

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ
ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ З КП»

Мова навчання – *українська*
Шифр та найменування галузі знань *G «Інженерія, виробництво та будівництво»*
Код та найменування спеціальності *G13 «Харчові технології»*
Освітньо-професійна програма *«Технології м'ясних і рибних продуктів»*
Ступінь вищої освіти *бакалавр з харчових технологій*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності *G13 «Харчові технології»*
« 29 » 08 2025 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K 08-15 / 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



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



Освітній компонент викладається на 4 курсі у 7 семестрі
Кількість: кредитів - 5, годин – 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	60	20	40
заочна	12	6	6
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 138
Курсовий проєкт	45		45

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК 29) «ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ З КП» надає здобувачам освіти можливість отримати знання щодо питань з проєктування об'єктів та технологічних процесів підприємств м'ясної і рибної промисловості; принципи, норми, правила, що використовуються при проєктуванні промислових підприємств харчової галузі; вимоги безпеки об'єктів проєктування; особливості проєктування технологічних процесів виробництва харчової продукції; особливості виконання технологічних розрахунків сировини, готової продукції, допоміжних матеріалів, виробничих площ, технологічного обладнання. Знання і уміння, отримані здобувачем в процесі вивчення даного ОК використовуються в його роботі над курсовим проєктом та кваліфікаційною роботою бакалавра, а також у подальшій практичній діяльності. ОК готує здобувачів до наступної інженерної діяльності на м'ясних і рибних підприємствах з впровадженням сучасного рівня науки та досягнень науково-технічного прогресу.

Освітній компонент (ОК 29) «Проектування підприємств харчової галузі з КП» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Технології харчових виробництв», «Технологічне обладнання галузі», «Основи автоматизованого проектування», «Автоматизація виробничих процесів», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Стандартизація, метрологія та сертифікація» і в подальшому впливає на отримання знань при опануванні освітнього компоненту «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – оволодіння здобувачами повних знань в питаннях, пов'язаних з переробкою м'ясної та рибної сировини та готових продуктів. Це можливо здійснити за рахунок впровадження в проекти найновіших досягнень науки і техніки, використання прогресивних технологічних рішень.

Навчити майбутніх спеціалістів на основі цих знань в майбутньому виробляти весь асортимент м'ясної та рибної продукції, яку випускає м'ясна та рибна промисловість. Самостійно вирішувати поставлені завдання в галузі вдосконалення та інтенсифікації виробництва, створення нових технологічних процесів, розробки мало- та безвідходних технологій і прискорення науково-технічного прогресу в м'ясній та рибопереробній промисловості.

В курсі освітнього компоненту «ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ З КП » наведені: види і склад проєктів; принципи проектування, реконструкції і технічного переобладнання підприємств м'ясної і рибної галузі; вимоги нормативно-технічних документів щодо проектування виробничих приміщень з урахуванням особливостей технологічних процесів; прогресивні технології переробки м'ясної і рибної сировини; фактори безпеки при виробництві продукції; заходи щодо охорони навколишнього середовища.

Курс забезпечений презентаціями лекцій, та відеороликами.

4. Компетентності та програмні результати навчання

В 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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

К 06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

К 10 Прагнення до збереження навколишнього середовища.

К 16 Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

К 21 Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

К 23 Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Програмні результати навчання:

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

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 09 Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР 10 Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР 12 Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР 13 Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР 14 Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 16 Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

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

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань.

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ			
1	Вступ. Види і класифікація підприємств м'ясної промисловості за видом виготовленої продукції з модернізацією діючих підприємств, а також виробничі ділянки із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	2	-
2	Генеральний план підприємства. Проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. Вимоги до будівель та споруд.	2	1
3	Проектування м'ясо-жирового виробництва. Методика складання апаратурно-технологічних схем при переробці худоби та про-	2	1

	дуктів забою. Вибір та розрахунки сучасного технологічного обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів). Компонування цехів м'ясо-жирового корпусу.		
4	Проектування м'ясопереробного виробництва. Методика складання апаратурно-технологічних схем з виробництва ковбасних виробів, виробів з яловичини, свинини та баранини. Вибір та розрахунки сучасного технологічного обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів). Компонування цехів м'ясопереробного виробництва.	2	1
5	Проектування м'ясних консервних цехів. Методика складання апаратурно-технологічних схем з виробництва м'ясних консервів. Вибір та розрахунки сучасного технологічного обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів). Компонування цехів м'ясоконсервного виробництва.	2	
	1 змістовний модуль	10	3
Змістовний модуль 2: ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РИБОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ			
1	Класифікація рибопереробних підприємств, об'єкти проектування. Технологічні розрахунки. Продуктові розрахунки. Розробка програми та графіка роботи підприємства. Параметричні схеми розрахунків. Розрахунок витрат сировини і матеріалів на одиницю готової продукції. Визначення добової та річної потреби в сировині. Годинна переробка рибної сировини та напівфабрикатів за операціями.	2	0,5
2	Вибір і проектування технологічного устаткування рибопереробних підприємств. Розрахунки технологічного устаткування. Системний аналіз та класифікація технологічного устаткування рибопереробної галузі, параметричні ряди технологічних ліній. Комплексні технологічні лінії. Критерії вибору технологічного устаткування рибної галузі.	2	0,5
3	Технологічне обладнання рибопереробних підприємств. Періодично і безперервнодіюче обладнання, продуктивність, ступінь механізації й автоматизації, серійність. Узагальнений алгоритм вибору технологічного устаткування рибопереробної галузі. Графік роботи обладнання. Розрахунок потрібної кількості технологічного обладнання, теплові розрахунки апаратів і установок.	2	1
4	Компонування гнучких потокових ліній рибопереробних підприємств. Модельне, макетне та математичне моделювання в рибній галузі. Автоматичне керування якістю продукції. Охорона і безпека праці, захист від ураження електрострумом, теплових апаратів, механізмів, що рухаються, випаровування шкідливих речовин. Протипожежний захист.	2	0,5
5	Генеральний план рибопереробного підприємства. Аналіз підприємств рибної галузі як об'єктів проектування. Склад та структура рибопереробного підприємства. Критерії оптимального розміщення приміщень і будівель. Холодильне господарство, електро- та водопостачання, екологічність та безпека рішень проекту. Санітарно-технічні розрахунків рибопереробній галузі.	2	0,5
	2 змістовний модуль	10	3
	Всього	20	6

5.2 Перелік практичних робіт

№ практ. роб.	Назва практичної роботи	Годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ			
1	Проєктування генерального плану підприємства. Технологічні схеми виробництва продукції.	4	1
2	Розрахунок основної і допоміжної сировинні по цехам м'ясожирового корпусу (МЖК).	4	1
3	Розрахунок сировини і готової продукції по ковбасному виробництву.(МПЗ)	4	1
4	Розрахунок виробничих площ цехів МЖК. Компонування приміщень МЖК.	4	
5	Розрахунок виробничих площ цехів МПЗ. Компонування приміщень МПЗ.	4	
	1 змістовний модуль	20	3
Змістовний модуль 2: ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РИБОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ			
1	Основні принципи розробки технологічних схем виробництва різноманітних видів готової продукції з сировини водного походження.	4	0,5
2	Графік надходження сировини водного походження на підприємство. Графік та програма роботи рибопереробного підприємства.	4	0,5
3	Технологічні розрахунки в рибопереробній галузі. Продуктовий розрахунок та матеріальний баланс сировини водного походження. Розрахунок рецептур та норм витрат сировини і допоміжних матеріалів при виробництві харчової продукції з сировини водного походження.	4	1
4	Розрахунок руху компонентів за технологічними операціями в рибопереробній галузі. Розрахунок витрат основної сировини і допоміжних матеріалів на одиницю готової продукції. Визначення добової та річної потреби в основній і допоміжній сировині. Годинна переробка сировини та напівфабрикатів за технологічними операціям в рибній галузі	4	0,5
5	Компонування основних виробничих приміщень рибопереробного підприємства та технологічного обладнання рибопереробних підприємств. Розрахунок площ сировинного майданчика, виробничого цеху, допоміжних цехів, холодильників і морозильників	4	0,5
	2 змістовний модуль	20	3
	Всього	40	6

5.3.Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ			
1	Особливості проєктування генерального плану підприємств	2	4
2	Види і характеристика основного і допоміжного виробництва.	2	4
3	Особливості розрахунків маси основної і допоміжної сировини.	2	4
4	Методи розрахунків кількості одиниць технологічного обладнання і енерговитрат.	2	4
5	Види виробничих площ підприємств м'ясної галузі.	2	4
6	Методи розрахунків площ м'ясо-жирового корпусу (МЖК).	2	4
7	Розрахунок площ відділень м'ясо-переробного підприємства	2	4
8	Вимоги до компонування приміщень МЖК.	2	4
9	Особливості проєктування цехів по консервуванню шкур і переробки нехарчової сировини.	2	4
10	Вимоги до компонування приміщень ковбасного цеху.	2	4
11	Особливості компонування приміщень цеху по виробництву ячєного порошку.	3	6
1 змістовний модуль		23	46
Змістовний модуль 2: ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РИБОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ			
1.	Розробка технологічної схеми виробництва харчової продукції з сировини водного походження (консерви, копчена і солоня продукція, пресерви). (обрати один асортимент)	2	5
2	Розрахунок руху компонентів за технологічними операціями, вибраного вище асортименту. Розрахунок витрат сировини і матеріалів на одиницю готової продукції. Визначення добової та річної потреби в сировині. Годинна переробка сировини та напівфабрикатів за операціям конкретного виду продукції (консерви, копчена і солоня продукція, пресерви).	2	5
3.	Розрахунок і підбір технологічного устаткування до обраного асортименту. Графік роботи апаратів періодичної дії	2	5
4.	Особливості проєктування основного цеху обраного асортименту продукції, розробка апаратурно-технологічної схеми	2	5
5.	Компонування допоміжних приміщень. Розрахунок і компонування приміщень для зберігання сировини, матеріалів і готової продукції.	3	5
6.	Особливості компонування приміщень цеху з виробництва консервованої рибної продукції.	3	5
7.	Особливості компонування приміщень цеху з виробництва копченої рибної продукції.	3	5
8.	Особливості компонування приміщень цеху з виробництва солоної рибної продукції і пресервів	3	5
9.	Компонування генерального плану рибопереробного підприємства з нанесенням магістральних мереж тепло- водо- та електропостачання	2	7
2 змістовний модуль		22	47

Змістовний модуль 3. Курсовий проєкт			
1	<i>Пояснювальна записка курсового проєкту:</i> Вступ. Розділ 1. Технологічні рішення для реалізації проєкту. Обґрунтування і вибір технологічних схем виробництва продукції. Продуктові розрахунки. Підбір і розрахунок технологічного обладнання. Розрахунок виробничих площ. Опис технологічних процесів виробництва. Організація контролю якості та безпечності виробництва	15	15
2	Розділ 2. Охорона праці	5	5
3	Розділ 3. Охорона довкілля	5	5
4	Оформлення пояснювальної записки з застосуванням стандартної комп'ютерної програми Microsoft Word	5	5
5	<i>Графічна частина курсового проєкту:</i> Виконання креслення із застосуванням графічної комп'ютерної програми (AutoCAD, Компас).	15	15
3 змістовний модуль		45	45
Разом за ОК:		90	138

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компонента (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *диференційований залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ		
Лекційний курс *	-	-
Практичні роботи*	25	25
Самостійна робота*	25	25
Всього за змістовний модуль 1	50	50
Змістовний модуль 2. ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РИБОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ		
Лекційний курс *	-	-
Практичні роботи*	25	25
Самостійна робота*	25	25
Всього за змістовний модуль 2	50	50
Змістовний модуль 3. Курсовий проєкт		
Виконання та захист курсового проєкту:		
• виконання курсового проєкту	75	75
• захист курсового проєкту	25	25

Всього за змістовний модуль 3	100	100
Всього за ОК	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](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи для денної та заочної форми навчання).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів. Підсумковий контроль – диференційований залі

Практичні роботи

21-25 балів	<i>Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
16 - 20 балів	<i>Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
11 – 15 балів	<i>Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
6 – 10 балів	<i>Практична робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-5 балів	<i>Практична робота не відпрацьована або відповіді незадовільні</i>	незадовільно

Самостійна робота

21-25 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована вчасно</i>	відмінно
16 - 20 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована вчасно, але при виконанні допущені неточності</i>	дуже добре
11 – 15 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
6 – 10 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована вчасно, але при виконанні допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-5 балів	<i>Самостійна робота не відпрацьована</i>	незадовільно

Оцінювання виконання курсового проєкту

61,0-75,0 балів	<i>Курсовий проєкт виконаний у повному обсязі, опис та аналіз розділів проєкту зроблені правильно, розрахунки наведено згідно рекомендацій, висновки та рекомендації обґрунтовані</i>	відмінно
41,0-60,0 балів	<i>Курсовий проєкт виконаний у повному обсязі, опис та аналіз розділів проєкту зроблені правильно, розрахунки наведено згідно рекомендацій, висновки та рекомендації обґрунтовані, але допущені неточності</i>	дуже добре
26,0–40,0 балів	<i>Курсовий проєкт виконаний у повному обсязі, опис та аналіз розділів проєкту зроблені правильно, розрахунки наведено згідно рекомендацій, висновки та рекомендації обґрунтовані, але допущені помилки</i>	добре
5,1-25,0 балів	<i>Курсовий проєкт виконаний у повному обсязі, опис та аналіз схеми, висновки та рекомендації зроблені незадовільно, розрахунки наведено не відповідають рекомендаціям, допущені грубі помилки</i>	достатньо

0-5,0 балів	<i>Курсовий проєкт виконаний у неповному обсязі, опис та аналіз схеми висновки та рекомендації зроблені у неповному обсязі з грубими помилками, розрахунки відсутні.</i>	незадовільно
--------------------	--	--------------

Захист курсового проєкту

20,0 –25,0 балів	<i>Якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру</i>	відмінно
15,0 – 19,9 балів	<i>Якщо здобувач виявляє децю обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності</i>	дуже добре
10,0 – 14,9 балів	<i>Якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури</i>	добре
5,0 – 9,9 балів	<i>Якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, але не володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури</i>	достатньо
0 – 4,9 балів	<i>Якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковим термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури</i>	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

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.*

Практичні заняття: *аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання розрахункових завдань.*

Самостійна робота: *робота з навчально-методичними матеріалами, реферування.*

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. **Кушніренко, Н. М.** Проектування підприємств галузі [Електронний ресурс] : конспект лекцій призначено для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології", ступінь бакалавр всіх форм навчання / Н. М. Кушніренко ; Каф. технології м'яса риби і морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. текст. дані: 138 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1392677>

2. **Кушніренко, Н. М.** Методичні вказівки до самостійних робіт з дисципліни "Основи автоматизованого проектування" [Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології", ступінь бакалавр всіх форм навчання / Н. М. Кушніренко ; відп. за вип. Л. Г. Віннікова ; Каф. технології м'яса риби і морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. текст. дані: 34 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1545743>

3. **Шлапак, Г.В.** Конспект лекцій з курсу "Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Бакалавр" спец. 204 "ТВППТ" ден. та заоч. форми навчання / Г. В. Шлапак ; відп. за вип. Л. Г. Віннікова ; Каф. технології м'яса, риби та морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 80 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1696570>

4. **Шлапак, Г. В.** Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва" [Електронний ресурс] : галузь знань 20 "Аграрна наука та продовольство". Спец. 204 "Технологія виробництва і переробки продуктів тваринництва" для студентів ден. та заоч. форм навчання ступеню бакалавр. Ч. 2 / Г. В. Шлапак ; відп. за вип. Л. Г. Віннікова ; Каф. технології м'яса, риби та морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 45 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1690102>

5. **Шлапак, Г. В.** Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу "Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва" [Електронний ресурс] : галузь знань 20 "Аграрна наука та продовольство". Спец. 204 "Технологія виробництва і переробки продуктів тваринництва" для студентів ден. та заоч. форм навчання ступеню бакалавр. Ч. 2 / Г. В. Шлапак ; відп. за вип. Л. Г. Віннікова ; Каф. технології м'яса, риби та морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 12 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1690123>

6. Методичні вказівки до виконання курсового проекту для з дисципліни «Проектування підприємств галуз » для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» ступінь бакалавр всіх форм навчання / Укладачі: Н.М. Кушніренко, Т.А. Манолі, А.С. Паламарчук,,О.А. Глушков, Л.Г. Віннікова, Н.М. Поварова, Л.В. Агунова, С.Д. Патюков, Г.В. Шлапак, Н.Г. Азарова, О.В. Синиця. – Одеса: ОНАХТ, 2022. – 42 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1995752>

Додаткові:

1. Порядок санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. [Текст] Держригосп України. – Севастополь: 2007– 55 с. (Методичні вказівки МВ 15.2-5.3–001:2006.)

2. Типові схеми контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів. [Текст]: ВАТ «Південрибтехцентр»; розробники: Ю.А. Фокін, Л.І. Хахаліна, А.М. Ткаченко.: Держригосп України. – Севастополь: 2004. – 102

3. Порядок санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. [Текст] Держригосп України. – Севастополь: 2007– 55 с. (Методичні вказівки МВ 15.2-5.3–001:2006.)

4. Типові схеми контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів. [Текст]: ВАТ «Південрибтехцентр»; розробники: Ю.А. Фокін, Л.І. Хахаліна, А.М. Ткаченко.: Держригосп України. – Севастополь: 2004. – 102

8. Клименко М.М. Технологія проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості [Текст] : навч. посіб. / М.М. Клименко, В.М.Пасічний, М.М. Масліков ; за ред. М.М. Клименко; рец. Л.Г.Віннікова ; Нац. ун-т харч. технологій. – Вінниця: Нова кн., 2005. – 384 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult>

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

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

Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.

Завідувачка кафедри

/ПІДПИСАНО/

Оксана САВІНОК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології м'ясних і рибних продуктів»

К.т.н., доцент каф.ТМРiМ

ПІДПИСАНО

Надія КУШНІРЕНКО