



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ  
(Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби)

Ступінь вищої освіти: бакалавр  
Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Викладач: Поварова Наталя Миколаївна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент  
Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-55  
[Профайл викладача](#) Контакт: e-mail: [povarova.natasha@gmail.com](mailto:povarova.natasha@gmail.com), 0679960433  
[shlapak.galya@mail.ru](mailto:shlapak.galya@mail.ru), 0677580224

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова Мова викладання - українська  
Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у четвертому семестрі та на третьому курсі у п'ятому семестрі  
Кількість кредитів - 2,5, годин - 75

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
заочна	18	10	8
Самостійна робота, годин	Денна -45		Заочна - 57

[Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна вивчає технології переробки сільськогосподарської сировини (тварин та риби), напрямів промислової переробки цієї сировини у харчові продукти, технологій та техніки окремих виробництв харчової галузі, а також основних показників якості сировини і готової продукції.

### 3. Мета навчальної дисципліни

Сприяти розвитку у здобувачів вищої освіти можливість забезпечити студенту отримати первинні знання та загально уявлення у питаннях переробки сільськогосподарської та рибної сировини, основних напрямків промислової переробки вказаної сировини, що дозволить орієнтуватися в тих областях знань, в яких вони спеціалізуються. Метою вивчення курсу є також підготовка здобувача вищої освіти до свідомого вивчення суміжних дисциплін.

В результаті вивчення курсу технології харчових виробництв студенти повинні знати:

- основи технології отримання м'ясної та рибної сировини,
- технології переробки сировини у харчові продукти,
- критерії і показники оцінки ефективності технологічних процесів,
- сучасні методи визначення показників якості та безпеки продукції галузі.

**вміти:**

- скласти послідовні стадії технологічного процесу первинної переробки сировини, вказати параметри процесів,
- вміти надати оцінку вибору технологічних процесів виробництва щодо раціонального використання сировини, матеріалів та енергоємності і економічної.

**4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**  
**Загальні компетентності:**

**5. Зміст навчальної дисципліни**

**6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

**Нарахування балів**

**Інформаційні ресурси**

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач ПІДПИСАНО Наталя ПОВАРОВА  
підпис

Викладач ПІДПИСАНО \_\_ Галіна ШЛАПАК  
підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО \_\_ Людмила ВІННИКОВА  
підпис