обладнання в закладах ресторанного господарства Санітарія і гігієна
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Охорона праці в галузі Курсовий проект (написання розділу з охорони праці)
Мета навчальної дисципліни	Надання знань, умінь, здатностей та компетентностей в питаннях ефективної професійної діяльності через забезпечення оптимального керування охороною праці на підприємствах (об'єктах господарської, економічної та науково-освітньої діяльності), формування у здобувачів освіти відповідальності за особисту та колективну безпеку і усвідомлення необхідності обов'язкового виконання в повному обсязі всіх заходів гарантування безпеки праці на робочих місцях.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

	ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Програмні результати навчання	РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів). РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової перед вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

	Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці		
Тема 1.1. Законодавча та нормативна база України з охорони праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.2. Державне управління охороною праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.3. Організація охорони праці на підприємстві	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.4. Навчання з питань охорони праці. Інструктажі з питань охорони праці	Відвідування занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до практичного заняття
Тема 1.5. Профілактика травматизму та професійних захворювань	Відвідування занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття; опрацювання презентації
Змістовий модуль 2. Гігієна праці та виробнича санітарія		
Тема 2.1. Основи фізіології та гігієни праці. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять

Тема 2.2. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Змістовий модуль 3. Безпека процесів праці		
Тема 3.1 Вимоги охорони до організації робочих місць.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 3.2. Безпека виробничих процесів та торговельно-технологічного устаткування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.3. Основи виробничої психології та конфліктології	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття

**Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/**

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці		
Тема 1.1. Законодавча та нормативна база України з охорони праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.2. Державне управління охороною праці	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Тема 1.3. Організація охорони праці на підприємстві	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Тема 1.4. Навчання з питань охорони праці. Інструктажі з питань охорони праці	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Тема 1.5. Профілактика травматизму та професійних захворювань	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту; опрацювання презентації
Змістовий модуль 2. Гігієна праці та виробнича санітарія		
Тема 2.1. Основи фізіології та гігієни праці. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Тема 2.2. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства.	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Змістовий модуль 3. Безпека процесів праці		
Тема 3.1 Вимоги охорони до організації робочих місць.	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Тема 3.2. Безпека виробничих процесів та торговельно-технологічного устаткування	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту

Тема 3.3. Основи виробничої психології та конфліктології	Відвідування занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до практичного заняття
--	--	-----------------------------------

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни**

«Основи охорони праці»

Підсумковий контроль – проводиться у формі іспиту. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило, такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

«ФИЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 1-3 курс, 1-6 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180 годин, з них: лекційні - 8 год., практичні – 80 год., самостійна робота – 136 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Загально-освітніх та соціально-гуманітарних дисциплін

Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Козуб Світлана Василівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: svfitnes2309@gmail.com Проненко Віктор Іванович, викладач вищої категорії e-mail: viktorpronenko555@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Козуб Світлана Василівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: svfitnes2309@gmail.com Проненко Віктор Іванович, викладач вищої категорії e-mail: viktorpronenko555@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Базові знання з дисциплін: «Фізична культура», «Біологія», «Захист Вітчизни»
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Біохімія
Мета навчальної дисципліни	Формування фізкультурно-оздоровчої компетентності майбутнього висококваліфікованого фахівця, всебічно розвинутої особистості студента, підготовка її до високопродуктивної праці за обраним фахом, здатності використовувати фізичну культуру і спорт в умовах майбутньої професійної діяльності, надання знань з основ організації і методики найбільш ефективних видів і форм раціональної рухової діяльності й умінь застосовувати їх на практиці, виконання нормативів фізичної підготовленості. Послідовне формування фізичної культури особистості фахівця відповідного рівня освіти («фаховий молодший бакалавр»)
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1.Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5.Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
Програмні результати навчання	РН19.Працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положенням про академічну доброчесність у

	Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва. Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в онлайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1. Легка атлетика		
Тема 1.1. Вступ до навчальної дисципліни «Фізичне виховання» Контроль та самоконтроль під час занять фізичними вправами.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Вивчення питань та виконання завдань
Тема 1.2. Вправи бігуна. Біг на короткі дистанції. Вдосконалення техніки бігу по прямій. Інтервальне тренування для пресу.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 1.3. Вдосконалення техніки старту та стартового розбігу при бігу на короткі дистанції. Спеціальні вправи бігуна.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 1.4. Вдосконалення техніки бігу по дистанції і фінішування на короткі дистанції. Човниковий біг. Спеціальні вправи бігуна.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань

Тема 1.5. Вдосконалення техніки високого старту при бігу на середні та довгі дистанції. Спеціальні вправи бігуна.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 1.6. Вдосконалення техніки естафетного бігу. Спеціальні вправи бігуна.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 1.7. Біг на довгі відстані. Розвиток витривалості. Спеціальні вправи бігуна.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 1.8. Повторення техніки бігу на короткі та середні відстані, низький та високий старт.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 1.9. Повторення техніки бігу на короткі та середні дистанції, низький та високий старт.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Змістовний модуль 2. Спортивні ігри (Волейбол)		
Тема 2.1. «Олімпійський рух в Україні. Участь спортсменів України в Олімпійських іграх»	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Вивчення питань та виконання завдань
Тема 2.2. Вдосконалення техніки передачі, прийому і подачі м'яча. Правила гри. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 2.3. Спеціальна фізична підготовка волейболістів. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 2.4 Відпрацювання прийому м'яча. Нападаючий удар. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 2.5. Командні тактичні дії у захисті. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 2.6. Зонне блокування, блокування найсильнішого нападаючого, своєчасний вихід в зону удару.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 2.7. Командні тактичні дії у нападі. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 2.8. Вдосконалення техніки передачі, прийому і подачі м'яча у парах та трійках, подачі м'яча.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Змістовний модуль 3. Спортивні ігри (Баскетбол)		
Тема 3.1. Основи раціонального харчування при різноманітних видах і умовах праці та особистостях життєдіяльності.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Вивчення питань та виконання завдань

Тема 3.2. Нетрадиційні системи зміцнення здоров'я і фізичного удосконалення. Оздоровче і прикладне значення обраних систем фізичних вправ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Вивчення питань та виконання завдань
Тема 3.3. Вдосконалення техніки ведення м'яча, стійок та переміщень в баскетболі. Дихальні вправи та вправи на гнучкість. Правила гри у баскетбол.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.4. Стройові, загально розвиваючі вправи. Тренування техніки штрафних кидків та подвійного кроку в баскетболі. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.5. Стройові, загально розвиваючі вправи. Вдосконалення техніки штрафних кидків та подвійного кроку в баскетболі. Силова підготовка.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.6. Стройові, загально розвиваючі вправи. Тренування ловлі, передачі м'яча, кидки м'яча з місця та в русі. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.7. Стройові, загально розвиваючі вправи. Вивчення елементів техніки гри у нападі і захисті. Штрафний кидок.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.8. Вдосконалення тактичних взаємодій у нападі і захисті проти персонального захисту в баскетболі. Кидки м'яча у кошик з трьох очкової зони.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.9. Стройові, загально розвиваючі вправи. Техніка індивідуальних дій, тактика захисту. Навчальна гра в умовах змагань.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.10. Вдосконалення тактики гри у нападі проти зонного і персонального захисту.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 3.11. Вдосконалення тактичних взаємодій у нападі і захисті, проти персонального захисту. Навчальна гра.	Відвідування занять; виконання практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Змістовний модуль 4. Спортивні ігри (Настільний теніс)		
Тема 4.1. Правила змагань. Техніка безпеки. Вдосконалення хвату ракетки, положення гравця. Вивчення техніки подач м'яча. Правила змагань з настільного тенісу.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань

Тема 4.2. Вдосконалення техніки подач, ударів: підставки та накату.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 4.3. Вивчення складного атакуючого удару «топ-сніп». Повторення подач: прямої та маятникоподібної.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 4.4. Вдосконалення техніки підрізки з права та з ліва. Атакуючі удари. Вправи тенісиста, жонглювання двома м'ячами.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 4.5. Повторення техніки ударів: удар підставкою, підрізні удари, кручена «свіча», удар накату.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 4.6. Тактична підготовка. Одиночні та парні ігри. Повторення подач з обертання та без. Комбінації плоских кручених і різаних ударів.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань
Тема 4.7. Кругові удари з права та з ліва, з передачі в протилежний бік. Повторення подачі м'яча з права та з ліва з підрізкою.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Відпрацювання техніки виконання вправ та теоретичних знань

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Фізичне виховання»**

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового заліку (5-й, 6-й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ними певних практичних завдань) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Рівень оцінки	Теоретична підготовка	Практичні вміння та нормативи	Відвідування й активність	Дисципліна, ставлення до занять
Відмінно (5)	Повне володіння знаннями, вичерпні відповіді	Високий рівень володіння практичними навичками, правильна техніка (виконання лише з незначною кількістю помилок). Передбачається участь у обласних, міських змаганнях та спортивно-масових заходах коледжу. Виконання нормативів на високому рівні	Висока активність, систематичне відвідування (100% або поважні причини)	Сумлінність, позитивна мотивація, дотримання техніки безпеки
Добре (4)	Добре засвоєні знання, незначні неточності	Середній рівень володіння практичними навичками (виконання з кількома помилками). Передбачається участь у	Регулярна відвідуваність, активність	Дотримання правил, позитивне ставлення

		обласних, міських змаганнях та спортивно-масових заходах коледжу. Виконання нормативів із незначними помилками		
Задовільно (3)	Часткові знання, наявні помилки	Володіння практичними навичками (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок). Передбачається участь у спортивно-масових заходах коледжу. Виконання нормативів на мінімально допустимому рівні	Є пропуски занять без систематичного відпрацювання	Обмежена активність, можливі дисциплінарні зауваження
Незадовільно (2)	Відсутність необхідних знань	Невиконання нормативів або грубі помилки в техніці	Значна кількість пропусків без поважних причин	Байдужість до занять, порушення дисципліни та техніки безпеки

«НЕОРГАНІЧНА ХІМІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна)	Для здобувачів освіти на основі повної (профільної) загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: денної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр; заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: денної форми здобуття освіти: кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 23 год., практичні – 6 год., лабораторні – 10 год., семінарські – 6 год., самостійна робота – 45 год., 1 семестр - залік заочної форми здобуття освіти: кредитів 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 5 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 81 год.; 1 семестр – залік
Мова викладання	Українська

Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладачів, що проводить лекційні заняття	Іванова Олена Анатоліївна, викладач вищої категорії, викладач-методист e-mail: ivanova.elena22a@gmail.com Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Інформація про викладачів, що проводить практичні заняття	Іванова Олена Анатоліївна, викладач вищої категорії, викладач-методист e-mail: ivanova.elena22a@gmail.com Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Математика, Хімія
Пореквізити(дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Органічна хімія, Аналітична хімія, Фізична і колоїдна хімія, Біохімія
Мета навчальної дисципліни	Викладання навчальної дисципліни для успішного подальшого засвоєння професійних і практичних дисциплін, прищепити здобувачам освіти навички хімічного мислення, уміння передбачати можливість взаємодії речовин та продуктів їх перетворення, а саме: склад, будова, властивості, номенклатура та застосування хімічних сполук неорганічної природи.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.
Програмні результати навчання	РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно- законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування,

	плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	---

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Загальна хімія		
Змістовий модуль 1. <i>Загальна хімія. Основні закони хімії</i>		
Тема 1. Вступ. Поняття про атом, молекулу, моль. Основні закони хімії.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до опитування за темою
Тема 2. Періодичний закон і періодична система Д. І. Менделєєва. Будова атома.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; тестування	Розв'язування типових завдань; підготовка до виконання практичної роботи; підготовка до тестування
Тема 3. Хімічний зв'язок.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування
Тема 4. Найважливіші класи неорганічних сполук.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Розв'язування типових завдань; підготовка до тестування

Тема 5. Розчини. Розрахунки концентрацій. Теорія електролітичної дисоціації. Гідроліз солей.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до практичної роботи; підготовка до тестування
Тема 6. Окисно-відновні реакції. Електроліз.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до практичної роботи
Змістовий модуль 2. Комплексні сполуки		
Тема 1. Комплексні сполуки.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Розв'язування типових завдань; підготовка до семінарського завдання
Модуль 2 Хімія елементів		
Змістовий модуль 3. Хімія елементів. Неметали		
Тема 1. Загальні відомості про неметали.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 2. Елементи восьмої групи головної підгрупи періодичної системи Д. І. Менделєєва. Інертні гази.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 3. Елементи сьомої групи головної підгрупи періодичної системи (галогени).	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 4. Елементи шостої групи головної підгрупи періодичної системи Д. І. Менделєєва (халькогени).	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 5. Елемети п'ятої групи головної підгрупи періодичної системи Д. І. Менделєєва.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторних робіт; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування
Тема 6. Елементи четвертої групи головної підгрупи періодичної системи Д. І. Менделєєва.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 4. Хімія елементів. Метали		
Тема 1. Загальні відомості про метали.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми

Тема 2. Елементи першої та другої груп періодичної системи Д. І. Менделєєва. Лужні та лужно-земельні метали.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування
Тема 3. Алюміній, його властивості та використання.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Опрацювання питань до теми
Тема 4. Елементи шостої групи побічної підгрупи періодичної системи Д. І. Менделєєва.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 5. Елементи сьомої групи побічної підгрупи періодичної системи Д. І. Менделєєва.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 6. Елементи восьмої групи побічної підгрупи періодичної системи Д. І. Менделєєва.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування
Змістовий модуль 5. Неорганічна хімія та екологія		
Тема 1. Неорганічна хімія та екологія.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Неорганічна хімія»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, лабораторних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

**Шкала та критерії оцінювання
тестових завдань під час заліку**

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«ОРГАНІЧНА ХІМІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі повної (профільної) загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: денної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр; заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів на основі повної (профільної) загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: денної форми здобуття освіти: кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 23 год., практичні – 8 год., лабораторні – 8; семінарські – 6 год., самостійна робота – 45 год., 1 семестр – залік заочної форми здобуття освіти: кредитів 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 5 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 81 год.; 1 семестр – залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Математика, Хімія, Неорганічна хімія
Пореквізити(дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Аналітична хімія, Біохімія, Фізична і колоїдна хімія, Виробництво харчової продукції
Мета навчальної дисципліни	Ознайомлення здобувачів освіти з основними положеннями теорії будови органічних сполук, методами одержання, вивчення реакційної здатності та хімічних властивостей органічних речовин; формування компетентностей, необхідних для професійної діяльності в харчовій галузі.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння

	сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК9.Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Програмні результати навчання	РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН4.Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно- законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне

	опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1. <i>Вуглеводні</i>		
Тема 1. Введення в курс органічної хімії.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Опрацювання питань до теми
Тема 2. Насичені вуглеводні (алкани). Галогенпохідні алканів. Циклоалкани.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань
Тема 3. Ненасичені вуглеводні. Алкени. Алкіни. Алкадієни.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; тестування	Складання опорного конспекту, розв'язування типових завдань; підготовка до семінарського заняття
Тема 4. Ароматичні вуглеводні (арени). Бензен.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 2. <i>Сполуки з однорідними функціями</i>		
Тема 1. Насичені одноатомні спирти.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування за темою
Тема 2. Двоатомні та триатомні спирти.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування за темою
Тема 3. Феноли.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування за темою
Тема 4. Альдегіди. Кетони.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних занять; виконання лабораторної роботи	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до виконання практичних завдань
Тема 5. Насичені одноосновні карбонові кислоти. Вищі	Відвідування занять; обговорення матеріалу	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми;

карбонові кислоти. Мила і синтетичні миючі засоби.	занять; виконання лабораторної роботи; тестування	підготовка до тестування за темою
Тема 6. Ненасичені одноосновні карбонові кислоти.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування за темою
Тема 7. Насичені двоосновні карбонові кислоти.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування за темою
Тема 8. Складні ефіри (естери).	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування за темою
Тема 9. Ліпіди.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до виконання практичних роботи; підготовка до тестування за темою
Тема 10. Аміни.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування за темою
Тема 11. Анілін.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування за темою
Модуль 2		
Змістовий модуль 3. Гетерофункціональні сполуки		
Тема 1. Гідроксикислоти.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 2. Вуглеводи.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 3. Амінокислоти.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 4. Білки. Успіхи в синтезі білків.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до виконання практичних завдань; підготовка до тестування
Змістовий модуль 4. Органічна хімія і екологія		
Тема 1. Органічна хімія і екологія.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми

Змістовий модуль 5. <i>Речовини та хімічні процеси, що використовуються в харчовій промисловості</i>		
Тема 1. Харчові кислоти.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Опрацювання питань до теми
Тема 2. Органічні добавки до харчових продуктів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до виконання практичних завдань
Тема 3. Основні хімічні процеси, що відбуваються в жирах, білках, вуглеводах	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до тестування

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Органічна хімія»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, лабораторних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

**Шкала та критерії оцінювання
тестових завдань під час заліку**

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«ФІЗИЧНА І КОЛОЇДНА ХІМІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової середньої освіти, повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр; заочної форми здобуття освіти: Для здобувачів освіти на основі повної (профільної) загальної середньої освіти: 3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти:

	кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 22 год., практичні – 10 год., лабораторні – 12; семінарські – 6 год., самостійна робота – 40 год., екзамен <i>заочної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 5 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 81 год.; екзамен
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Математика, Фізика, Хімія, Неорганічна хімія, Органічна хімія, Біохімія, Аналітична хімія
Пореквізити(дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції, Технологія виробництва кулінарної продукції
Мета навчальної дисципліни	Ознайомлення студентів із основними поняттями фізичної і колоїдної хімії, розвиток умінь опису стану фізико-хімічних, зокрема і колоїдних систем, ознайомлення з основними законами фізичної хімії, їх застосуванням і з методикою опису і аналізу колоїдних розчинів; дати чіткі уявлення про теоретичні і експериментальні основи науки, визначаючи її особливу роль як міждисциплінарної науки, яка синтезує знання суміжних розділів хімії, фізики та інших природознавчих наук.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК9.Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Програмні результати навчання	РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних

	компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН4.Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно- законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов’язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об’єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Фізична хімія		
Змістовий модуль 1. <i>Основні закони термодинаміки. Термохімія</i>		
Тема 1. Вступ. Перший закон термодинаміки. Термохімія.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань	Складання опорного конспекту; підготовка до опитування за темою
Тема 2. Другий закон термодинаміки. Напрямок процесу.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до виконання практичної роботи; підготовка до тестування
Змістовий модуль 2. <i>Змістовий модуль 2. Агрегатні стани речовини</i>		
Тема 1. Газоподібний стан речовини.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи	Підготовка до опитування за темою; розв'язування типових завдань; підготовка до виконання практичної роботи
Тема 2. Рідкий стан речовини. Поверхневий натяг і в'язкість.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Опрацювання питань до теми; підготовка до тестування
Тема 3. Твердий стан речовини. Типи кристалічних ґраток.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 3. <i>Хімічна кінетика. Хімічна рівновага</i>		
Тема 1. Швидкість хімічної реакції.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; розв'язування типових завдань
Тема 2. Каталіз і каталізатори.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до семінарського заняття
Тема 2. Хімічна рівновага.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; виконання лабораторної роботи; тестування	Опрацювання питань до теми; розв'язування типових завдань; підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 4. <i>Властивості розчинів</i>		
Тема 1. Властивості розчинів неелектролітів.	Самостійне вивчення	Опрацювання питань до теми; підготовка до виконання практичних завдань; підготовка до тестування

Тема 2. Властивості розчинів електролітів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; виконання практичної роботи; виконання лабораторної роботи; тестування	Опрацювання питань до теми; підготовка до виконання практичних завдань; підготовка до тестування
Змістовий модуль 5. <i>Електрохімія. Гальванічний елемент</i>		
Тема 1. Електропровідність розчинів електролітів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми
Тема 2. Електродні процеси. Гальванічні елементи.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до семінарського заняття
Тема 3. Вимір ЕРС і електродного потенціалу. Потенціометричне визначення рН.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування
Змістовий модуль 6. <i>Метали. Корозія металів. Захист металів від корозії</i>		
Тема 1. Корозія та захист металів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування
Модуль 2. Колоїдна хімія		
Змістовий модуль 7. <i>Колоїдні розчини</i>		
Тема 1. Поверхневі явища. Адсорбція.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми
Тема 2. Загальна характеристика дисперсних систем. Колоїдні системи та їх властивості.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; виконання лабораторної роботи; тестування.	Складання опорного конспекту; підготовка до виконання практичних завдань; підготовка до тестування
Змістовий модуль 8. <i>Грубодисперсні системи</i>		
Тема 1. Грубодисперсні системи. Колоїдні поверхнево-активні речовини.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; розв'язування типових завдань
Змістовий модуль 9. <i>Найважливіші органічні речовини, що використовуються в технології приготування їжі</i>		
Тема 1. Високомолекулярні сполуки та їх розчини. Найважливіші органічні	Відвідування занять; обговорення матеріалу	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до семінарського заняття

речовини, що використовуються в технології приготування їжі.	занять; виконання лабораторної роботи; тестування	
--	---	--

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Фізична і колоїдна хімія»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового екзамену. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, лабораторних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

«АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової середньої освіти, повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 2 курс, 4 семестр; заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 2 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової середньої освіти, повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти:

	кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 24 год., практичні – 8 год., лабораторні – 10, семінарські – 6 год., самостійна робота – 42 год.; 4 семестр – залік. <i>заочної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні – 5 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 81 год.; 2 семестр – залік.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Татаренкова Юлія Василівна, викладач першої категорії e-mail: tatarenkova1107@ukr.net
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Математика, Хімія, Фізика, Неорганічна хімія, Органічна хімія, Біохімія
Пореквізити(дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Фізична і колоїдна хімія, Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції, Технологія виробництва кулінарної продукції
Мета навчальної дисципліни	Формування у студентів теоретичних основ хімічного аналізу, практичних навиків його виконання та їх використання для вирішення конкретних задач
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9.Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Програмні результати навчання	РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

	РН3.Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4.Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно- законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов’язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об’єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Якісний аналіз		
Змістовий модуль 1. <i>Теоретичні основи аналітичної хімії</i>		
Тема 1. Вступ. Предмет, методи і задачі аналітичної хімії.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; підготовка до практичної роботи	Підготовка до опитування за темою
Тема 2. Закон дії мас. Хімічна рівновага. Рівновага у розчинах слабких електролітів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до виконання практичної роботи
Тема 3. Йонний добуток води. Водневий показник.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування
Тема 4. Буферні розчини.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до виконання практичної роботи
Тема 5. Рівновага у гетерогенній системі розчин-осад.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи	Складання опорного конспекту; опрацювання питань теми
Тема 6. Комплексні сполуки в аналізі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань теми; розв'язування типових завдань
Змістовий модуль 2. <i>Катіони I-IV та їх значення в технохімічному контролі</i>		
Тема 1. Методи і техніка виконання якісного аналізу.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до опитування за темою
Тема 2. Класифікація і основні схеми аналізу катіонів. I-II групи катіонів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Розв'язування типових завдань; підготовка до тестування за темою
Тема 3. III- IV групи катіонів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 3. <i>Аніони I-III груп та їх значення в технохімічному контролі</i>		
Тема 1. Аніони I-III груп та їх значення в технохімічному контролі.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до семінарського заняття
Модуль 2. Кількісний аналіз		
Змістовий модуль 4.		

Гравіметричний аналіз		
Тема 1. Задачі і методи кількісного аналізу. Гравіметричний (ваговий) аналіз.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 5. Об'ємний аналіз. Розрахунки		
Тема 1. Загальна характеристика титриметричного аналізу.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до опитування за темою
Тема 2. Кисотно-основне титрування.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до практичної роботи; підготовка до тестування за темою
Тема 3. Окисно-відновне титрування.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань
Тема 4. Титрування за методом осадження.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань
Тема 5. Комплексометричне титрування.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; розв'язування типових завдань; підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 6. Фізико-хімічні методи аналізу		
Тема 1. Фотоелектроколориметрія. Спектрофотометрія.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми
Тема 2. Рефрактометрія.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми
Тема 3. Поляриметрія.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми
Тема 4. Хроматографія.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до семінарського заняття
Модуль 3. Аналіз сировини і продуктів в харчуванні		
Змістовий модуль 7. Визначення якісного і кількісного складу продуктів харчування		
Тема 1. Загальні методи аналізу харчової продукції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторної роботи; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; тестування
Тема 2. Методи аналізу окремих видів харчової продукції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми

Тема 3. Методи аналізу кулінарної продукції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; тестування	Складання опорного конспекту; опрацювання питань до теми; підготовка до виконання практичних завдань; підготовка до семінарського заняття
--	---	---

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Аналітична хімія»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, лабораторних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

**Шкала та критерії оцінювання
тестових завдань під час заліку**

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«Біохімія»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13. Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	На основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти денної форми здобуття освіти: 2курс,3 семестр заочної форми здобуття освіти: 2 курс,3 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	На основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти денної форми здобуття освіти: кредитів – 2. загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні -34, практичні -4год., семінарські 2 год., самостійна робота 26 год. 3 семестр -залік; заочної форми здобуття освіти: кредитів – 2. загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні -3, самостійна робота – 57год., 3 семестр - залік, 5 семестр - залік.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології

Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Сотник Володимир Олександрович, викладач першої категорії e-mail: dr.sotnick@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Сотник Володимир Олександрович, викладач першої категорії e-mail: dr.sotnick@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Біологія, Мікробіологія та фізіологія Органічна хімія, Технологія виробництва кулінарної продукції ,
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологічна практика Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Розширити знання здобувачів освіти про будову основних компонентів живих клітин та продуктів харчування, створити у здобувачів освіти розуміння логічного зв'язку законів хімії, біохімії, біології із різноманітними явищами, які спостерігаються при виробництві, зберіганні, приготуванні і споживанні харчових продуктів.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою, як усно так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на осові сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

	СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавств охорони праці СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН15. Організувати безпечні мови праці під час виробничої діяльності
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету»» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне

	опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1.		
Загальні положення біохімії. Базові нутрієнти харчових продуктів.		
Тема 1.1. Предмет і завдання біохімії. Хімічний склад організму людини.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту.
Тема 1.2. Білки, амінокислоти. Будова, властивості, біологічна роль. Класифікація	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття;
Лабораторна робота №1 Якісні реакції на амінокислоти	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять; виконання навчальної роботи на лабораторному занятті; тестування	Виконання лабораторної роботи.
Тема 1.3. Ферменти. Будова, властивості. Класифікація.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 1.4. Біологічне окислення.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 1.5. Вуглеводи. Будова, біологічна роль. Класифікація.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 1.6. Ліпіди. Будова, біологічна роль. Класифікація.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою;
Тема 1.7. Нуклеїнові кислоти. Будова, біологічна роль. Біосинтез білка.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до семінару за темою
Семінар	Відвідування занять; навчальна дискусія	Виконання тестового завдання з розділу
Модуль 2		
Змістовний модуль 2		
Динамічна біохімія.		

Тема 2.1. Обмін білків в організмі.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Лабораторна робота №2 Обмін білків	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторному занятті; тестування	Виконання лабораторної роботи
Тема 2.2. Обмін вуглеводів в організмі.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять; тестування	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.3. Обмін ліпідів в організмі.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.4. Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.5. 2.6. Регуляція обміну речовин	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.7. Обмін води і мінеральних солей.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою

**Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/**

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1. Загальні положення біохімії. Базові нутрієнти харчових продуктів.		
Тема 1.1. Предмет і завдання біохімії. Хімічний склад організму людини.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту.
Тема 1.2. Білки, амінокислоти. Будова, властивості, біологічна роль. Класифікація	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою.
Тема 1.4. Біологічне окислення.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою
Тема 1.5. Вуглеводи. Будова, біологічна роль. Класифікація.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 1.6. Ліпіди. Будова, біологічна роль. Класифікація.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою;
Тема 1.7. Нуклеїнові кислоти. Будова, біологічна роль. Біосинтез білка.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до семінару за темою

Модуль 2		
Змістовний модуль 2 Динамічна біохімія.		
Тема 2.1. Обмін білків в організмі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою.
Тема 2.2. Обмін вуглеводів в організмі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.3. Обмін ліпідів в організмі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.4. Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.5. 2.6. Регуляція обміну речовин	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.7. Обмін води і мінеральних солей.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою

Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Біохімія»

Підсумковий контроль- проводиться у формі заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння здобувачем теоретичного та практичного матеріалу (виконання певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді здобувача на заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли здобувач дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання здобувач застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені програмою
добре	виставляється здобувачу, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли здобувач не повністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань здобувач припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у здобувача.
незадовільно	виставляється здобувачу, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий здобувач виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні.

«ОСНОВИ ЕКОЛОГІЇ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти денної форми здобуття освіти: 2 курс, 3 семестр. Для здобувачів освіти на основі повної (профільної) загальної середньої освіти денної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр. Для здобувачів освіти на основі повної (профільної) загальної середньої освіти заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 2 семестр.
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти денної форми здобуття освіти: кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 32 год., практичні – 2 год., самостійна робота – 26 год.; 1 семестр - залік заочної форми здобуття освіти: кредитів 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 4 год., практичні – 2 год., самостійна робота – 54 год.; 2 семестр - залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Циклова комісія загальноосвітніх та соціально-гуманітарних дисциплін
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Іванова Олена Анатоліївна, доктор філософії з професійної освіти, викладач-методист, викладач вищої категорії, e-mail: ivanova.elena22a@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Іванова Олена Анатоліївна, доктор філософії з професійної освіти, викладач-методист, викладач вищої категорії, e-mail: ivanova.elena22a@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Біологія Фізика Неорганічна хімія Органічна хімія Мікробіологія та фізіологія Безпека життєдіяльності
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологія виробництва кулінарної продукції Санітарія та гігієна Товарознавство харчових продуктів Біохімія Економіка підприємств різних типів

	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції Основи охорони праці Охорона праці в галузі
Мета навчальної дисципліни	Формування у студентів фундаментальних знань, умінь і навичок з основ екології, які необхідні для: -розуміння структури, функціонування та взаємодії екосистем; -оцінки впливу виробничих процесів харчової промисловості на навколишнє середовище; -формування екологічної культури і відповідальності за збереження довкілля; -впровадження екологічно безпечних технологій і практик у харчових виробництвах; - забезпечення екологічної безпеки продукції та навколишнього середовища в професійній діяльності; - набуття компетентностей для здійснення контролю за дотриманням екологічних норм та стандартів.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1.Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9.Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10.Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Програмні результати навчання	RH7.Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH13.Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. RH14.Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15.Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16.Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та Положенням про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в онлайн форматі за погодженням з директором.

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 <i>Основи загальної екології</i>		
Тема 1.1. Предмет вивчення екології, її завдання та методи. Зв'язки екології з іншими науками. Екологічні закони	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.2. Екологічні чинники та їхня класифікація. Закономірності впливу екологічних чинників на організми та їх угруповання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.3. Популяції. Класифікація популяцій, характеристика	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.4. Екосистеми, їх структурна організація, властивості та характеристики. Екологічні sukcesії як процеси саморозвитку екосисте	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.5. Агроценози, їхня структура та особливості функціонування. Шляхи підвищення продуктивності агроценозів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.6. Біосфера як глобальна екосистема, її структура та межі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.7. Біогеохімічні цикли як необхідна умова існування біосфери	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.8. Вчення В.І. Вернадського про біосферу та ноосферу та його значення для уникнення глобальної екологічної кризи	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування. Узагальнення теми. Самоконтроль знань. Тематичне оцінювання навчальних досягнень	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Модуль 2 <i>Сталий розвиток та раціональне природокористування</i>		
Тема 2.1. Сучасні екологічні проблеми у світі та в Україні	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.2. Види забруднення, їхні наслідки для природних і штучних екосистем та людини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 2.3. Антропоційний вплив на атмосферу. Наслідки забруднення атмосферного повітря та його охорона	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.4. Антропоційний вплив на гідросферу. Причини порушення якості природних вод, дефіцит водних ресурсів, принципи оцінки екологічного стану водойм. Охорона водойм	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.5. Основні джерела антропоційного забруднення ґрунтів, їхні наслідки. Необхідність охорони ґрунтів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.6. Антропоційний вплив на біорізноманіття. Проблеми акліматизації та реакліматизації видів. Збереження біорізноманіття як необхідна умова стабільності біосфери	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.7. Екологічна політика в Україні: природоохоронне законодавство України, міждержавні угоди	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до практичної роботи
Тема 2.8. Червона книга та Чорний список видів тварин. Зелена книга України Практична робота. Оцінка екологічного стану свого регіону	Відвідування занять; обговорення матеріалу заняття; тестування; виконання та захист практичної роботи	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.9. Концепція сталого розвитку та її значення. Природокористування в контексті сталого розвитку. Поняття про екологічне мислення. Необхідність міжнародної взаємодії у справі охорони довкілля.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування. Узагальнення теми. Самоконтроль знань. Тематичне оцінювання навчальних досягнень	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 <i>Основи загальної екології</i>		
Тема 1.1. Предмет вивчення екології, її завдання та методи. Зв'язки екології з іншими науками. Екологічні закони	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.2. Екологічні чинники та їхня класифікація. Закономірності впливу екологічних чинників на організми та їх угруповання	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.3. Популяції. Класифікація популяцій, характеристика	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.4. Екосистеми, їх структурна організація, властивості та характеристики. Екологічні сукцесії як процеси саморозвитку екосисте	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.5. Агроценози, їхня структура та особливості функціонування. Шляхи підвищення продуктивності агроценозів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.6. Біосфера як глобальна екосистема, її структура та межі	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.7. Біогеохімічні цикли як необхідна умова існування біосфери	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.8. Вчення В.І. Вернадського про біосферу та ноосферу та його значення для уникнення глобальної екологічної кризи	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Модуль 2 <i>Сталий розвиток та раціональне природокористування</i>		
Тема 2.1. Сучасні екологічні проблеми у світі та в Україні	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.2. Види забруднення, їхні наслідки для природних і штучних екосистем та людини	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.3. Антропоційний вплив на атмосферу. Наслідки забруднення атмосферного повітря та його охорона	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 2.4. Антропоційний вплив на гідросферу. Причини порушення якості природних вод, дефіцит водних ресурсів, принципи оцінки екологічного стану водойм. Охорона водойм	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.5. Основні джерела антропоційного забруднення ґрунтів, їхні наслідки. Необхідність охорони ґрунтів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.6. Антропоційний вплив на біорізноманіття. Проблеми акліматизації та реакліматизації видів. Збереження біорізноманіття як необхідна умова стабільності біосфери	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.7. Екологічна політика в Україні: природоохоронне законодавство України, міждержавні угоди	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи. Підготовка до практичної роботи
Тема 2.8. Червона книга та Чорний список видів тварин. Зелена книга України Практична робота. Оцінка екологічного стану свого регіону	Відвідування занять; обговорення матеріалу заняття; виконання та захист практичної роботи	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.9. Концепція сталого розвитку та її значення. Природокористування в контексті сталого розвитку. Поняття про екологічне мислення. Необхідність міжнародної взаємодії у справі охорони довкілля.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Основи екології»**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю під час навчальних занять визначається викладачем, що проводить заняття.

Модульний контроль проводиться наприкінці змістового модулю за рахунок аудиторних занять і має на меті перевірку засвоєння студентом певної сукупності знань та вмінь, що формує цей модуль. Модульний контроль реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань і проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль – залік, проводиться у формі тестування.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: <i>денної форми здобуття освіти:</i> 2(1) курс, 3(1) семестр; <i>заочної форми здобуття освіти:</i> 2 курс, 2 семестр;
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: <i>денної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 18год., практичні/семінарські–18год.,самостійна робота –24 год. <i>заочної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні -4 год., практичні –4год.,самостійна робота –52 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Облік і оподаткування
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Пономаренко Світлана Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail:20476@i.ua
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Пономаренко Світлана Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail:20476@i.ua
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Основи медичних знань Захист України Біологія Географія Хімія Інформатика
Пореквізити (дисципліни, в	Основи охорони праці

яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Основи екології
Мета навчальної дисципліни	Метою дисципліни є вивчення широкого кола небезпек, які можуть чинити шкідливий або небезпечний вплив на сучасну людину, отримання практичних навичок аналізу характеру та наслідків впливу природних, техногенних, соціальних та комбінованих небезпек на життя та здоров'я людини, а також формування необхідних вмінь і навичок для запобігання небезпек та ліквідації їх наслідків. Набуті здобувачем освіти компетентності будуть використані в професійній діяльності, з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій та надзвичайних ситуацій, допоможуть зменшити наслідки. Опанування навчального матеріалу допоможе у формуванні сталого розвитку відповідальності за особисту, колективну та екологічну безпеку.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1.Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК10.Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Програмні результати навчання	РН5.Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН10.Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН13.Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН15.Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16.Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової перед вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового

	контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	---

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Оцінка ризиків, прогнозування та реагування на надзвичайні ситуації		
Змістовий модуль 1. <i>Теоретичні основи безпеки життєдіяльності</i>		
Тема 1.1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Тема 1.2. Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Змістовий модуль 2. <i>Людина, як елемент системи «Людина – Життєве середовище»</i>		
Тема 2.1. Психологічні особливості людини, психіки і безпеки життєдіяльності.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист	Підготовка до тестування за темою, підготовка до практичного заняття

	практичних завдань	
Змістовий модуль 3. <i>Джерела небезпеки життєдіяльності людини та породжені з ними фактори</i>		
Тема 3.1. Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; участь в семінарі	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття
Тема 3.2. Техногенні небезпеки та їхні наслідки.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; участь в семінарах	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття
Тема 3.3. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики, фактори ризику.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичної роботи, участь в семінарі	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного/семінарського заняття
Змістовий модуль 4. <i>Безпека життєдіяльності в сфері проживання</i>		
Тема 4.1. Безпека людини в сучасному урбанізованому середовищі.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; участь в семінарі	Підготовка до тестування; підготовка до практичного /семінарського заняття
Змістовий модуль 5. <i>Організація та управління безпекою життєдіяльності</i>		
Тема 5.1. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у НС.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою
Тема 5.2. Управління силами та засобами об'єктів господарювання під час НС	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; участь в семінарі	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Оцінка ризиків, прогнозування та реагування на надзвичайні ситуації		
Змістовий модуль 1. <i>Теоретичні основи безпеки життєдіяльності</i>		
Тема 1.1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту
Тема 1.2. Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту
Змістовий модуль 2. <i>Людина, як елемент системи «Людина – Життєве середовище»</i>		
Тема 2.1. Психологічні особливості людини, психіки і безпеки життєдіяльності.	Відвідування занять; виконання та захист практичних завдань	Підготовка до практичного заняття

Змістовий модуль 3. <i>Джерела небезпеки життєдіяльності людини та породжені з ними фактори</i>		
Тема 3.1. Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки.	Самостійне вивчення, проходження тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту
Тема 3.2. Техногенні небезпеки та їхні наслідки.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; опрацювання презентації
Тема 3.3. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики, фактори ризику.	Відвідування занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до практичного заняття
Змістовий модуль 4. <i>Безпека життєдіяльності в сфері проживання</i>		
Тема 4.1. Безпека людини в сучасному урбанізованому середовищі.	Самостійне вивчення, проходження тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту; опрацювання презентації
Змістовий модуль 5. <i>Організація та управління безпекою життєдіяльності</i>		
Тема 5.1. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у НС.	Самостійне вивчення, проходження тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту; опрацювання презентації
Тема 5.2. Управління силами та засобами об'єктів господарювання під час НС	Самостійне вивчення, проходження тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Безпека життєдіяльності»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку по результатам роботи за семестр. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«КОМП'ЮТЕРНА ТЕХНІКА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти 1 курс, 2 семестр; заочної форми здобуття освіти 1 курс, 1 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: Кредитів – 3. Загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 23 год., практичні – 8 год., семінарські – 4 год., самостійна робота – 55 год. Залік заочної форми здобуття освіти: Кредитів – 3. Загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 5 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 81 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Підприємництва та торгівлі
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Коновалова Ольга Борисівна, викладач-методист вищої категорії e-mail: konovalovaolga954@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Коновалова Ольга Борисівна, викладач-методист вищої категорії e-mail: konovalovaolga954@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Інформатика, Математика
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Вища математика
Мета навчальної дисципліни	Набуття здобувачами освіти необхідних теоретичних основ і практичних навичок використання сучасних інформаційних технологій для вирішення різноманітних завдань у практичній діяльності за фахом, формування сучасного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, спроможності самостійно використовувати отримані знання під час вивчення нових програмних продуктів у практичній роботі, підготовка кваліфікованих користувачів персонального комп'ютера, що володіють основними теоретичними положеннями, методами і

	практичними прийомами аналізу й оброблення комп'ютерної інформації, що мають уявлення і вміють професійно працювати з сучасними програмними продуктами.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК13 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні ЗК3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт СК5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій
Програмні результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності РН19. Працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація) робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами.

	Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1		
Структура персонального комп'ютера. Оброблення текстових і табличних даних		
Тема 1.1. Вступ. Предмет і зміст навчальної дисципліни. Структура ПК	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 1.2. Спеціалізовані комп'ютери. NAS: мережеві сховища для дому та офісу	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 1.3. Автоматизація оброблення текстових документів MS Word	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 1.4. Списки і засоби їх оброблення в MS Excel	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 1.5. Ділова графіка. Оптимізаційні задачі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; участь у семінарських заняттях; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 2		
Оброблення та зберігання інформації за допомогою СУБД MS Access		
Тема 2.1. Загальні відомості про бази даних. Основні об'єкти баз даних	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.2. СУБД MS Access. Таблиці. Схема даних	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.3. Запити	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.4. Форми як засіб екранного представлення даних	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.5. Звіти	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.6. Макроси	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять

Змістовий модуль 3 Альтернативне програмне забезпечення		
Тема 3.1. Засоби колективної віддаленої роботи над текстовими документами. Особливості їх застосування у сфері ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.2. Електронні таблиці та форми онлайн	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.3. Онлайн сервіси для створення презентацій	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт; участь у семінарських заняттях; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 4 Управління CMS на базі WordPress		
Тема 4.1. Розроблення веб-ресурсів на базі CMS	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 4.2. Застосування CMS WordPress	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 4.3. Принципи роботи CMS WordPress	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 4.4. Робота з інформаційним контентом у середовищі CMS WordPress	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 4.5. Публікація в мережі Інтернет	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1 Структура персонального комп'ютера. Оброблення текстових і табличних даних		
Тема 1.1. Вступ. Предмет і зміст навчальної дисципліни. Структура ПК	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту, підготовка до практичних занять
Тема 1.2. Спеціалізовані комп'ютери. NAS: мережеві сховища для дому та офісу	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою
Тема 1.3. Автоматизація оброблення текстових документів MS Word	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять

Тема 1.4. Списки і засоби їх оброблення в MS Excel	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 1.5. Ділова графіка. Оптимізаційні задачі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 2 Оброблення та зберігання інформації за допомогою СУБД MS Access		
Тема 2.1. Загальні відомості про бази даних. Основні об'єкти баз даних	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту; підготовка до практичних занять
Тема 2.2. СУБД MS Access. Таблиці. Схема даних	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою
Тема 2.3. Запити	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.4. Форми як засіб екранного представлення даних	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.5. Звіти	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.6. Макроси	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 3 Альтернативне програмне забезпечення		
Тема 3.1. Засоби колективної віддаленої роботи над текстовими документами. Особливості їх застосування у сфері ресторанного господарства	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.2. Електронні таблиці та форми онлайн	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.3. Онлайн сервіси для створення презентацій	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних

		занять
Змістовий модуль 4 Управління CMS на базі WordPress		
Тема 4.1. Розроблення веб-ресурсів на базі CMS	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою
Тема 4.2. Застосування CMS WordPress	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 4.3. Принципи роботи CMS WordPress	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 4.4. Робота з інформаційним контентом у середовищі CMS WordPress	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 4.5. Публікація в мережі Інтернет	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту; підготовка до заліку

Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Комп'ютерна техніка»

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«ВИЩА МАТЕМАТИКА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр Для здобувачів освіти на основі повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3курс, 5семестр Для здобувачів освіти на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника: 1 курс, 2 семестр заочної форми здобуття освіти: 1курс, 2семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Кредитів – 3. Загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 24 год., практичні – 26 год., самостійна робота – 40 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Циклова комісія загальноосвітніх дисциплін
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Григор'єва Оксана Миколаївна, , викладач вищої категорії e-mail: oksanamatema@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Григор'єва Оксана Миколаївна, , викладач вищої категорії e-mail: oksanamatema@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Математика (геометрія, алгебра та початки аналізу)
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Економіка підприємств різних типів, Облік і звітність, Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.
Мета навчальної дисципліни	Формування у студентів базових математичних знань для розв'язування задач у професійній діяльності, вмінь аналітичного мислення та математичного моделювання економічних задач.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК16. Здатність використовувати математичні формули для розрахунку основних показників економічно-фінансової діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації. СК17.Здатність застосувати інформаційні технології для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях

	СК18.Здатність використання цифрових технологій для вирішення технічних завдань у сфері ресторанного господарства
Програмні результати навчання	РН22. Здатність продемонструвати базові математичні знання та методи при розв'язуванні типових професійних задач.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1		
Елементи лінійної, векторної алгебри та аналітичної геометрії		
Тема 1. Елементи теорії матриці та визначників.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття,	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи

	наведених в інструктивно-методичних матеріалах	
Тема 2. Загальна теорія систем лінійних рівнянь	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 3. Лінії на площині	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 4. Криві другого порядку	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Складання опорного конспекту. Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 2 Вступ до математичного аналізу. Диференціальне числення функції однієї і багатьох змінних.		
Тема 1. Границя функції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 2. Неперервність функції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 3. Похідна функції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 4. Диференціал функції однієї змінної.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 5. Основні теореми диференціального числення.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи

	методичних матеріалах	
Тема 6. Диференційованість функції багатьох змінних.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 7. Дослідження функції багатьох змінних на екстремум, умовний екстремум.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 3 Інтегральне числення функції однієї змінної. Диференціальні рівняння.		
Тема 1. Невизначений інтеграл.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 2. Визначений інтеграл.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Складання опорного конспекту. Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 3. Диференціальні рівняння 1-го порядку.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Складання опорного конспекту. Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1 Елементи лінійної, векторної алгебри та аналітичної геометрії		
Тема 1. Елементи теорії матриці та визначників.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 2. Загальна теорія систем лінійних рівнянь	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи

Тема 3. Лінії на площині	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 4. Криві другого порядку	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 2 Вступ до математичного аналізу. Диференціальне числення функції однієї і багатьох змінних.		
Тема 1. Границя функції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 2. Неперервність функції.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 3. Похідна функції.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 4. Диференціал функції однієї змінної.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 5. Основні теореми диференціального числення.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 6. Диференційованість функції багатьох змінних.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 7. Дослідження функції багатьох змінних на екстремум, умовний екстремум.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, розв'язування завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 3 Інтегральне числення функції однієї змінної. Диференціальні рівняння.		
Тема 1. Невизначений інтеграл.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 2. Визначений інтеграл.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання завдань практичного заняття, наведених в інструктивно-методичних матеріалах	Складання опорного конспекту. Підготовка до практичного заняття, розв'язування завдань самостійної роботи
Тема 3. Диференціальні рівняння 1-го порядку.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до практичного заняття,

		розв'язування завдань самостійної роботи
--	--	--

Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Вища математика»

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання підсумкового результату та завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетенції
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	На основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр заочної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	На основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 30 год., лабораторні -6 год., практичні -2 год., самостійна робота –52 год., 3 семестр -залік заочної форми здобуття освіти: кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 20 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 8 год., 3 семестр -залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології

Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Сотник Володимир Олександрович, викладач першої категорії e-mail: dr.sotnick@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Сотник Володимир Олександрович, викладач першої категорії e-mail: dr.sotnick@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Екологія, Органічна хімія
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологічна практика Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів освіти фахових компетентностей у галузі мікробіології; ознайомлення з предметом та історією мікробіології як науки, з класифікацією, морфологією та фізіологією мікроорганізмів, основ профілактики харчових захворювань, мікробіологічних процесів, мікробіологією харчових продуктів. Формування у здобувачів освіти комплексу знань щодо основних питань харчування та його ролі в життєдіяльності організму людини; ролі в харчуванні основних харчових речовин їжі; фізіологічних аспектів травлення та засвоєння харчових речовин; функцій різних органів і систем організму у процесах травлення. Оволодіння навиками фізіологічного мислення щодо ролі адекватного харчового раціону, складеного за вимогами раціонального харчування є необхідною умовою для забезпечення нормального росту та розвитку організму, збереження та підтримання здоров'я людини, зниження ризику виникнення захворювань, в основі яких лежить харчовий фактор.

Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК3 Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції РН3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог РН4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН10 Застосовувати системи управління якістю управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та

	«Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов’язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об’єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1. Загальна мікробіологія.		
Тема 1.1. Історія розвитку мікробіології, як науки. Вклад вітчизняних учених в розвиток мікробіології	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять
Тема 1.2. Морфологія та анатомія мікроорганізмів.	Самостійне вивчення.	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.3. Фізіологія мікроорганізмів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування.	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.4. Вплив умов зовнішнього середовища на мікроорганізми	Відвідування занять; обговорення матеріалу	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.5. Вплив біологічних чинників на мікроорганізми. Мінливість і спадковість мікроорганізмів.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.6. Розповсюдження мікроорганізмів у навколишньому середовищі.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.7. Руїнування жирів мікроорганізмами. Гниття.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.8. Мікрофлора тіла здорової людини	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Змістовний модуль 2. Спеціальна мікробіологія		
Тема 2.1. Мікробіологічні процеси та їх використання у харчовій промисловості і ресторанному господарстві	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 2.2. Мікробіологічні процеси та їх використання у харчовій промисловості (виробництво оцту та лимонної кислоти)	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.3. Патогенні мікроорганізми. Загальні принципи профілактики	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою

інфекцій		
Тема 2.4. Загальні принципи профілактики інфекцій	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.5. Харчові інфекції. Хвороби, що передаються від тварин людям.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.6. Харчові отруєння. Харчові токсикоінфекції	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.7. Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінару; підготовка до практичної роботи
Тема 2.8. Мікробіологія м'ясного фаршу. Мікрофлора битої птиці.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.9. Мікробіологія риби і рибних продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінару
Тема 2.10. Мікробіологія стерилізованих баночних консервів	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.11. Мікробіологія молока і молочних продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.12. Мікробіологія яєць і яєчних продуктів	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.13. Мікробіологія плодів овочів і продуктів їх переробки	Відвідування занять; виконання навчальної роботи	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.14. Мікробіологія зернових і продуктів їх переробки	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту

Змістовний модуль 3. Фізіологія харчування.		
Тема 3.1. Функції їжі та фактори їх забезпечення. Травлення.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінару; підготовка до практичної роботи
Тема 3.2. Травлення їжі в організмі людини	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.4. Фізіологічна роль складових речовин їжі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінару; підготовка до практичної роботи
Тема 3.5. Фізіологічна роль складових речовин їжі (вітаміни)	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.6. Фізіологічна роль складових речовин їжі (мінеральні елементи)	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.7. Обмін речовин та енергії. Основи раціонального харчування.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінару; підготовка до практичної роботи
Тема 3.8. Основи раціонального харчування.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.9. Енергетична цінність харчування. Збалансоване харчування.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичної роботи
Тема 3.10. Особливості харчування різних вікових і професійних груп населення	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичної роботи
Тема 3.11. Особливості харчування старших вікових груп населення	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.12. Превентивне харчування	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.13. Основи лікувально-профілактичного харчування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.; тестування	Підготовка до тестування за темою;
Тема 3.14. Основи дієтичного харчування.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до заліку з дисципліни.

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1. Загальна мікробіологія.		
Тема 1.1. Історія розвитку мікробіології ,як науки. Вклад вітчизняних учених в розвиток мікробіології	Самостійне вивчення.	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.2. Морфологія та анатомія мікроорганізмів.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою;
Тема 1.3.Фізіологія мікроорганізмів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.4. Вплив умов зовнішнього середовища на мікроорганізми	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.5.Вплив біологічних чинників на мікроорганізми. Мінливість і спадковість мікроорганізмів.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.6. Розповсюдження мікроорганізмів у навколишньому середовищі.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.7.Руйнування жирів мікроорганізмами. Гниття.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Тема 1.8.Мікрофлора тіла здорової людини	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту.
Змістовний модуль 2. Спеціальна мікробіологія		
Тема 2.1. Мікробіологічні процеси та їх використання у харчовій промисловості і ресторанному господарстві	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту

Тема 2.2. Мікробіологічні процеси та їх використання у харчовій промисловості (виробництво оцту та лимонної кислоти)	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.3. Патогенні мікроорганізми. Загальні принципи профілактики інфекцій	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.4. Загальні принципи профілактики інфекцій	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.5. Харчові інфекції. Хвороби, що передаються від тварин людям.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.6. Харчові отруєння. Харчові токсикоінфекції	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.7. Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінару; підготовка до практичної роботи
Тема 2.8. Мікробіологія м'ясного фаршу. Мікрофлора битої птиці.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.9. Мікробіологія риби і рибних продуктів	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.10. Мікробіологія стерилізованих баночних консервів	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.11. Мікробіологія молока і молочних продуктів	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.12. Мікробіологія яєць і яєчних продуктів	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.13. Мікробіологія плодів овочів і продуктів їх переробки	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 2.14. Мікробіологія зернових і продуктів їх переробки	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Змістовний модуль 3. Фізіологія харчування.		
Тема 3.1. Функції їжі та фактори їх забезпечення. Травлення.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінару; підготовка до практичної роботи
Тема 3.2. Травлення їжі в організмі людини	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту

Тема 3.3. Фізіологічна роль складових речовин їжі	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.4. Фізіологічна роль складових речовин їжі (вітаміни)	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.5. Фізіологічна роль складових речовин їжі (мінеральні елементи)	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.6. Обмін речовин та енергії. Основи раціонального харчування.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.7. Основи раціонального харчування.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.8. Енергетична цінність харчування. Збалансоване харчування.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.9. Особливості харчування різних вікових і професійних груп населення	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.10. Особливості харчування старших вікових груп населення	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.11.Превентивне харчування	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.12. Основи лікувально-профілактичного харчування	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту
Тема 3.13. Основи дієтичного харчування.	Самостійне вивчення	Самостійна робота з навчально-методичною літературою. Складання опорного конспекту Підготовка до заліку з дисципліни.

Підсумковий контроль- проводиться у формі заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння здобувачем теоретичного та практичного матеріалу (виконання певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти за
результатами вивчення навчальної дисципліни
«Мікробіологія та фізіологія»**

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли здобувач дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання здобувач застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені програмою

добре	виставляється здобувачу, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли здобувач не повністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань здобувач припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у здобувача.
незадовільно	виставляється здобувачу, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий здобувач виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні.

«ТЕХНІЧНЕ КРЕСЛЕННЯ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти 2 курс, 4 семестр заочної форми здобуття освіти: 2 курс, 3 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти Кредитів – 3. Загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 16 год., практичні – 14 год., семінарські – 2 год., самостійна робота – 58 год. Залік Кредитів – 3. Загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 2 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 84 год. Залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Підприємництва та торгівлі
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Коновалова Ольга Борисівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: konovalovaolga954@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Коновалова Ольга Борисівна, викладач-методист вищої категорії e-mail: konovalovaolga954@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Вища математика

Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Формування теоретичних знань і набуття практичних навичок у сфері конструкторсько-технологічної інформації; систематизація знань здобувачів освіти про графічні зображення; виховування уваги і акуратності при виконанні графічних робіт; розвиток просторового мислення і уяви
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя ЗК 3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК6Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації СК7Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно - технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції СК8Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій
Програмні результати навчання	РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності РН21.Застосовувати сучасні технології в ресторанній індустрії; сучасні принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової продукції
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету».

	У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація) робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни
/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1 <i>Основи оформлення технічного креслення і геометричні побудови</i>		
Тема 1.1. Види виробів і конструкторських документів. Оформлення креслень. Основні вимоги до нанесення розмірів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 1.2. Геометричні побудови. Спряження ліній та лекальні криві.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 2 <i>Проекційне креслення</i>		
Тема 2.1. Методи проєкціювання. Комплексне креслення.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.2. Переріз геометричних тіл площиною.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять

	робіт	
Змістовий модуль 3 Основи машинобудівного та будівельного креслення		
Тема 3.1. Види і виносні елементи на конструкторських документах.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.2. Зображення і позначення різей і стандартних кріпильних виробів.	Самостійна робота	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту
Тема 3.3. Основи будівельного креслення. Розробка плану цеху. Специфікація.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1 Основи оформлення технічного креслення і геометричні побудови		
Тема 1.1. Види виробів і конструкторських документів. Оформлення креслень. Основні вимоги до нанесення розмірів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 1.2. Геометричні побудови. Спряження ліній та лекальні криві.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 2 Проекційне креслення		
Тема 2.1. Методи проєкціювання. Комплексне креслення.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.2. Переріз геометричних тіл площиною.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 3 Основи машинобудівного та будівельного креслення		
Тема 3.1. Види і виносні елементи на конструкторських документах.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.2. Зображення і позначення різей і стандартних кріпильних виробів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту

Тема 3.3. Основи будівельного креслення. Розробка плану цеху. Специфікація.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист графічних робіт	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
---	--	--

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Технічне креслення»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«ОСНОВИ ЕЛЕКТРОТЕХНІКИ»	
Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітньо– професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує загальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	1 курс, 1 семестр / 1 курс, 1 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі повної (профільної) загальної середньої освіти та кваліфікованого робітника: денної форми здобуття освіти: кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні – 24 год., практичні – 6 год., самостійна робота – 30 год. заочної форми здобуття освіти: кредитів – 2. Загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні – 4 год., практичні – 2 год., самостійна робота – 54 год.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні та практичні заняття	Яльницька Ганна Юріївна, викладач вищої категорії e-mail: ennn.03021986@gmail.com

Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Фізика, математика
Пореквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Устаткування в закладах ресторанного господарства, процеси та апарати харчових виробництв
Мета навчальної дисципліни	Формування теоретичних знань, необхідних техніку – технологу для виявлення резервів підвищення інтенсивності і економічності процесів, зниження витрат і собівартості продукції, ефективного освоєння і запровадження нових високопродуктивних машин і апаратів.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно – технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.
Програмні результати навчання	РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно – технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратно – технічні схеми виробництва харчової продукції. РН11. Проводити технологічні, техніко – економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково – звітну документацію.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими

	актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1.		
<i>Електричні кола постійного та змінного струму</i>		
Тема 1.1. Електричне поле	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.2. Електричні вимірювання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.3. Електричні кола постійного струму	Відвідування занять; обгово- рення матеріалу занять; ви- конання та захист практич- них робіт	Підготовка до практичних занять. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.4. Електромагнетизм	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема: 1.5. Однофазні електричні кола змінного струму	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема: 1.6 Трифазні електричні кола	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до практичних занять. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.7. Трансформатори	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.8. Електричні машини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тематичний план навчальної дисципліни
/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Змістовий модуль 1.		
<i>Електричні кола постійного та змінного струму</i>		
Тема 1.1. Електричне поле	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2. Електричні вимірювання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.3. Електричні кола постійного струму	Відвідування занять; обгово- рення матеріалу занять; ви- конання та захист практич- них робіт	Підготовка до практичних занять. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.4. Електромагнетизм	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема: 1.5. Однофазні електричні кола змінного струму	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема: 1.6 Трифазні електричні кола	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.7. Трансформатори	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.8. Електричні машини	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.

Шкала оцінювання знань здобувачів фахової перед вищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Основи електротехніки»

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	Більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 60% правильних відповідей