

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Вступ до фаху

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна (наукова) програма Технологія продуктів бродіння та виноробства

Код та найменування спеціальності 181 "Харчові технології"
(код та найменування спеціальності)

Шифр та найменування галузі знань 18 "Виробництво та технології"
(шифр та найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти бакалавр
бакалавр/магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету
Протокол № від 2022 р

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИКИ (розробники): Мирошніченко О.М., доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, кандидат технічних наук
Манолі Т.А., доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, кандидат технічних наук
Тараненко О.Г., доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат с.-г. наук
 (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри /Технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від « 07 » 06 2022 р. № 10

Завідувач кафедри Підписано Оксана ТКАЧЕНКО
 (підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____ Катерина ЮРГАЧОВА
 (підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми Підписано Ірина Мельнік
 (підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
 (підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

В електронному вигляді робочої програми на місці «підпис» прописується фраза /ПІДПИСАНО/

1. Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання курсу «Вступ до фаху» є висвітлення закономірностей розвитку сучасної вищої освіти, досвід упроваджень положень Болонської декларації, організація навчального процесу, соціально-культурна інфраструктура навчальних закладів і формування у студентів теоретичних знань з промислового виробництва продуктів виноробства та бродіння та впровадження їх на підприємствах галузі.

Завдання навчальної дисципліни:

- *засвоїти* методи управління навчально-творчою діяльністю студентів; набути практичні навички аналізу й оцінки якості освітнього процесу за критеріями європейського освітнього простору;
- *розвивати* навички планування, організації, проведення та аналізу різних видів навчальних і позааудиторних занять, використовувати найбільш ефективні методи навчання, виховання і розвитку студентів;
- *засвоїти* інноваційні прийоми і форми організації навчання, що застосовуються в системі викладання навчальних дисциплін;
- ознайомлення з історією і сучасним станом промислового виробництва алкогольної продукції в країні;
- формування знань про сировинну базу алкогольної галузі АПК;
- надання інформації про основні технологічні процеси переробки винограду, вивчення асортименту виноробних та бродильних продуктів;
- ознайомлення з основним технологічним обладнанням виробництв.

В результаті вивчення курсу «Вступ до фаху» студенти повинні

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 виноробства в Україні і світі;
- сировинну базу алкогольної галузі;
- способи утримання тварин;
- хімічний склад, харчову цінність винограду та інших видів сировини;
- показники якості сировини та готової продукції;
- норми витрат сировини та допоміжних матеріалів при виробництві алкогольної продукції

вміти:

- безперервно оновлювати та збагачувати свої знання новими досягненнями науки та передового практичного досвіду;

- оцінювати сучасні процеси та проблеми суспільного життя держави, проблеми і тенденції світового суспільного розвитку;
- аргументовано відстоювати свою точку зору, створювати та посилювати демократичні принципи в управлінні;
- систематизувати та аналізувати професійну інформацію;
- розрізняти різні види продукції виноробства за органолептичними показниками;
- ефективно використовувати набуті професійні знання та навички і постійно набувати нові.

У результаті опанування дисципліною «Вступ до фаху» у студентів будуть сформовані компетентності з навчальної дисципліни, що узгоджуються із загальними та професійними якостями.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни курсу «Вступ до фаху» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені у [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181«Харчові технології »](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія продуктів бродіння і виноробства»](#) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

- ЗК 1.** Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК 3.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК 4.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК 6.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні і практичні проблеми у алкогольної галузі.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – вища математика, аналітична хімія, органічна хімія, фізика.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 2 семестрі для заочної форми навчання
Кількість кредитів ЄСТS - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
заочна	12	12	-	-
Самостійна робота, годин	Денна -		Заочна - 78	

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст тем лекцій	Об'єм у годинах	
		Заочна	
Змістовний модуль 1: Вступ до фаху			
1.	1	Тема: Вступ. Мета і завдання дисципліни «Вступ до фаху» та її місце в навчальному плані підготовки технолога. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан.	2
2.	2	Тема: Історія розвитку та сучасний стан закладу вищої освіти. Структура ОНАХТ. Факультет Технології вина та туристичного бізнесу. Сучасний стан та перспективи розвитку.	2
3.	3	Тема: Історія розвитку алкогольної промисловості в Україні. Роль виноробної, бродильної продукції в харчуванні людини. Ринок алкогольної продукції в Україні. Сучасний стан та перспективи розвитку виноробно-бродильної промисловості.	2
4.	4	Фізико-хімічний склад та властивості алкогольної сировин. Показники якості вина, бродильної продукції. Вплив	2

	різноманітних факторів на склад та властивості сировини.	
5.	5 Основні санітарно-гігієнічні вимоги до сировини та його зберігання. Вимоги до виноробно-бродильних виробництв.	2
6.	6 Харчова та біологічна цінність алкогольної продукції. Класифікація та асортимент продукції. Особливості технології виробництва	2
	Разом з дисципліни	12

2.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин
		Заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	20
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	20
4	Виконання індивідуальних завдань (мультимедійних презентацій, рефератів) Теми рефератів до самостійної роботи з дисципліни 1. Про культуру виноробства в Україні 2. Чому я обрав професію винороб 3. Відомі виробники та бренди алкогольної продукції, характеристика і потужність підприємств 4. Класифікація виноробної та бродильної продукції 5. Характеристика сировини для виноробного та коньячного виробництва, її хімічний склад, споживчі показники 6. Технологія виробництва тихих вин, класифікація, коротка характеристика технологічних операцій 6. Технологія виробництва ігристих вин, класифікація, коротка характеристика технологічних операцій 7. Технологія виробництва горілки, класифікація, коротка характеристика технологічних операцій 8. Технологія виробництва коньяків, класифікація, коротка характеристика технологічних операцій 9. Технологія виробництва віскі, класифікація, коротка характеристика технологічних операцій 10. Технологія виробництва пива, класифікація, коротка характеристика технологічних операцій 10. Характеристика та опис технології виробництва національних міцних алкогольних напоїв 11. Огляд нормативно-технічних документів - ДСТУ на алкогольну продукцію, показники якості готової продукції	38
	Разом з дисципліни	78

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік
диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		min		max			min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Денна форма навчання – 2-й семестр; заочна форма навчання – 2-й семестр.								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1 Змістовий модуль 1. Вступ до фаху								
Робота на лекціях	1	2		0	0	6	6	12
Виконання практичних робіт	-	-		-	-	-	-	-
Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	5	8				1	5	8
Підготовка до лекційних занять	-	-				-	-	-
Виконання самостійної роботи	2	5	1	-	-	1	10	20
Проміжна сума	-	-	-	-	-	-	21	40
Модульний контроль у поточному семестрі	30	50	-	-	-	-	30	50
Контроль результатів дистанційного модулю	9	10	-	-	-	-	9	10
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	-	-	-	60	100

4. Інформаційне забезпечення

Базові (основні):

1. Болонський процес – структурна реформа вищої освіти на європейському просторі. URL: http://www.meduniv.lviv.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=198&Itemid=73.
2. Бюро «Євро освіта в Україні». URL: <http://euroosvita.osp-ua.info>.
3. Воронкова В.Г. Вища освіта України і Болонський процес: курс лекцій для самостійної роботи магістрів спеціальності 8.050201 «Менеджмент організацій» / укл.: В.Г. Воронкова, О.Є. Швець. Запоріжжя, 2019. 95 с.
4. Технологічна інструкція по лікєро-горілчаному виробництву: ТІ У 18 4466-94. Затверджена Першим заступником голови правління концерну «Укрспирт»-головним інженером С.Ф. Гончаром 23.12.1994. К.: Укрспирт- біопрод, 1994. 318

- с. (Нормативний документ Держхарчопрому України. Технологічна інструкція).
5. Технологічний регламент на виробництво горілок і лікєро-горілочаних напоїв: ТР 18 Україна 4179-93. Частина I. Частина II. Затверджена Першим заступником голови правління концерну «Укрспирт» головним інженером С.Ф. Гончаром 29.12.1993. К.: Укрспиртбіопрод, 1993. 330 с. (Нормативний документ Держхарчопрому України. Технологічний регламент).
 6. Домарецький, В.А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підруч. / В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, М.Г. Михайлов. Вінниця: «Нова книга», 2015. 408 с.
 7. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом: монографія / Д.І. Басюк, Ю.І. Сологуб, І.М. Бабич, Л.А. Осіпова, М. В. Білько, І.Г. Смирнов. – Кам'янець-Подільський: Видавець Зволейко Д.Г., 2014. 248 с. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/26820/1/wine.pdf>
 8. Фридель Райнер, Гривцова Юлія. Загальний огляд впровадження стандартів з якості та безпеки харчових продуктів. Київ, Берлін. 2021. 91 с. https://export.gov.ua/storage/PDF/Ogliad_standarti_iakosti_i_bezpeki_kharch_produkti_v_v_ies.pdf
- Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf

Додаткові

1. Зуев Е.Т. Менеджмент якості у виробництві напоїв. К: Протектор. 2003. 104 с.
2. Управління якістю переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / О.В. Богомолів та ін. Х.: Еспада. 2006. 296 с.
3. Мамай О.І., Сльозко Г.Ф., Стоянов О.В. Хімічний і технологічний контроль виноробства. К.: Інкос. 2004. 224 с.
4. Косюра В.Т., Осіпова Л.А. Якість во ім'я життя. К. Освіта України, 2009. 320 с.