



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВСТУП ДО ФАХУ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології продуктів бродіння та виноробства

Викладач: Мирошніченко Олена Михайлівна, доцент кафедри технологія вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології вина та сенсорного аналізу, т. 712-40-32

[Профайл викладача](#)

Контакт: e-mail: kushnir.kamenka@gmail.com,
тел. 066-4078822

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів заочної форми навчання на 1 курсі у 2 семестрі.

Кількість кредитів - 3, годин - 90

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

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є 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; визначення якісних показників сировини, основних і допоміжних матеріалів, напівпродуктів, товарної продукції й оцінювання їх відповідності вимогам чинної нормативно-технічної документації.

3. Мета 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.

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 постійнонабувати нові.

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

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів <http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/>

Інформаційні ресурси <http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Олена МИРОШНІЧЕНКО

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Оксана ТКАЧЕНКО