

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



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«ВСТУП ДО ФАХУ»

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



Освітній компонент викладається на першому курсі у першому семестрі, кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	180	54	-
заочна	180	12	-
Самостійна робота, годин	Денна – 126		Заочна – 168

Розклад занять

2.Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Вступ до фаху» вивчається на першому курсі в першому семестрі. Він є початковим етапом направленої професійної адаптації здобувачів освіти у закладі вищої освіти, формування професійного світогляду й особистості майбутнього фахівця.

Матеріал освітнього компоненту складається з двох модулів і побудований з урахуванням оптимальних шляхів адаптації здобувачів освіти до умов навчання в університеті.

Освітній компонент (ОК) «Вступ до фаху» є одним з видів ознайомлення здобувачів освіти з організацією процесу навчання в університеті, з сучасними формами та методами оволодіння знань.

ОК «Вступ до фаху» надає розуміння предметної області та майбутньої професійної діяльності, пов'язаної з технологією переробки рибної і м'ясної сировини. Цей ОК передбачає багато самостійної роботи, що відразу починає розвивати у здобувачів освіти здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. При підготовці індивідуальних робіт здобувачі можуть проявити свій творчий підхід до їх виконання, що сприяє розвитку інноваційних підходів у професійній діяльності.

У першому модулі розглядаються питання щодо форм організації освіти у закладах вищої освіти, видів навчальних занять, ознайомлення з функціонуванням кредитно-модульної системи навчання, системи контролю знань і оцінювання знань здобувачів освіти, структури рейтингової системи, функціонування студентського самоврядування в університеті як невід'ємної складової особистого зростання здобувачів, розвитку їх природних здібностей і оволодіння навичками комунікацій та командної роботи.

У другому модулі передбачається ознайомлення із загальною структурою харчових технологій по переробки м'яса, риби і морепродуктів в Україні, їх асортиментом, сучасним розвитком, особливостями виробництва різних підгалузей. Здобувачі знайомляться з актуальністю та затребуваністю обраної спеціальності «Харчові технології» ОПП

«Технології м'ясних і рибних продуктів» наведення прикладів працевлаштування випускників університету.

Освітній компонент «Вступ до фаху» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти зі шкільної програми «Хімія», «Біологія», «Трудове навчання», є необхідним для опанування освітніх компонентів «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Теоретичні основи харчових технологій».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту «Вступ до фаху» полягає у ознайомленні здобувачів з системою вищої освіти України та з основами майбутньої професії: адаптаційні підходи для оволодіння знаннями в університеті, загальними поняттями про технологію та розвиток м'ясної і рибної промисловості, основним асортиментом і сировиною, загальними принципами при переробці м'ясних і рибних продуктів.

Здобувачі мають отримати розуміння важливості дотримання якості та безпеки м'ясних і рибних продуктів під час виробництва та її реалізації, мають отримати уявлення про коло своїх професійних обов'язків та задач роботи лабораторії при перевірці якості сировини, напівфабрикатів та продукції.

Основними **завданнями** вивчення ОК є:

- пришвидшення адаптації здобувачів до навчання в університеті;
- ознайомлення здобувачів з організацією навчального процесу у відповідності до вимог рейтингової системи оцінювання успішності;
- вивчення основних понять та термінів технологічних процесів м'ясних і рибних виробництв;
- ознайомлення зі значенням і роллю фахівця м'ясних і рибних виробництв, що контролюють безпеку та якість продукції.

В результаті засвоєння освітнього компоненту здобувачі повинні:

- знати структуру навчального процесу при оволодінні професійними знаннями в університеті;
- опанувати методи навчання, які передбачають аудиторні заняття та самостійну поза аудиторну роботу;
- вивчити основні підходи, що застосовують при виробництві м'ясних і рибних продуктів;
- мати уявлення про контроль м'ясних і рибних продуктів за показниками якості та безпеки;
- мати загальні знання про коло професійних обов'язків фахівця з м'ясних і рибних виробництв.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ З КП» 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 02 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

К 05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

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.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

При вивченні освітнього компоненту передбачені лекції та самостійна робота здобувачів освіти із ознайомлення з інформаційними матеріалами, що розташовані, в основному, на сайті Одеського національного технологічного університету і сайті кафедри «Технології м'яса, риби і морепродуктів».

5.1. Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1 Дорожня карта до оволодіння спеціальністю			
1.	Ознайомлення із структурою Одеського національного технологічного університету – навчально-наукові інститути та спеціальності.	4	2
2.	Ступені освіти вищої школи: бакалавр, магістр, доктор філософії.	2	1
3.	Організація навчального процесу в університеті. Європейська кредитно-модульна (ECTS).	2	1
4.	Міжнародні програми в освітній діяльності ОНТУ. Види навчальної роботи та творчий підхід здобувача.	4	
5	Система контролю знань і оцінка засвоєння освітніх компонентів здобувачами.	2	
6	Бібліотечна діяльність, як одна із найважливіших складових закладувищої освіти. Структура бібліотеки, правила користування, електронний каталог	4	
	Разом за модулем 1	18	4
Змістовий модуль 2 Основні аспекти діяльності фахівця з виробництва і переробки м'яса, риби і морепродуктів			
7	Загальні поняття про харчові підприємства по переробки м'яса, риби і морепродуктів в Україні. Основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі м'ясної і рибної промисловості.	4	
8	Характеристика загальної структури технологічних процесів (перетворення від сировини до готового продукту).	4	1
9	Класифікація та характеристика харчових виробництв по переробці м'яса, риби і морепродуктів.	4	1
10	Особливості організації та технологічного контролю м'ясожирового корпусу м'ясокомбінату	4	1
11	Особливості організації та технологічного контролю на м'ясо-переробних виробництвах з виробництва ковбас	4	1
12	Особливості організації та технологічного контролю на м'ясо-переробних виробництвах з виробництва напівфабрикатів	4	1

13	Особливості організації та технологічного контролю на рибо-переробних виробництвах	4	1
14	Особливості організації та технологічного контролю на консервних виробництвах переробки м'ясної сировини.	4	1
15	Особливості організації та технологічного контролю на консервних виробництвах переробки рибної сировини.	4	1
	Разом за модулем 2	36	8
	Всього за ОК	54	12

5.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Ознайомлення з структурою університету: напрямками діяльності навчально-наукових інститутів, особливостями спеціалізацій кафедр. Особливості ОПП «Технології м'ясних і рибних продуктів» спеціальності 181 «Харчові технології» на кафедрі «Технології м'яса, риби і морепродуктів»	20	36
2	Ознайомлення з освітньою програмою за спеціальністю та структурою і загальними підходами си́лабусів за окремими освітніми компонентами. Обговорення та визначення вибіркового компонентів навчання.	30	20
3	Вивчення структури м'ясної і рибної промисловості України, класифікації технологій галузі. На прикладі окремих підгалузей визначити підготовчі, основні та заключні технологічні операції.	30	30
4	Ознайомлення із задачами та основними методами роботи лабораторій для визначення якості та безпечності м'ясних і рибних продуктів.	30	50
5	Ознайомлення з фаховими компетентностями ОПП «Технології м'ясних і рибних продуктів» на основі освітньої програми, матеріалів сайту кафедри «Технології м'яса, риби і морепродуктів» та відгуків випускників університету за відповідною спеціальністю.	16	32
Всього за ОК:		126	168

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Формами поточного контролю є:

- *тестовий контроль;*
- *виконання самостійних завдань.*

Підсумковий контроль – *диференційний залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовий модуль 1. Дорожня карта до оволодіння спеціальністю		
Виконання самостійних завдань*	30	30
Тестовий контроль*	20	20
Всього за змістовний модуль 1	50	50
Змістовий модуль 2. Основні аспекти діяльності фахівця з виробництва і переробки м'яса, риби і морепродуктів		
Виконання самостійних завдань*	30	30
Тестовий контроль*	20	15
Всього за змістовний модуль 2	50	50
Всього	100	100

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

Самостійна робота

Бали		Критерії оцінювання	Оцінка
Денна	Заочна		
62 - 70	62 - 70	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
53 - 61	53 - 61	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
44 - 52	44 - 52	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
35 - 43	35 - 43	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 - 34	0 - 34	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування (оцінювання)

Бали		Критерії оцінювання	Оцінка
Денна	Заочна		
27 - 30	27 - 30	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
23 - 26	23 - 26	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
18 - 22	18 - 22	60 – 73% правильних відповідей	добре
12 - 17	12 - 17	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 - 11	0 - 11	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика успішності навчання здобувачів здійснюється за допомогою поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль складає наступні заходи діагностики: оцінювання самостійної роботи здобувачів та тестового контролю.

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Самостійна робота: дозволяє проявити творчий підхід здобувача у складанні за темою самостійної роботи усної доповіді, або реферату чи повідомлення з презентацією, робота з навчально-методичними матеріалами, робота з сайтами університету та кафедри, пошук довідникових та статистично-аналітичних матеріалів, конспектування лекцій.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Сайт Одеського національного технологічного університету <https://ontu.edu.ua/chair>
2. Сайт кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів. <http://technology-meat.ontu.edu.ua>
3. Технології харчових виробництв [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. Р. Михайлицька, І. М. Деркач, Н. Б. Сливка та ін. ; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. — Львів, 2021. — 214 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2171931>
4. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва [Текст] : підручник / В. І. Ладики, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін.; за заг. ред. В. І. Ладики, Л. М. Хмельничого ; Сум. нац. аграр. ун-т. — Одеса : Олді+, 2023. — 244 с. — (На допомогу аспіранту). <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093539>
5. Харчові технології [Електронний ресурс] : навч. посіб. у 2 ч. Ч. 2 / Ф. В. Перцевой, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків ; Суми : ХДУХТ, 2020. — 208 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2054231>
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. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ : ЦУЛ, 2021. 366 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>
8. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ : Освіта України, 2021. 148 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790457>

Додаткові:

1. Національний стандарт України. «ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення і словник» <https://dnaop.com/html/>
2. Сайт Держпродспоживслужба України <https://dpss.gov.ua/>
3. Віннікова Л. Г. , Поварова Н. М. , Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>
4. 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>
5. Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С. Сировина і матеріали рибної промисловості: Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2019. 59 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1533680>

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](#)

Викладач: ПІДПИСАНО Галина ШЛАПАК

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

