

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u></b>  <b>Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u></b>  <b>Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>к.с.г.н., доц. Огороднічук Галина Михайлівна</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<a href="mailto:ohorodnichukhalina@gmail.com">ohorodnichukhalina@gmail.com</a>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Професійна етика» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год, самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.  
 Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

#### **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Професійна етика» спрямована на формування знань, умінь, навичок та компетенцій, необхідних для фахівця з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

#### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Мета викладання навчальної дисципліни «Професійна етика» спрямована на формування у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок, щодо певного порядку службових відносин, правомірну поведінку фахівця, культуру професійних дій, регламентовану сформованими у суспільстві соціальними нормами, загальнолюдськими цінностями, чинним законодавством.

## **Завдання вивчення дисципліни**

Основними завданнями вивчення дисципліни «Професійна етика» є підвищення професійної культури технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва; скорочення періоду адаптації молодих фахівців на виробництві; допомога їм в уникненні багатьох професійних помилок та помилок поведінки; включає комплекс правил і норм відношення фахівців технологів до своїх колег, тварин та керівників підприємств; навчає бути чуйним, уважним та дбайливим по відношенню до тварин.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички між особистісної взаємодії.

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 4. Організувати спільну діяльність робочого колективу.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Поняття про етику. Основні завдання науки етики.	2	-	4
2	Професійна етика технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва та її завдання	2	2	8
3	Категоріальний апарат сучасної етики та його практичне значення	2	2	8
4	Технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва у робочому колективі	2	2	8
5	Службовий етикет. Інструменти ділових комунікацій	2	2	8
6	Ділове спілкування та форми обговорення ділових проблем	2	2	8
7	Професійна честь і професійна гідність як ключові цінності у структурі моральної свідомості	2	2	8
8	Професійна етика: сутність, основні принципи та категорії	2	2	8
9	Діловий (службовий) етикет	2	2	8
10	Моральна самосвідомість	2	2	8
11	Дія і свобода людини	2	2	8
12	Професійний такт і етика ділового спілкування	2	2	8
13	Актуальні морально-правові проблеми сучасного суспільства	2	2	8
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

### Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	25	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	30	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Аболіна Т. Г., Нападиста В. Г., Рихліцька О. Д. та ін. Прикладна етика. К.: «Центр учбової літератури», 2012. 392 с.
2. Вознюк Н. Етика: Навчальний посібник. К., 2019. 300 с.
3. Євтухова Т.І., Легенька Ю. В.. Корпоративна культура. К.: ДП «Укртехінформ», 2013. 185 с.
4. Малахов В.А. Етика спілкування: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Либідь, 2006. 386 с.
5. Палеха Ю.І. Етика ділових відносин: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Кондор, 2008. 354 с.
6. Чмут Т.К., Чайка Г.Л. Етика ділового спілкування: Навчальний посібник. К.: Знання, 2007. 336 с.

#### Додаткова література

1. Борейко В., Подобайло А. Екологічна етика. Навчальний посібник. К., 2004. 112 с.
2. Борейко В.Є., Пустовіт Н.А. Екологічна етика та гуманне ставлення до тварин і рослин. Методичний посібник для вчителів. К.: Київський еколого&куль& турний центр, Асоціація зоозахисних організацій України, 2011. 80 с.
3. Гринчак А.А. Протидія расизму, ксенофобії та екстремізму: Навчальний посібник. Х., 2018. 248 с.
4. Лесько О. Й., Прищак М. Д., Залюбівська О. Б. та ін. Етика ділових

відносин : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2011. 309 с.

5. Ліщинська О. Прикладна етика: навчальний посібник. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2010. 236 с.

6. Ломачинська І.М. Основи корпоративної культури. К.: Університет «Україна», 2011. 281 с.

7. Петрова Г.М., Кумеда Т.А., Шумейко О.В. Культурологія: Конститутивні проблеми: Навч. посібник. К.: Атіка, 2009. 356 с.

8. Тофтул М.Г. Етика: Підручник. Житомир: Видавництво ЖДУ ім.І.Франка, 2011. 448 с.

9. Шеломенцев В.М. Етикет і сучасна культура спілкування. К.: Лібра, 2003. 424 с.

### Інформаційні ресурси

1. Офіційний портал Кабінету Міністрів України. URL: <https://www.kmu.gov.ua/>

2. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

3. Проблеми морального вибору і свободи особистості. <https://osvita.ua/vnz/reports/culture/11095/>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	10
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	10
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну здійснюється у відповідності до шкали.

#### **Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни