

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



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

**« ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ І  
РИБНИХ ПРОДУКТІВ »**

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 08-13 / 2025-26

## 1. Загальна інформація

<b>Кафедра:</b>	<b><u>Технології м'яса, риби і морепродуктів</u></b>	
<b>Викладачі:</b>	<b>Шлапак Галина Всеволодівна</b> , доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів	
<a href="#">Профайл</a>	<i>тел:</i> +38 (048) 712-42-50 +38 (048) 712-41-37 <i>e-mail:</i> : <a href="mailto:shlapak.galya@ukr.net">shlapak.galya@ukr.net</a>	
<b>Викладач:</b>	<b>Кушніренко Надія Михайлівна</b> , доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів	
<a href="#">Профайл</a>	<i>тел:</i> +38 (048) 712-42-50 +38 (048) 712-41-37 <i>e-mail:</i> : <a href="mailto:kushnirenkonadia@gmail.com">kushnirenkonadia@gmail.com</a>	

Освітній компонент викладається на **4** курсі у **7** семестрі

Кількість: кредитів – **6**, годин – **180**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	72	24	48
заочна	52	16	36
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 108		Заочна – 128

[Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ».

М'ясо- та рибопереробна галузь виробляє різноманітну продукцію харчового, технічного, кормового, медичного та безлічі інших призначень. Основним завданням компоненту дисципліни є:

– оволодіння здобувачами освіти основних знань з технологій консервування м'ясної і рибної сировини, особливостями технологій та основних стадій і етапів консервного виробництва.

– засвоєння теоретичних основ та встановлення закономірностей технологічних процесів консервування продуктів, виготовлених із м'ясної і водної сировини, вдосконалення наявних технологічних процесів виробництва консервованих продуктів, що дасть змогу ефективно використовувати ресурси сировини і отримувати продукцію високої якості; науково обґрунтовувати технологічні режими і параметри переробки м'ясної і рибної сировини у консервовані продукти, розробляти і удосконалювати технології консервного виробництва.

– розширення асортименту та зміни складу м'ясної і рибної сировини, що надходить на консервні підприємства, удосконалення технологій його переробки, а також отримання нової наукової інформації про хімічні і фізичні процеси, що відбуваються в готовій продукції.

Освітній компонент «ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Теоретичні основи харчових технологій», «Технології харчових виробництв», «Технології м'яса і переробки птиці», «Технології виробництва регіональних м'ясних і рибних продуктів», «Технології риби і морепродуктів з основами ресурсозбереження».

### **3. Мета освітнього компоненту**

Мета освітнього компоненту – надати здобувачам вищої освіти теоретичних та практичних знань з основ консервування м'ясної та рибної сировини, особливі технологій виробництва м'ясних і рибних консервів, вивчення етапів і способів консервування; навчити здобувачів складати технологічні схеми та проводити опис технологій виробництва, розробляти нові технології та рецептури консервів; удосконалювати існуючі технологічні процеси переробки м'ясної і водної сировини, у напрямках розширення асортименту, поліпшення якості готової продукції, зниження ресурсо- і енерговитрат при виробництві; розробляти й обґрунтовувати нові технології виробництва м'ясних і рибних продуктів на основі використання сучасних хімічних, фізичних, фізико-хімічних і біологічних методів обробки.

Вивчення освітнього компоненту «ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ» надає здобувачам вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок у проведенні аналізу і розробці технологій консервів з м'ясної і рибної сировини; вивчення основних етапів і технологічних процесів при виробництві консервів.

Курс забезпечений презентаціями лекцій, та відеороликами.

### **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технологія консервування і зберігання м'ясних і рибних продуктів» 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:**

**СК 19.** Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

**СК 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.

**СК 31\*.** Здатність 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.

#### Програмні результати навчання:

**ПРН 08.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

**ПРН 24.** Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

**ПРН 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.

**ПРН 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.

### 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

#### 5.1 Перелік лекційних завдань.

№ теми	Зміст теми	Години	
		денна	заочна
<b>Змістовний модуль 1: ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ</b>			
1	Стан консервної галузі України. Асортимент, класифікація, консервної продукції. Аналіз методів і способів консервування.	2	1
2	Теоретичні основи обробки методом теплової стерилізації. Характеристика і особливості окремих методів. Способи стерилізації. Вибір режиму стерилізації.	2	1
3	Загальні принципи побудови технологічних процесів консервування м'яса, риби і морепродуктів. Загальна технологічна схема виробництва консервів.	2	1
4	Технологічні особливості підготовчих операцій приготування соусів, заливок, рослинних інгредієнтів при виробництві консервів. Особливості процесів фасування, ексауствування і герметизації тари.	2	1
5	Технологічні особливості підготовчих операцій окремих видів м'ясної та рибної сировини. Способи. Режими.	2	1
6	Техніка стерилізації консервів в металевій і скляній тарі в апаратах періодичної та безперервної дії.	2	1
7	Завершальна обробка готових консервів. Види браку консервів. Мікробіологічний, фізичний та хімічний бомбаж. Заходи	2	1

	попередження корозії. Вплив процесу стерилізації на зміну якості харчових продуктів.		
8	Технологічні особливості виробництва фаршевих, паштетних, натуральних і м'ясо-рослинних м'ясних консервів	2	2
9	Технологічні процеси виробництва м'ясних консервів для дитячого харчування. Технологічні процеси виробництва пастеризованих м'ясних консервів	2	2
10	Технологічні особливості виробництва натуральних рибних консервів і консервів в олії	2	2
11	Технологічні особливості виробництва рибних консервів в томатному соусі та риборослинних консервів	2	2
12	Технологічні особливості виробництва консервів з морепродуктів і об'єктів нерибного промислу	2	1
	<b>1 змістовний модуль</b>	24	16
	<b>Разом за ОК:</b>	<b>24</b>	<b>16</b>

## 5.2 Перелік лабораторних робіт

№ лаб.роб	Назва лабораторної роботи	Годин	
		денна форма	заочна форма
<b>Змістовний модуль 1:ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ</b>			
1	Технологія виробництва натуральних м'ясних і м'ясо-рослинних консервів	6	4
2	Технологія виробництва фаршевих і паштетних м'ясних консервів	6	4
3	Технологія виробництва дитячих м'ясних консервів	6	4
4	Контроль якості м'ясних консервів	6	4
5	Технологія виробництва натуральних рибних консервів, ухи і супів рибних, риби в желе.	6	4
6	Технології виробництва риборослинних консервів та консервів в томатному соусі.	6	4
7	Технології виробництва консервів з морепродуктів та макрофітів.	6	4
8	Вивчення летальності режимів стерилізації рибних консервів і математичний розрахунок оптимальних параметрів. Корегування науково обґрунтованих режимів стерилізації	6	8
	<b>Всього</b>	<b>48</b>	<b>36</b>

### 5.3.Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<p><i>Індивідуальна робота та підготовка стислої доповіді за темою:</i></p> <p>Сучасний стан виробництва м'ясних консервів в Україні. Класифікація м'ясних консервів за терміном зберігання, сировиною, термічним обробленням.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основна та допоміжна сировина в консервному виробництві. Коротка характеристикам м'ясної та жирової сировини.</li> <li>2. Сутність, мета, режими і технологія бланшування і обсмаження м'яса для виробництва консервів.</li> <li>3. Закатка консервних банок, перевірка на герметичність. Типи і основний принцип роботи закатоchnих машин</li> <li>4. Види консервної тари. Способи виготовлення металевих банок, перевірка якості.</li> <li>5. Види консервної скляної тари. Переваги та недоліки. Характеристика різних типів закатки банок.</li> <li>6. Види та характеристика матеріалів, що використовуються для виготовлення тари.</li> <li>7. Виготовлення металевих банок та кришок. Типи металевих банок. Контроль якості жерстяної, алюмінієвої, скляної тари. Умовні позначення тари. Коефіцієнти перерахунку.</li> <li>8. Основні методи фасування сировини для консервів, зважування та підготовка наповнених банок до закатки.</li> <li>9. Вплив температури на мікрофлору в консервах.</li> <li>10. Залежність тривалості стерилізації від фізико-хімічних властивостей м'ясної сировини.</li> <li>11. Стерилізація, пастеризація, тиндалізація консервів. Режими, мета застосування, вплив на якість і термін зберігання консервів.</li> <li>12. Основні методи визначення формули стерилізації консервів. Охарактеризувати стерилізуючий ефект та летальний час процесу стерилізації.</li> <li>13. Наповнення банок м'ясом або фаршем. Допустимі відхилення маси нетто. Методи маркування, порядок нанесення умовних позначень. Перевірка якості роботи закатоchnої машини.</li> <li>14. Характеристика першого та другого сортування консервів, Етикетування та пакування консервів у гофротару або в термоусадочну плівку. Нанесення реквізитів на етикетку. Терміни зберігання консервів.</li> <li>15. Способи визначення режимів стерилізації. Вибір штамів тест-мікроорганізмів в залежності від величини рН середовища.</li> <li>16. Сортування консервів, використання консервів з виробничими дефектами, терміни та умови зберігання.</li> <li>17. Охарактеризувати виробничі дефекти консервів. Причини їх виникнення і шляхи запобігання.</li> <li>18. Обсмінення сировини мікрофлорою на всіх етапах технологічної обробки.</li> <li>19. Санітарна обробка технологічного обладнання та інвентаря консервного виробництва.</li> <li>20. Вимоги до якості сировини для виробництва консервів дитячого харчування. Основні принципи розробки рецептур та технології.</li> </ol>	78	88

	21. Санітарні вимоги для підприємств консервної промисловості. Основні положення інструкції по попередженню попадання сторонніх предметів. Основні положення інструкції по санітарії та гігієні. 22. Ознаки псування консервів при їх зберіганні та транспортуванні. Причини псування. Заходи боротьби з псуванням. Обсмінення сировини мікрофлорою на всіх етапах технологічної обробки. 23. Гігієна консервного виробництва. Вимоги до санітарної обробки обладнання, інвентаря. Заходи по проведенню дезінсекції, дератизації.		
2	<i>Індивідуальне завдання з розробки технології виробництва консервів з м'ясної або водної сировини</i>	<b>15</b>	<b>20</b>
3	<i>Підготовка презентації за темою індивідуальної роботи</i>	<b>15</b>	<b>20</b>
<b>Всього за ОК:</b>		<b>108</b>	<b>128</b>

### 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 компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

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

Підсумковий контроль – *диференційований залік*

### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b>Змістовний модуль 1. ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ</b>		
Лекційний курс *	-	-
Лабораторні роботи*	45	45
Самостійна робота*	45	45
Тест*	10	10
Всього за змістовний модуль 1	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>
Всього	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

\*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

### Лабораторні роботи

<b>Бали</b>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	<i>відмінно</i>
<b>38-45 балів</b>		
<b>28-37 балів</b>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, при відповіді допущені неточності</i>	<i>дуже добре</i>
<b>18-27 балів</b>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані, відповіді неповні, допущені помилки</i>	<i>добре</i>
<b>9-17 балів</b>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані, відповіді задовільні, допущені грубі помилки</i>	<i>достатньо</i>
<b>0-8 балів</b>	<i>Лабораторні роботи не відпрацьовані або дані незадовільні відповіді</i>	<i>незадовільно</i>

### Самостійна робота

<b>Бали</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Оцінка</b>
<b>35-45 балів</b>	<i>Самостійні роботи виконані згідно обраної теми та вчасно захищена, зауважень немає</i>	<i>відмінно</i>
<b>25 - 34 балів</b>	<i>Самостійні роботи виконані згідно обраної теми, при захисті допущено неточності</i>	<i>дуже добре</i>
<b>15– 24 балів</b>	<i>Самостійні роботи виконані, відповіді неповні, допущені помилки</i>	<i>добре</i>
<b>6– 14 балів</b>	<i>Самостійні роботи виконані, відповіді неповні, допущені грубі помилки</i>	<i>достатньо</i>
<b>0-5 балів</b>	<i>Самостійні роботи виконані на низькому рівні, незадовільні відповіді</i>	<i>незадовільно</i>

### Тестування

<b>9,0-10,0</b>	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	<i>відмінно</i>
<b>8,0 -8,9</b>	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	<i>дуже добре</i>
<b>7,0 – 7,9</b>	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	<i>добре</i>
<b>5,0 – 6,9</b>	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	<i>достатньо</i>
<b>0 – 4,9</b>	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	<i>незадовільно</i>

## 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.*

**Лабораторні 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. Технологія риби та морепродуктів [Електронний ресурс]: підручник. Ч. 1 / Т. К. Лебська, Л. В. Баль-Прилипка, Н. М. Слободянюк та ін.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ, 2021. — 311 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156351>
2. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі [Текст]: підручник / Л. В. Пешук; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: ЦУЛ, 2021. — 366 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 360-365. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>
3. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва [Текст]: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін.; за заг. ред. В. І. Ладика, 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>
4. Харчові технології. Практикум [Електронний ресурс]: навч. посіб. / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова та ін.; Держ. біотехнолог. ун-т України. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Харків: ДБТУ, 2023. — 417 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156524>
5. Кушніренко, Н. М. Сировина і матеріали рибної промисловості [Електронний ресурс]: конспект лекцій: для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології", ступінь бакалавр всіх форм навчання / Н. М. Кушніренко, А. С. Паламарчук; Каф. технології м'яса, риби і морепродуктів. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 97 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1586112>

### Додаткові:

1. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 2: Технології виробництва м'ясних продуктів (у схемах і таблицях) / М. О. Янчева, О. Б. Дроменко, В. А. Большакова, В. М. Онищенко; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ, 2018. — 105 с. [Опис документа \(ontu.edu.ua\)](https://ontu.edu.ua)
2. Технологія консервної галузі. Теоретичні основи харчових технологій [Текст]: посіб. до практ. занять для ЗВО: навч. посіб. / А. Т. Безусов, Г. І. Палвашова, О. М. Мирошніченко та ін.; за ред. А. Т. Безусова; Одес. нац. акад. харчових технологій. — Одеса: Освіта України, 2018. — 100 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 97-98. [Опис документа \(ontu.edu.ua\)](https://ontu.edu.ua)
3. Полтавченко Т. В. Технологія переробки риби та гідробіонтів [Електронний ресурс]: підручник / Т. В. Полтавченко, В. З. Салата, І. О. Парфенюк; Нац. ун-т водного госп-ва та природокористування. — Рівне, 2019. — 210 с. [Опис документа \(ontu.edu.ua\)](https://ontu.edu.ua)
4. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1: Первинне обробляння худоби (у схемах і таблицях) / М. О. Янчева, О. Б. Дроменко, В. А. Большакова, В. М. Онищенко; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ, 2017. — 112 с. [Опис документа \(ontu.edu.ua\)](https://ontu.edu.ua)
5. Приліпка Т. М. Технологія переробки птиці [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т. М. Приліпка, В. Б. Косташ; Поділ. держ. аграр.-техн. ун-т. — Кам'янець-Подільський, 2019. — 199 с. [Опис документа \(ontu.edu.ua\)](https://ontu.edu.ua)
6. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б.Л. Флауменбаум, А.Т.Безусов, В.М. Сторожук, Г.П.Хомич. — Одеса: Друк, 2006. — 400 с.
7. Манолі Т. А. Конспект лекцій з дисципліни "Технологія стерилізованих консервів з гідробіонтів" [Електронний ресурс]: для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології" ступінь бакалавр всіх форм навчання / Т. А. Манолі, О. А. Глушков; відп. за вип. Л. Г. Віннікова; Каф. технології м'яса, риби і морепродуктів. — Одеса: ОНАХТ, 2017. — 164 с. [Опис документа \(ontu.edu.ua\)](https://ontu.edu.ua)

## 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 перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#), та роботодавців.

Викладачі: / ПІДПИСАНО/ Надія КУШНІРЕНКО

/ПІДПИСАНО/ Галина ШЛАПАК

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

Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.

Зав. кафедри /ПІДПИСАНО/ Оксана САВІНОК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологія м'ясних і рибних продуктів»

*К.т.н., доцент каф. ТМРiМ* /ПІДПИСАНО/ Надія КУШНІРЕНКО