

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА»

Мова навчання – ***українська***

Шифр та найменування галузі знань ***18 «Виробництво та технології»***
/G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Код та найменування спеціальності ***181 «Харчові технології»***
/ G13 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма ***«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»***

Ступінь вищої освіти ***«бакалавр»***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***181 «Харчові технології»***

« » ***2025 р. протокол № .***

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)

Викладачі: **Шлапак Галина Всеволодівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

[Профайл](#)
тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : shlapak.galya@ukr.net



Викладач: **Кушніренко Надія Михайлівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

[Профайл](#)
тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : kushnirenkonadia@gmail.com



Викладач: **Синиця Ольга Вікторівна**, старший викладач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

[Профайл](#)
тел: +38 (048) 712-42-50
e-mail: oliasynytsia@gmail.com



Освітній компонент «Технологічна практика» викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість: кредитів - 6,0 годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	0	0	0
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 180		Заочна – 180

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (31) «Технологічна практика» розглядає питання практичної підготовки та оволодіння здобувачами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Ознайомлення з реальним виробництвом певного виду м'ясних, рибних продуктів, асортиментом і технологією переробки м'ясних і рибних продуктів та роботою виробничої лабораторії, набуття та закріплення практичних навичок визначення показників якості, виявлення критичних значень параметрів технологічного процесу при переробці м'ясної і рибної сировини, якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації, розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Виробниче навчання має складну програму, для виконання якої від кожного здобувача вимагається самостійна і вдумлива робота, працювати в команді, працювати автономно.

Виробнича практика здобувачів є невід’ємною складовою частиною процесу професійної підготовки висококваліфікованих фахівців в ОНТУ і базується на таких принципах:

- безперервності (здійснюється на всіх етапах навчання, коли здобувач у процесі навчання у вищому навчальному закладі повинен на кожному курсі, на протязі всього строку навчання брати участь у роботі підприємства);
- систематичності;
- зв’язку з життям;
- відповідності змісту сучасним вимогам підприємства;
- комплексного підходу;
- різноманіття видів діяльності здобувачів;
- інтеграції ОНТУ і підприємства;
- організації практики відповідно до специфіки особистісних якостей здобувачів, конкретних умов ОНТУ.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК(31) «Технологічна практика» є поглиблення та закріплення здобувачами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок, ознайомлення із структурою і складом підприємств харчової промисловості, науково-промислових об’єднань, науково-дослідних та контролюючих якості харчових продуктів установ (лабораторій), здобуття практичних навичок з організації контролю технологічних процесів, якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, розширення і поглиблення знань з освітніх компонентів, що вивчаються, здобуття досвіду праці в трудовому колективі, ознайомлення з технологіями м’ясних, рибних та морепродуктів відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Завданням ОК(31) «Технологічна практика» є ознайомлення з технологією виробництва м’ясних і рибних продукту, основами організації технологічного контролю всіх рівнів, організацією робочих місць в цехах та лабораторіях, практичною діяльністю на робочому місці (при їх наявності); закріплення та поглиблення знань з вивчених освітніх компонентів; ознайомлення з роботою окремих відділів підприємств та організацій, в тому числі виробничо-технологічних лабораторій з контролю якості харчових систем на всіх етапах їхнього виробництва, застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м’ясної, рибної сировини під час виробництва м’ясних, рибних та морепродуктів за Державними стандартами, ТУ і традиційними технологіями для Південного регіону.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту (31) «Технологічна практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 «Харчові технології»](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології м’ясних і рибних продуктів»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

- К 01** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- К 06** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- К 07** Здатність працювати в команді.
- К 08** Здатність працювати автономно.

К 09 Навички здійснення безпечної діяльності.

К 10 Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 18 Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К 25 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

К 26 Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

К 27 Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

К 28 Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення.

К 29* Здатність застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів.

К 30* Здатність розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

К 31* Здатність розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних.

Програмні результати навчання:

ПР 01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР 05 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР 17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР 23 Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР 29* Застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних властивостей та мікробіологічної характеристики м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів

ПР 30* Вміти розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

ПР 31* Вміти розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

5.Інформаційний обсяг ОК «Технологічна практика»**5.1.Перелік завдань до самостійної роботи**

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		ден	заоч
1.	Загальна характеристика підприємства. Назва підприємства, його розташування. Виробнича потужність, асортимент та ринки збуту продукції (перелік видів діяльності контролюючої установи). Розміщення та призначення основних і допоміжних приміщень та споруд на території підприємства та їх взаємна пов'язаність. Опис виробничого потоку, починаючи з надходження сировини, палива, допоміжних матеріалів і закінчуючи випуском готової продукції. Постачання підприємства водою та всіма видами енергії.	20	20
2.	Сировинна база підприємства. Порядок надходження, транспортування та приймання сировини. Призначення сировинного відділення. Умови складування та зберігання сировини. Оцінка якості сировини.	20	20
3.	Основне виробництво. Принципова технологічна схема виробництва одного з основних продуктів, вибіркові технологічні параметри з урахуванням стадії технологічного процесу.	40	40
4.	Система контролю якості продукції. Лабораторія підприємства, її призначення, розташування і забезпечення приладами. Організація роботи по стандартизації і управлінню якістю продукції. Оцінка якості готової продукції та її відповідність вимогам нормативної документації, фізико-хімічних, біохімічних властивостей та мікробіологічної характеристики м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів	30	30
5.	Пакування готової продукції.	20	20
6.	Транспортні засоби для рибної і м'ясної сировини, напівфабрикатів і готової продукції.	20	20
7.	Додаткові та допоміжні цехи, їх наявність і призначення.	10	10
8.	Відходи виробництва, їх подальше використання та охорона навколишнього середовища, системи енергозбереження на підприємстві. Джерела забруднення навколишнього середовища в процесі надходження, складування, зберігання і перероблення сировини та способи зменшення забруднення. Можливі екологічні наслідки, процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	20	20
Разом за ОК:		180	180

6.Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Виконання індивідуального плану проходження практики*	50
Оформлення звітної документації за практику*	20
Захист звіту за практику*	30
Всього	100

Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Підсумковий контроль – диф.залік

Виконання індивідуального плану проходження технологічної практики

Оцінка	Критерії оцінювання	Кількість балів
41-50	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо покладених на нього посадових обов'язків; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виходив на роботу; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни;	відмінно
31-40	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативно-правові документи, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо виконання покладених на нього посадових обов'язків, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів посадову документацію; своєчасно виходив на роботу.	добре
11-30	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику, але відчував певні труднощі при їх практичному застосуванні; набув практичні навички виконувати покладені на нього посадові обов'язки, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки	задовільно
0-10	Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього посадових обов'язків, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення посадової документації; допускав грубі порушення правил внутрішнього трудового розпорядку	незадовільно

Оформлення звіту з технологічної практики

Критерії оцінювання	Кількість балів	Оцінка
Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденнику, наявність відміток про це у щоденнику, акуратність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .	16- 20	відмінно
Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденнику. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	11-15	добре
Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденнику. Не заповнення всіх облікових документів.	5- 10	задовільно
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	0-4	незадовільно

Критерії оцінювання захисту звіту з технологічної практики

Критерії оцінювання	Кількість балів	Оцінка
Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо завдань практики; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.	21-30	відмінно
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо завдань практики, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови	11-20	добре
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо завдань практики; не здатність відповісти на питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	5-10	задовільно
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях практики; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	0-4	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК (31) «Технологічна практика»:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження практики;
- практичні: практична робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота здобувача (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

- 1.Віннікова Л. Г.Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ: Освіта України, 2021. 148 с.<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1790457>
- 2.Віннікова Л. Г. , Поварова Н. М. ., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Одес. нац. акад. харч. технологій. Київ : Освіта України, 2020. 216.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1414759>
- 3.Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник.Нац. ун-т харч. технологій. Київ: ЦУЛ, 2021. 366 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1648695>
- 4.Самойчук К. О. та ін. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум. Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного. Київ: ПрофКнига, 2020. 252 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1618990>
- 5.Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с. с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2093539>
- 6.Пешук Л. В.Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 400 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1281024>
- 7.Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2093539>
8. Паламарчук А.С., Кушніренко Н.М., Глушков О.А. Контроль якості, безпека та екологія в галузі (рибопереробна галузь): Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2020. 91 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library_w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1958324

Додаткові:

- 1.Винникова Л. Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации: ученик. Киев : Освіта України, 2017. 364 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.162541>
- 2.Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. Київ.: Вища освіта, 2006. 640 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.37354>

- 3.Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Навчальний посібник. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.8151>
- 4.Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ : Агроосвіта, 2014. 336 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.161502>
- 5.Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини :підручник/ Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко. Київ : ЦУЛ, 2017. 296 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164566>
- 6.Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті системи НАССР: навч. посіб. / Пешук Л. В., Штик І. І., Кривобік Р. А., Новікова Н. В.; Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т. Одеса: Олді, 2023. 346 с.
7. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса: навч. посіб. Ч. 2: Технології виробництва м'ясних продуктів (у схемах і таблицях) / Янчева М. О., Дроменко О. Б., Большакова В. А., Онищенко В. М.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2018. 105 с.
8. Про затвердження Параметрів безпечності м'яса птиці: наказ від 06.08.2013 р. № 695 / МОЗ. Україна. // Офіційний вісник України: Збірник нормативно-правових актів / Свідectво про Держ. Реєстрацію друкованого засобу масової інформ. Серія КВ №2173 від 24.09.1996 р. Київ : Державне підприємство Центр оцінки та інформації, 2013. № 66. С. 386-397: табл.
- 9.ДСТУ 4823.2:2007. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Ч. 2. Загальні вимоги. [Чинний від 2009-01-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 10 с. (Національний стандарт України).

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#), та [роботодавців](#)

Викладачі: ПІДПИСАНО Галина ШЛАПАК

ПІДПИСАНО Надія КУШНІРЕНКО

ПІДПИСАНО Ольга СИНИЦЯ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Протокол від «___» _____ 2025 р. № ___

Завідувача кафедри ПІДПИСАНО Оксана САВІНОК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «*Технологія м'ясних і рибних продуктів*»

Доц.,к.т.н.,каф.ТМРiМ

ПІДПИСАНО

Надія КУШНІРЕНКО