

**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 і технології»**

Код та найменування спеціальності **181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма ***Технологічна експертиза та безпека харчової продукції***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

«30 »серпня 2024 р. протокол №7

1. Загальна інформація

Кафедра: [Харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)

Викладач: Доценко Наталя Вікторівна, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, кандидат технічних наук

[Профайл викладача](#)

Контакти:
n-dotsenko@ukr.net
067-25-82-880



Освітній компонент викладається на *першому* курсі у *першому* семестрі

Кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	180	54	0
заочна	180	12	0
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 блоків 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 технологічною експертизою. 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 блоці 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 блоці передбачається ознайомлення із загальною структурою харчових технологій в Україні, їх асортиментом, сучасним розвитком, особливостями виробництва різних підгалузей. Здобувачі знайомляться з актуальністю та затребуваністю обраної спеціальності експерта в галузі харчових виробництв, 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 харчових виробництв, основним асортиментом і сировиною харчових підприємств, загальними принципами при переробці харчових продуктів.

Здобувачі мають отримати розуміння важливості дотримання якості та безпеки харчових 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 харчових виробництв;
- ознайомлення зі значенням і роллю фахівця-експерта харчових 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 позааудиторну роботу;
- вивчити основні підходи, що застосовують при виробництві харчових продуктів;
- мати уявлення про контроль харчових продуктів за показниками якості та безпеки;
- мати загальні знання про коло професійних обов'язків фахівця з технологічної експертизи харчових виробництв.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Вступ до фаху» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та освітньо-професійних програмах підготовки бакалаврів [«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»](#).

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:

K01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

K05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Програмні результати навчання:

ПР01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР04 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 Харчової хімії, експертизи та біотехнологій зокрема.

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	1
2.	Ступені освіти вищої школи: бакалавр, магістр, доктор філософії.	4	
3.	Організація навчального процесу в університеті. Європейська кредитно-модульна (ECTS).	4	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.	4	1
6	Загальні поняття та відомості про харчові технології та розвиток цих виробництв України.	4	1
7	Характеристика загальної структури технологічних процесів (перетворення від сировини до готового продукту).	4	1
8	Класифікація та характеристика харчових виробництв.	4	1
9	Особливості організації та технологічного контролю на м'ясо-, рибо-, молокопереробних виробництвах	4	1
10	Особливості організації та технологічного контролю на овоче- та фруктопереробних виробництвах	4	1
11	Особливості організації та технологічного контролю на консервних виробництвах	4	1
12	Особливості організації та технологічного контролю продукції ресторанного бізнесу.	4	1
13	Роль технологічної експертизи у виготовленні якісної та безпечної продукції харчових виробництв.	4	1
14	Впровадження нормативної бази та контроль за її виконанням. Оволодіння компетентностями спеціальності під час навчання.	2	1
	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 «Технологічна експертизи та безпека харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології» на кафедрі харчової хімії, експертизи та біотехнологій.	20	36

2	Ознайомлення з освітньою програмою за спеціальністю та структурою і загальними підходами си́лабусів за окремими освітніми компонентами. Обговорення та визначення вибірових компонентів навчання.	30	20
3	Вивчення структури харчової 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 харчових продуктів.	30	50
5	Ознайомлення з фаховими компетентностями технологічного експерта харчових технологій на основі освітньої програми, матеріалів сайту кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій 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
Виконання самостійних завдань*	70	70
Тестовий контроль*	30	30
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	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
53 - 61	53 - 61	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
44 - 52	44 - 52	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
35 - 43	35 - 43	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0 - 34	0 - 34	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	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

7. 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):

- Освітня програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» СВО «Бакалавр» <http://foodchem.ontu.edu.ua/osvitni-programi-tehnologichna-ekspertiza-ta-bezpeka-harchovoyi-produktsiyi-svo-bakalavr/>
- Сайт Одеського національного технологічного університету <https://ontu.edu.ua/chair>
- Сайт кафедри Харчової хімії, експертизи та біотехнологій <http://foodchem.ontu.edu.ua/>
- 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>
- Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва [Текст] : підручник / В. І. Ладика, 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>
- 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>
- НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст] : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Атлант, 2019. — 376 с. : табл., рис. — Бібліогр. в кінці розд. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166277>

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. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с.
4. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836674>
5. Довідник товаровознавця і споживача продовольчих товарів [Електронний ресурс] : навч. посіб. / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін. ; за ред. С. В. Князя ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". — Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2021. — 796 с.
6. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2237829>
7. Сучасні досягнення харчової науки [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів і аспірантів спец. 181 "Харчові технології". У 2 ч. Ч. 2 / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой та ін. ; за заг. ред. В. І. Ладика ; Сум. нац. аграр. ун-т. — Херсон : Олді+, 2022. — 352 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2221435>
8. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів [Текст] : посібник / О. М. Полумбрик, І. І. Осипенкова, Є. О. Котляр ; за ред. О. М. Полумбрика ; Черкас. держ. технол. ун-т, Одес. нац. акад. харч. технологій. — Черкаси ; Одеса ; Київ : Логос, 2019. — 188 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 174-177.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164510>
9. Проблеми функціонування ринку харчових продуктів у контексті забезпечення продовольчої безпеки України [Текст] / В. П. Гмиря // Економіка харчової промисловості : наук. журн. — 2020. — Т. 12, № 1. — С. 13-19.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1345448>
10. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Гельветика, 2020. — 304 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1439050>

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

Наталя ДОЦЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій
Протокол від «27» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри ХХЕтаБ

ПІДПИСАНО

Антоніна КАПУСТЯН

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технологічна експертиза
та безпека харчової продукції
к.т.н., доцент кафедри ХХЕтаБ

ПІДПИСАНО

Лариса ГУРАЛЬ