

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



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ПЕРЕДДІПЛОМНА 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
тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : shlapak.galya@ukr.net
[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)
- Викладач:** **Кушніренко Надія Михайлівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : kushnirenkonadia@gmail.com
[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)
- Викладач:** **Синиця Ольга Вікторівна**, старший викладач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
тел: +38 (048) 712-42-50
e-mail: oliasynytsia@gmail.com
[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)



Освітній компонент (32) «Переддипломна практика» викладається на четвертому курсі у восьмому семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість: кредитів – 4,5 годин – 135

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	0	0	0
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 135		Заочна – 135

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК 32) «ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА» забезпечує практичну підготовку та оволодіння здобувачами освіти 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.

Переддипломна практика здобувачів освіти є заключною ланкою практичної підготовки, яка проводиться перед виконанням кваліфікаційної бакалаврської роботи. Під час цієї практики поглиблюються, розширюють та закріплюються теоретичні знання з основних професійно орієнтованих освітніх компонентів, добирається фактичний матеріал для звітної документації з проходження переддипломної практики і виконання кваліфікаційної роботи, проводиться її аналіз. Під час переддипломної практики здобувачі освіти знайомляться з роботою підприємства, організацією на ньому охорони праці та довкілля, вивчають особливості технології виробництва

продукції та технологічне обладнання, опановують способи контролювання технологічного процесу, сировини і готової продукції, знайомляться роботою виробничої лабораторії, документацією на етапі приймання сировини, під час ведення технологічних процесів, контролю якості та безпечності харчових продуктів, отримують досвід роботи на підприємствах та окремих структурних підрозділів, визначають майбутні перспективи своєї професійної діяльності, вивчають службові права і обов'язки штатних працівників на посадах за фаховою підготовкою (зокрема інженери (інші галузі інженерної справи); лаборант (хімічні та фізичні дослідження); технік-технолог; технік (хімічні технології); технік лаборант (хімічне виробництво); технолог), систематично оновлюють та творчо застосовують набуті знання в реальних умовах при вирішенні конкретних типових профільних завдань під час переддипломної практики відповідно до посад, які може обійняти майбутній фахівець; кожен здобувач готує індивідуальне завдання з усебічного вивчення конкретної проблеми відповідно до тематики кваліфікаційної роботи, проводить збір практичних і статистичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи, набуває вмінь робити конструктивні висновки на підставі зібраних даних і отриманого практичного досвіду, які забезпечать виробництво високоякісної, фізіологічно безпечної та конкурентоспроможної продукції з застосуванням ресурсощадних технологій та принципів раціонального харчування. Переддипломну практику здобувачі освіти проходять на вітчизняних підприємствах м'ясної і рибопереробної промисловості.

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту (ОК 32) – поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань з основних професійно орієнтованих освітніх компонентів, ознайомлення з роботою підприємства, опанування сучасними прийомами та методами прийняття управлінських рішень щодо охорони праці та довкілля, вивчення особливостей технології виробництва продукції, організації і ведення технології м'ясної і рибної сировини, харчових продуктів і технологій їх виробництва, функціонування систем управління якістю та безпечністю, прийомів виявлення невідповідностей, документування форм систем управління, систематичне оновлення та творче застосування набутих знань у практичній діяльності при вирішенні завдань, які постають при реалізації ключових функцій у технології виробництва м'ясних та рибних, виробів відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку, формування пропозицій щодо оптимізації виробництва і підвищення його ефективності, збір фактичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту(32) «ПЕРЕДДИПЛОМНА 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 24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

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 (32) «Переддипломна практика»

5.1. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		ден	заоч
1.	Підготовчий етап проходження переддипломної практики. Ознайомлення з організаційними заходами, інструктажем, програмою, графіком, необхідними документами для проходження переддипломної практики та порядку захисту звітів з практики.	20	20
2.	Характеристика підприємства Історія підприємства. Структура підприємства, організація роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Для м'ясного і рибопереробного підприємства: характеристика сировинної зони, асортимент, який виробляє підприємство. Для випробувального центру / виробничої лабораторії: організаційна структура лабораторії, матеріально-технічне оснащення лабораторії та організація випробувальних робіт.	20	20
3.	Охорона праці та навколишнього середовища Охорона праці: здійснення безпечної діяльності з дотриманням правил техніки безпеки, впровадження ефективних методів організації праці, проведення технічних та організаційних заходів щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Охорона навколишнього середовища: збереження навколишнього середовища, організація процесу утилізації відходів та забезпечення екологічної чистоти виробництва.	20	20

4.	Індивідуальне завдання відповідно до тематики кваліфікаційної роботи бакалавра Аналіз технології виробництва продукту за завданням Обґрунтування схем технологічного процесу, підбір сучасного технологічного обладнання зі знаннями принципів його роботи та правил експлуатації, складання апаратурно-технологічних схем виробництва м'ясних і рибних продуктів заданого асортименту, проведення продуктового розрахунку, ведення обліку витрат матеріальних ресурсів. 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. Вивчити особливості виробництва м'ясних, рибних продуктів відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку Організація та проведення вхідного контролю м'ясної і рибної сировини, напівфабрикатів, готових виробів, пакувальних матеріалів за супровідними документами, показниками якості і безпечності згідно нормативних вимог із застосуванням сучасних методів, документування форми систем управління. Контроль та управління технологічним процесом перероблення продовольчої сировини у харчові продукти, виявлення невідповідності та порушень, запровадження заходів для їхнього усунення, підвищення ефективності виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, впровадження сучасних систем менеджменту з управління безпечністю й якістю харчових продуктів, виявлення шляхів їх надходження до харчових продуктів (рух харчовими ланцюгами), аналіз, прогнозування потенційної небезпеки, контроль та управління (розроблення заходів керування) ними, документувати форми систем управління. 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 Організація контролю якості готової продукції за показниками якості і безпеки згідно нормативних вимог із застосуванням сучасних методів, документувати форми систем управління.	40	40
5.	Оформлення звіту з проходження переддипломної практики та його захист . Оформлення звітної документації, отриманих результатів дослідження, виконаного індивідуального завдання, узагальнених результатів переддипломної практики з висновками і пропозиціями, списком використаної літератури у вигляді письмового звіту. Подання письмового звіту до захисту, за ним підготовка доповіді / повідомлення / виступу з врахуванням комунікаційної стратегії в галузі харчових технологій, вмінням доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, вмінням вести професійну дискусію.	35	35
Разом за ОК:		135	135

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль за роботою здобувачів освіти під час переддипломної практики здійснюють керівники практики від випускової кафедри в тісному контакті з керівництвом практики від бази практики.

Керівники практики від університету:

- проводять контроль за відвідуванням здобувачів освіти бази практики, за виконання ними норм та правил внутрішнього трудового розпорядку на підприємствах, за проходженням практики відповідно до встановленого графіку;
- проводять методичне керівництво роботою здобувачів освіти щодо написання звітів про проходження практики та аналізу зібраних матеріалів;
- перевіряють поточні записи з виконаних питань програми, нотатки, зроблені здобувачем, щоденники практики та підсумковий звіт з практики по завершенню практики з письмовим відображенням відгуку про їх роботу.

Підсумковий контроль успішності здійснюється в кінці проходження переддипломної практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності здобувачів протягом конкретного періоду. Оцінка якості засвоєння програми практики включає оцінювання виконаної роботи студентом на базі практики, оформлення письмового звіту з практики з індивідуальним завданням та його захист в комісії у формі складання підсумкового диференційованого заліку. Звіт з практики здається на кафедру та захищається здобувачем. При виставленні оцінки здобувачу враховується як рівень теоретичної підготовки, так і виконання завдань практики. Критерії оцінювання результатів практики є загальноприйнятими за кредитномодульною системою, згідно якої відбувається оцінка всіх видів діяльності студентів, що навчаються в університеті.

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 перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

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

Плану проходження переддипломної 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 переддипломної 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 переддипломної 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 неухважність, 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

Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК(32) «Переддипломної 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 студентів (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=OdONAHT.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=OdONAHT.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=OdONAHT.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=OdONAHT.1618990>
- 5.Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник

- / В. І. Лади́ка, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с.
с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.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=OdONAHNT.1281024>
7. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник
- / В. І. Лади́ка, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.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=OdONAHNT.1958324>

Додаткові:

1. Винникова Л. Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации: учебник. Киев : Освіта України, 2017. 364 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-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=OdONAHNT-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=OdONAHNT-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=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161502>
5. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гашук, С. Г. Кириченко. Київ : ЦУЛ, 2017. 296 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-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 / Свідомство 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:	<u>ПІДПИСАНО</u>	Галина ШЛАПАК
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Надія КУШНІРЕНКО
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Ольга СИНІЦЯ

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

Протокол від «___»_____2025 р. № ____

Завідувача кафедри	<u>ПІДПИСАНО</u>	Оксана САВІНОК
--------------------	------------------	----------------

ПОГОДЖЕНО:

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

<i>Доц.,к.т.н.,каф.ТМРiМ</i>	<u>ПІДПИСАНО</u>	Надія КУШНІРЕНКО
------------------------------	------------------	------------------