

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи фахової діяльності

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Код та найменування спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Шифр та найменування галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Скрипніченко Д.М., доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, доцент, кандидат технічних наук
Шлапак Г.В., доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
 (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Завідувач кафедри _____ Ткаченко Н.А.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

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

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Завідувач кафедри _____ Віннікова Л.Г.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
 (код та найменування спеціальності)

Голова ради _____ Ткаченко Н.А.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Поварова Н.М.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради академії _____ Мураховський В.Г.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка
 - 1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни
 - 1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти
 - 1.3. Міждисциплінарні зв'язки
 - 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС
2. Зміст дисципліни:
 - 2.1. Програма змістовних модулів
 - 2.2. Перелік лабораторних робіт
 - 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи
3. Критерії оцінювання результатів навчання
4. Інформаційне забезпечення

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Основи фахової діяльності» є формування у студентів теоретичних знань з промислового виробництва продуктів харчування тваринного походження на харчових підприємствах та впровадження їх у виробництво.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи фахової діяльності» є ознайомлення з історією і сучасним станом промислового виробництва молочної та м'ясної продукції в країні, формування знань про сировинну базу молочної та м'ясної галузі АПК, надання інформації про основні технологічні процеси переробки молока та м'яса, вивчення асортименту молочних і м'ясних продуктів, ознайомлення з основним технологічним обладнанням м'ясних і молочних виробництв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні терміни і визначення дисципліни;
- організацію вищої освіти в Україні і світі та новітні технології навчання у вищих навчальних закладах;
- техніку безпеки та правила роботи на підприємстві;
- структуру і перспективи розвитку тваринництва в Україні і світі;
- показники росту та розвитку тварин;
- способи утримання тварин;
- хімічний склад молока та м'яса;
- показники якості сировини та готової продукції;
- норми витрат сировини та допоміжних матеріалів при виробництві продукції тваринництва;

вміти:

- володіти сучасними формами навчання;
- користуватися системним і алфавітним каталогами наукової бібліотеки;
- оформляти бібліографію згідно з прийнятим в Україні стандартом;
- систематизувати та аналізувати професійну інформацію;
- визначати обсяг виробництва молока, м'яса та інших видів продукції;
- розрізняти різні види продукції тваринництва за органолептичними показниками;
- ефективно використовувати набуті професійні знання та навички і постійно набувати нові.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 204 «Технологія](#)

виробництва і переробки продукції тваринництва» та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

- ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
- ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.
- ФК 2. Здатність оцінити галузеву структуру тваринництва.
- ФК 3. Здатність визначити показники росту та розвитку тварин, способи їх утримання, методи розведення та селекційної роботи.
- ФК 4. Здатність використовувати особливості організації і технологію годівлі різних видів сільськогосподарських тварин.

Програмні результати навчання:

- Уміння організувати і провести зоотехнічний та племінний облік у тваринництві.
- Уміння оцінити тварину за екстер'єром і конституцією.
- Уміння провести облік росту та продуктивності сільськогосподарських тварин.
- Уміння визначити обсяг виробництва молока, м'яса та інших видів продукції.
- Уміння визначити якість продукції тваринництва.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – біологія, послідовні – технологічні основи переробки молока, хімія молочної сировини, технологічні розрахунки, стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 3.0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	Всього	лекції	практичні
денна	32	32	-
заочна	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна - 58		Заочна – «->»

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Основні аспекти молочної промисловості.

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	Вступ. Мета і завдання дисципліни «Основи фахової діяльності» та її місце в навчальному плані підготовки технолога. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан.	2
2.	Історія розвитку та сучасний стан закладу вищої освіти. Структура ОНАХТ. Факультет Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу. Сучасний стан та перспективи розвитку.	2
3.	Історія розвитку молочної промисловості в Україні. Роль молока та молочної продукції в харчуванні людини. Норми споживання молочної продукції в Україні та в світі. Ринок молока та молочної продукції в Україні. Сучасний стан та перспективи розвитку молочної промисловості.	4
4.	Фізико-хімічний склад та властивості молока основних видів сільськогосподарських тварин в різних країнах світу. Показники якості молока. Вплив різноманітних факторів на склад та властивості молока.	2
5.	Основні санітарно-гігієнічні вимоги до отримання молока та його зберігання. Вимоги до молочних ферм. Облік та первинна обробка молока. Транспортування та реалізація молока.	2
6.	Галузі молочної промисловості. Харчова та біологічна цінність молочної продукції. Немолочна сировина, яка використовується при виробництві молочних продуктів. Класифікація та асортимент молочної продукції.	2
7.	Техніка безпеки та правила роботи на підприємстві. Виробнича структура підприємства, основи організації виробництва. Основні види обладнання на молочному підприємстві. Відбір проб молока.	2

Змістовний модуль 2: Основні аспекти м'ясної промисловості.

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробка продукції тваринництва».	2
2.	Графік навчального процесу. Положення про екзамени і заліки в ОНАХТ. Основні базові дисципліни при підготовці бакалавра спеціальності 204«Технологія виробництва та переробка продукції тваринництва». Кафедра: Технології мяса, риби і морепродуктів.	2
3.	Бібліотекознавство, як одна з важливіших кафедр вищого навчального закладу.	2
4.	Історичний розвиток м'ясної промисловості в Україні. Класифікація та характеристика підприємств галузі. Особливості діяльності підприємств м'ясопереробної галузі.	4
5.	Сировина м'ясної промисловості в Україні та вимоги до якості. Транспортування забійних тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства. Приймання та утримання тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах.	2
6.	Сировина для виробництва м'ясних виробів. Підготовка основної сировини до виробництва м'ясних продуктів.	2
7.	Техніка безпеки та правила роботи на підприємстві. Виробнича структура підприємства, основи організації виробництва. Основні види обладнання на м'ясопереробних підприємствах.	2

2.2. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Об'єм у год.	№ завдання [13]
1.	Науково-навчальні інститути ОНАХТ.	5	2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8.
2.	Факультет Технології зерна та зернового бізнесу.	5	2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6.
3.	Факультет Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу.	5	2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6.
4.	Факультет Технології вина та туристичного бізнесу	5	2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6.
5.	Факультет Інноваційних технологій харчування та ресторанно-готельного бізнесу	5	2.5.1, 2.5.2, 2.5.3, 2.5.4, 2.5.5, 2.5.6.
6.	Факультет Менеджменту, маркетингу та логістики	5	2.6.1, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4, 2.6.5, 2.6.6.
7.	Факультет Економіки, бізнесу і контролю	5	2.7.1, 2.7.2, 2.7.3, 2.7.4, 2.7.5, 2.7.6.
8.	Факультет Комп'ютерних систем та автоматизації	5	2.8.1, 2.8.2, 2.8.3, 2.8.4, 2.8.5, 2.8.6.
9.	Факультет Низькотемпературної техніки та інженерної механіки	5	2.9.1, 2.9.2, 2.9.3, 2.9.4, 2.9.5, 2.9.6.
10.	Факультет Нафти, газу та екології	5	2.10.1, 2.10.2, 2.10.3, 2.10.4, 2.10.5, 2.10.6.
11.	Факультет Комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту	4	2.11.1, 2.11.2, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.5, 2.11.6.
12.	Стан тваринництва в Україні	4	2.12.1, 2.12.2, 2.12.3.

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, модульний, підсумковий-диференційований залік.

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Основи аспекти молочної промисловості.								
Виконання практичних робіт	-	-	-	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	3	6	9	-	-	-
Підготовка до практичних занять	-	-	-	-	-	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань	15	20	2	30	40	-	-	-
Проміжна сума	-	-	-	36	49	-	-	-
Модульний контроль	20	41	1	24	51	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	-	-

Змістовий модуль 2. Основні аспекти м'ясної промисловості								
Виконання практичних робіт	-	-	-	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	3	6	9	-	-	-
Підготовка до практичних занять	-	-	-	-	-	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань	15	20	2	30	40	-	-	-
Проміжна сума	-	-	-	36	49	-	-	-
Модульний контроль	20	41	1	24	51	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 2	-	-	-	60	100	-	-	-
Загальна оцінка				60	100	-	-	-

4. Інформаційні ресурси

1. Чагаровський, О.П., Хімія молочної сировини: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / О.П. Чагаровський, Н.А. Ткаченко, Т.А. Лисогор. – Одеса: «Сімекс-прінт», 2013. – 268 с.

2. Горбатова, К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов: К.К. Горбатова, П.И. Гунькова, под общей редакцией К.К. Горбатовой. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 336 с., ил. – ISBN 978-5-98879-144-7.

3. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.

4. Тенденции развития украинского рынка молочных продуктов // Молочное дело. – 2012. – № 5. – С. 13–21.

5. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, А.Г. Храмцов, И.А. Макеева, И.А. Смирнова; под общ. ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., стер. 1-му. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. – 477с.: ил.– ISBN 978-5-379-01221-2.

6. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов / Н.А. Тихомирова. – М., 2007. – 560 с.

7. Ладика В.І., Крятов О.В., Бондарчук Л.В., Крятова Р.Є. Вступ до спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: навч. Посіб./за ред. О.В. Крятова.-2-ге вид., випр. і допов.- Суми: Унів. Книга, 2008.- 255 с.-978-966-680-420-7.

8. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г. Винникова.- Киев: Фирма «ИНКОС»,2006.-600 с.

9. Винникова Л.Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации. / Л.Г. Винникова.- Киев: «Освіта України»,2017.- 364 с.

10. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / И.А.Рогов, А.Г. Забашта, Г.П.Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 565 с.

11. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов / И.А.Рогов, А.Г. Забашта, Г.П.Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 711 с.
12. Рогов И.А.Общая технология мяса и мясных продуктов / И.А.Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2000. – 398 с.
13. Скрипніченко Д.М. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Основи фахової діяльності» / Д.М. Скрипніченко – Одеса: ОНАХТ, 2019. – 11 с.