

**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 **G13 «Харчові технології»**

« 29 » 08 2025 р. протокол № 1 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 08-03/2025-26

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
Змістовий 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 закладу вищої 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'ясопереробних виробництвах з виробництва ковбас	4	1
12	Особливості організації та технологічного контролю на м'ясопереробних виробництвах з виробництва напівфабрикатів	4	1

13	Особливості організації та технологічного контролю на рибопереробних 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 силабусів 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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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 « 28 » 08 2025 р. № 1

Завідувача кафедри /ПІДПИСАНО/_____ Оксана САВІНОК

ПОГОДЖЕНО:

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

Доц., к. т. н., каф. ТМРiМ /ПІДПИСАНО/_____ Надія КУШНІРЕНКО