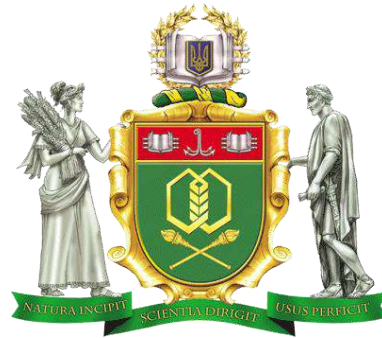


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«Вступ до фаху»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **18 «Виробництво та технології»**

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

Освітньо-професійна програма ***Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

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

« 23» 12 2024 р. протокол № 3

Реєстраційний номер в навчальному відділі ***K 04-20/2024-25***

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

[Профайл](#)

Дідух Геннадій Васильович, к.т.н., доцент
кафедри технології ресторанного і оздоровчого
призначення
тел: 099 515 88 37
genad69@gmail.com



Освітній компонент викладається на 1 курсі у 1 семестрі для денної форми навчання та на 1 курсі у 1 семестрі для заочної форми

Кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	60	12	48	–
заочна	44	12	32	–
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна – 136	

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Вступ до фаху» є спеціальною дисципліною для навчання здобувачів у галузі технологій ресторанного та здорового харчування. Курс лекцій містить основні теоретичні питання щодо харчових технологій (основні поняття та процеси); основні питання щодо складу їжі та її впливу на організм людини; основні теорії харчування; основні тенденції, стан і перспективний асортимент харчових продуктів в Україні та за її межами. Здобувачі ознайомляться зі структурою навчального процесу та його організацією для ефективного сприйняття та засвоєння інформації пов'язаною з харчовими технологіями; отримують цілісне сприйняття щодо необхідності виробництва та вживання продуктів для здорового способу життя.

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є ознайомлення майбутніх здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр з початковими поняттями про спеціальність Харчові технології та змістом їх майбутньої професії, особливостями практичної діяльності закладів ресторанного господарства, з посадами та видами професійної діяльності, особливостями діяльності підприємств різних форм власності і підготовка їх до подальшого активного і творчого навчання..

В результаті вивчення курсу «Вступ до фаху» здобувачі вищої освіти повинні **знати:**

- основні положення освітньої програми вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології умови і шляхи її реалізації в ОНТУ;
- основні положення кваліфікаційної характеристики інженера-технолога харчових технологій;
- основні поняття та термінологію, уявлення про наукові основи головних технологічних процесів харчових виробництв, основи технології цих виробництв, її головні параметри;
- права і обов'язки здобувачів.

вміти:

- безперервно оновлювати та збагачувати свої знання новими досягненнями науки та передового практичного досвіду;
- викласти коротко, але послідовно основні стадії технологічного процесу;
- перелічити основний асортимент і сировину даного виробництва, головні показники якості і безпеки (3...5 показників);

- користуватися навчальною літературою, правильно скласти список використаної літератури, а також працювати в бібліотеці;
-
- коротко охарактеризувати вплив промислових підприємств галузі на навколишнє середовище і шляхи зниження їх шкідливої дії.

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-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організовувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

- ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
 ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
 ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання:

РН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль: Структура навчального процесу та поняття харчових технологій.			
1.	Мета і завдання дисципліни. Значення харчових виробництв.	2	2
2.	Загальні поняття та відомості про інженерію та розвиток харчових виробництв.	2	2
3.	Основні терміни і поняття харчової технології.	2	2
4.	Технологічні операції та процеси харчової технології.	2	2
5.	Їжа і харчування. Технологія продуктів здорового харчування.	2	2
6.	Відомості про наукову інформацію.	2	2
Разом за ОК:		12	12

5.2 Перелік практичних занять

№ з/п	Назва практичних робіт	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Болонська система освіти. Основні цілі Болонського процесу	4	4
2.	Болонська система освіти в Україні	4	4
3.	Місце харчової промисловості в економіці України.	4	—
4.	Відмінність навчального процесу у ВНЗ та у школі.	4	4

5.	Загальне поняття про технологію.	4	—
6.	Класифікація харчових виробництв.	4	4
7.	Відмінності харчових технологій від інших технологій.	4	—
8.	Стадії технологічного процесу.	4	—
9.	Класифікація основних технологічних операцій та їх характеристика.	4	4
10.	Їжа та її склад. Харчова та енергетична цінність продуктів.	4	4
11.	Функціональні продукти харчування.	4	4
12.	Основи зберігання харчових продуктів.	4	4
Всього за ОК:		48	32

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Структура вищого навчального закладу. Основні засади навчально виховного процесу.	10	12
2.	Історія і традиції Одеського національного технологічного університету.	10	12
3.	Організація навчання у ОНТУ.	10	12
4.	Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу у ОНТУ.	12	14
5.	Професія технолог харчових виробництв: зміст, характер та сфера майбутньої діяльності. Специфіка змісту підготовки фахівців в ОНТУ	12	14
6.	Роль випускової кафедри в підготовці фахівців з технології ресторанного та оздоровчого харчування.	12	14
7.	Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні.	14	14
8.	Сутність та значення вищої освіти в ресторанному господарстві. Галуzeвий стандарт вищої освіти в Україні.	14	14
9.	Ринок ресторанних послуг та механізми його функціонування.	14	15
10.	Заклад ресторанного господарства як об'єкт професійного розвитку.	12	15
Всього		120	136

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;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Структура навчального процесу та поняття харчових технологій.		
Лекційний курс*	—	—
Практичні заняття*	60,0	56,0
Самостійна робота*	20,0	24,0
Тестування*	20,0	20,0
Всього за змістовний модуль	100,0	100,0
Всього	100,0	

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

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів (для денної форми навчання)

Практичні заняття

4,0 – 5,0 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
3,0 – 3,9 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
2,0 – 2,9 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
1,0 – 1,9 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0 – 0,9 балів	<i>Практичне заняття не відпрацьовано або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Тестування

18,0 - 20,0 балів	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
16,0 - 17,9 балів	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
14,0 – 15,9 балів	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
10,0 – 13,9 балів	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 9,9 балів	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

Самостійна робота

18,0 - 20,0 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
16,0 - 17,9 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
14,0 – 15,9 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
10,0 – 13,9 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0 – 9,9 балів	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів (для заочної форми навчання)**Практичні заняття**

5,5 – 7,0 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
5,0 – 5,4 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
4,4 – 4,9 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
2,1 – 4,3 балів	<i>Практичне заняття відпрацьовано, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0 – 2,0 балів	<i>Практичне заняття не відпрацьовано або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Тестування

18,0 - 20,0 балів	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
16 - 17,9 балів	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
14 – 15,9 балів	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
10,0 – 13,9 балів	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 9,9 балів	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

Самостійна робота

19,0 - 24,0 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
13,9 - 18,9 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
8,8 – 13,8 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
3,7 – 8,7 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0 – 3,6 балів	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</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 ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозковий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, презентація, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з курсу "Технологія функціональних харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для підгот. бакалаврів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" за освітньою програмою "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування", ден. та заоч. форми навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 81 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2710863>

2. Книга про їжу та культуру харчування [Електронний ресурс] / В. Б. Вінницький. — Електрон. вид. — Вашингтон ; Київ, 2023. — 272 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2259588>

3. Біотехнології та біоінженерія. Вступ до фаху [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. І. Юлевич, С. І. Луговий, О. І. Каратєєва, Є. В. Баркар ; Миколаїв. нац. аграр. ун-т. — Миколаїв : МНАУ, 2022. — 285 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2061900>

4. Вступ до фаху [Електронний ресурс] : підручник / М. О. Клименко, В. Г. Петрук, О. В. Мудрак та ін. ; Нац. ун-т вод. госп-ва та природокористування, Вінниц. нац. техн. ун-т, Комун. заклад вищ. освіти "Вінницька академія неперервної освіти". — Вид 2-ге, перероб. та допов. — Рівне : НУВГП, 2023. — 469 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2889196>

5. Конспект лекцій з дисципліни "Теоретичні основи харчових технологій" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" "Ресторанні технології здорового харчування" / А. К. Бурдо ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — 72 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1679100>

6. Конспект лекцій з дисципліни "Хімічний склад харчової сировини та продуктів харчування" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", ступеня вищої освіти магістр за освіт.-проф. програмою "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", ден. і заоч. форми навчання / Н. К. Черно ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 134 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1914915>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>

3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.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 перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

Геннадій ДІДУХ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «_» _____ 2024 р. №

В.о. зав. кафедри ТРіОХ

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології
ресторанного бізнесу та здорового
харчування» доц., каф. ТРіОХ

Мар'яна КАШКАНО