

## АНОТАЦІЯ

### ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

<b>Назва компоненти</b>	<b>Професійна орієнтація випускників ФПНЗ на ринку праці</b>
<b>Спеціальність</b>	<b>181 Харчові технології</b>
<b>Освітньо-професійна програма</b>	<b>Зберігання, консервування та переробка молока</b>
<b>Назва циклової комісії</b>	<b>02 Бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін</b>
<b>Викладач</b>	<b>Абрамова Лариса Миколаївна</b>
<b>Контакти викладача</b>	<b>Abramova_2022@ukr.net</b>

#### **1. Мета та завдання.**

**Мета:** надання студентам необхідних теоретичних і практичних знань для подальшого працевлаштування.

#### **Задачі:**

оволодіння навичками використання різноманітних способів пошуку роботи, набуття досвіду пошуку роботи;

набуття вміння презентувати себе, свої знання, уміння та навички майбутньому роботодавцю;

оволодіння студентами навичками та прийомами самостійно розв'язувати завдання психологічного характеру при прийомі на роботу;

сприяння працевлаштуванню студентів та випускників вищих навчальних закладів,

створити необхідну інформаційно-практичну базу для адаптації молодого спеціаліста до сучасних умов ринку праці.

#### **2. Обсяг курсу 45 годин: 28 аудиторних, 12 практичних, 16 лекцій, 17 самостійна робота.**

#### **3. Короткий зміст.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

#### **знати:**

- законодавчо-нормативну базу в галузі працевлаштування випускників;
- що таке ринок праці;
- основні концепції зайнятості;

- види і форми зайнятості;
- структуру Державної служби зайнятості;
- основні документи про зайнятість, прийом і звільнення з роботи;
- новітні технології під час пошуку роботи тощо.

**вміти:**

- складати резюме;
- складати супровідний лист;
- володіти навичками поводження під час співбесіди;
- застосовувати традиційні методи і сучасні інформаційні технології для пошуку вакансій.

**Сформовані компетенції :**

**Компетенції соціально-особистісні:**

- розуміння та сприйняття етичних норм поведінки стосовно інших людей і стосовно природи (принципи біоетики);
- розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя;
- здатність учитися;
- здатність до об'єктивної критики й самокритики;
- креативність, здатність до системного мислення;
- адаптивність і комунікабельність;
- наполегливість у досягненні мети;
- турбота про якість виконуваної роботи;
- толерантність;
- розуміння та сприйняття етичних норм поведінки стосовно інших людей і стосовно природи (принципи біоетики);

**Загальнонаукові компетенції:**

- базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навики використання програмних засобів і навики роботи в комп'ютерних мережах, уміння використовувати інтернет-ресурси;
- базові знання фундаментальних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загальнопрофесійних дисциплін;

- базові знання в галузі, необхідні для освоєння загальнопрофесійних дисциплін.

## **Інструментальні компетенції**

- здатність до письмової й усної комунікації рідною мовою;
- навики роботи з комп’ютером;
- навики управління інформацією;
- дослідницькі навики.

## **Загально-професійні:**

- здатність до ділових комунікацій у професійній сфері знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді;

### **Зміст дисципліни**

1. Законодавчі акти та нормативні документи з питань працевлаштування випускників.
2. Основні засади функціонування ринку праці в Україні.
3. Визначення схильностей до підприємницької діяльності
4. Складання власного резюме
5. Написання ділових листів
6. Техніка використання джерел вакансій
7. Техніка спілкування телефоном з роботодавцем
8. Система професійної підготовки фахівців для роботи в сільській місцевості та їх працевлаштування.
9. Порядок підготовки документації для створення власного підприємства на селі.
10. Правове регулювання трудових відносин
11. Підготовка, перепідготовка і підвищення кваліфікації фахівців метою ефективного використання трудових ресурсів.
12. Порядок прийняття на державну службу.
13. Права та обов’язки молодого спеціаліста.

### **1. Система оцінювання.**

## **КРИТЕРІЙ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

### **Шкала та критерії оцінювання знань студентів.**

<b>Підсумковий бал</b>	<b>Оцінка за традиційною шкалою</b>
90-100	
70-89	зараховано
51-69	
26-50	
1-25	не зараховано

**Схема розподілу балів**

<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>70 балів</b> (поточний контроль) – середньозважений бал оцінок за відповіді на семінарських заняттях та виконання індивідуальних завдань, який переводиться у 100-бальну шкалу з ваговим коефіцієнтом 0,7	<b>30 балів</b> (проміжний контроль) – за результатами виконання модульної контрольної роботи
<b>Мінімальний пороговий рівень</b>	<b>35 балів</b> (поточний контроль)	<b>16 балів</b> (проміжний контроль)

## **КРИТЕРІЙ ОЦІНЮВАННЯ ПІД ЧАС АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ.**

**«5»** - Оцінюється робота студента, який у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно послуговується науковою термінологією, розв'язує задачі стандартним або оригінальним способом, наводить аргументи на підтвердження власних думок, здійснює аналіз та робить висновки.

**«4»** - Оцінюється робота студента, який достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу, розв'язує задачі

стандартним способом, послуговується науковою термінологією. Але привисвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі неістотні неточності та незначні помилки.

**«3»** – Оцінюється робота студента, який відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні формули, рівняння, закони. Не здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою, допускає істотні неточності та помилки.

**«2»** - Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом у достатньому обсязі, проте фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає окремі питання навчальної дисципліни, не розкриває зміст теоретичних питань і практичних завдань.

### **Критерій оцінювання індивідуальних завдань.**

<b>Вид</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Завдання самостійної роботи до практичних занять	5
Тести	5
Реферат	5

## **Оцінювання реферату здійснюється за такими критеріями:**

самостійність та оригінальність дослідження, виконання поставлених автором завдань, здатність здійснювати узагальнення на основі опрацювання теоретичного матеріалу та відсутність помилок при оформленні цитування й посилань на джерела.

## **Критерії оцінювання модульної контрольної роботи.**

Максимальна кількість балів за відповідь на 1 питання складає 1 бал.

Критеріями оцінювання є: повнота відповіді, здатність критичного аналізу теоретичного матеріалу, вміння наводити аргументи та робити висновки.

## **Критерії оцінювання під час підсумкового контролю.**

Підсумкова оцінка виставляється за результатами поточного та проміжного контролю

### **Основні інформаційні джерела**

1. Конституція України. – К.: Преса України, 1996р.-52с.
2. Закон України «Про зайнятість населення»// Відомості Верховної Ради(ВВР),1991.- №14.-170с.
3. Закон України «Про організації роботодавців»//Офіційний вісник України,2001.- №25.-1097с.
4. Кодекс законів про працю України, затверджено Законом №322-VIII(322a-08) від 10.12.71.//Відомості Верховної Ради (ВВР),1971.-№50.-375с.
5. Конвенція про сприяння зайнятості й захист від безробіття №(1998р.); Конвекції та рекомендації, ухвалені Міжнародною організацією праці 1965-1999, Том II, Міжнародне бюро праці, Женева.
6. Кириченко В. В. Психологія праці : методичні рекомендації / В.В. Кириченко – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2015. – 51 с.
7. Скворчевська Є. Л. Психологія праці. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти бакалаврського рівня зі спеціальності «015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» Харків – 2022.-161 с.