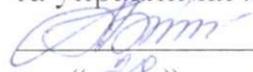


**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК

 Баль-Прилипко Л.В.  
« 28 » 05 2021 р.

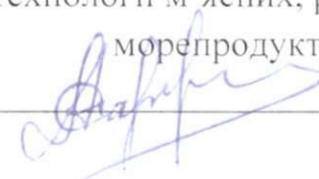
**«СХВАЛЕНО»**

на засіданні кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів  
Протокол № 28 від « 18 » червня 2021 р.

В. о. завідувача кафедри  
 Слободянюк Н. М.

**«РОЗГЛЯНУТО»**

Гарант ОП к.т.н., доцент кафедри  
технології м'ясних, рибних та  
морепродуктів

 Савченко О.А.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**УНІВЕРСИТЕТЬКА ОСВІТА**

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: к.т.н., доцент Савченко О.А.

Київ 2021

## 1. Опис навчальної дисципліни

### УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА

(назва)

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3,0	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	іспит	
<b>Показник навчальної дисципліни для денної та заочної форми навчання</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	1	
Семестр	1	
Лекційні заняття	15	
Практичні, семінарські заняття		
Лабораторні заняття	15	
Самостійна робота	60	
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2	

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** вивчення дисципліни є ознайомлення студентів з майбутньою спеціальністю, з організацією навчально-виховного процесу у вищій школі України, з науковою організацією розумової праці.

**Об'єктом** вивчення – є загальні питання навчання у вищому навчальному закладі та питання підготовки фахівців з технології зберігання, консервування та переробки м'яса.

**Предмет** вивчення пов'язаний з розглядом загальних принципів підготовки фахівців для підприємств м'ясопереробної галузі.

Після ознайомлення з дисципліною «Університетська освіта» студент повинен:

### **знати:**

- основні поняття і визначення, які стосуються інженерно-технологічної діяльності;
- поняття про самостійну роботу студентів та її види;
- структуру кафедри, факультету, навчально-наукового інституту, вузу;
- цикли дисциплін навчального плану та роль окремих з них у підготовці фахівців;
- основні терміни, визначення та етапи технології зберігання, консервування і переробки м'яса.

### **вміти:**

- вільно володіти термінами та визначеннями, які стосуються діяльності студента в академії;
- конспектувати лекції;
- орієнтуватися в основних поняттях та принципах технології зберігання, консервування та переробки м'яса.

Складність і різноманіття питань, що вивчаються в курсі технологія м'яса, передбачають необхідність у високому рівні загальнонаукової та інженерної підготовки. Тому вивченню курсу технології повинно передувати

міцне засвоєння дисциплін хімічного циклу і, особливо, органічної, фізичної і колоїдної хімії, дисциплін фізико-технічного циклу: фізики, процесів і апаратів, технологічного обладнання, дисциплін економічного циклу. Таким чином, дисципліна «Вступ до фаху» як перший етап курсу «Технологія галузі» тісно пов'язана з такими дисциплінами як «Фізика», «Фізична та колоїдна хімія», «Біохімія», «Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів», «Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю», «Проблеми безпеки харчових продуктів», «Експертиза м'яса та м'ясопродуктів», «Технологічне обладнання галузі», «Економіка галузі» тощо.

Комплексу знань та вмінь, отриманих з цих взаємопов'язаних дисциплін, дозволить технологу м'ясопереробної галузі мати об'єктивну уяву про склад і основні властивості сировини, розуміти суть і взаємозв'язок процесів, що відбуваються в м'ясі на різних етапах переробки, фіксувати причини зміни окремих показників якості на різних етапах технологічного процесу, керувати якістю сировини та готової продукції.

### 3. Структура навчальної дисципліни

- повного терміну денної (заочної) форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		го	л	п	лаб	інд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістовий модуль 1. ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ НАВЧАННЯ У ВИЩОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ</b>												
<b>Тема 1.</b> Загальна інформація про НУБіП	14	4				10						
<b>Тема 2.</b> Особливості системи вищої освіти в Україні	11	5				6						
<b>Тема 3.</b> Болонський процес як засіб інтеграції та демократизації вищої освіти країн Європи	8	2				6						

<b>Тема 4.</b> Стандарти вищої освіти (державні, галузеві)	12	4				8							
<b>Контроль за змістовим модулем 1</b>													
<b>Разом за змістовним модулем 1</b>	<b>45</b>	<b>15</b>				<b>30</b>							
<b>Змістовий модуль 2. Основні принципи технології переробки м'яса</b>													
<b>Тема 5.</b> Основи технології м'яса	15	5				10							
<b>Тема 6.</b> Стан рибного господарства України. Сировина рибного господарства	15	5				10							
<b>Тема 7.</b> Особливості виробництва продукції галузі	15	5				10							
<b>Разом за змістовним модулем 2</b>													
<b>Разом за змістовним модулем 2</b>	<b>45</b>	<b>15</b>				<b>30</b>							
<i>Усього годин</i>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>15</b>			<b>60</b>							

#### **4. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.**

1. Визначити основні етапи розвитку НУБіПу.
2. Сформулювати напрямки діяльності університету.
3. Визначити основні структурні підрозділи університету.
4. Навести структуру факультетів університету.
5. Надати характеристику міжнародної діяльності НУБіПу.
6. Дати визначення терміна «освіта».
7. Сформулювати основну мету освіти.
8. Надати характеристику основних закладів, з яких складається система освіти.
9. Навести структуру освіти в Україні.
10. Визначити основні принципи державної політики у галузі вищої освіти.
11. освіти.
12. Охарактеризувати законодавчу базу України щодо вищої освіти.
13. Навести структуру вищої освіти в Україні.
14. Характеристика освітніх рівнів вищої освіти.
15. Характеристика освітньо-кваліфікаційних рівнів вищої освіти.
16. Визначити мету та характеристику післядипломної освіти.
17. Назвати види документів, що засвідчують здобуття особою вищої освіти.
18. освіти.
19. Надати характеристику системи стандартів вищої освіти.
20. Встановити рівні акредитації вищих навчальних закладів.
21. Визначити типи ВНЗ.
22. Навести структурні підрозділи ВНЗ III та IV рівнів акредитації.
23. Форми навчання у вищих навчальних закладах та їх характеристики.
24. ка.
25. Форми організації навчального процесу та основні види навчальних занять.
26. занять.
27. Визначити поняття наукового ступеня та вченого звання.

28. Надати характеристику студентського самоврядування.
29. Цілі і зміст університетської освіти
30. Історія виникнення і розвитку університетів.
31. Структура вищої освіти.
32. Освіта. Мета освіти. Основні завдання освіти.
33. Освітньо – кваліфікаційні рівні вищої освіти.
34. Післядипломна освіта.
35. Ліцензування освітньої діяльності.
36. Акредитація ВНЗ.
37. Болонський процес.
38. Фактори виникнення Болонського процесу.
39. Загальні цілі Болонського процесу.
40. Європеїзація.
41. Шість цілей Болонського процесу.
42. Освітньо-професійна програма. Її характеристика та галузь застосування.
43. Визначити розподіл змісту ОПП за циклами підготовки залежно від освітньо-кваліфікаційного рівня.
44. Навчальний план. Його характеристика та основний зміст.
45. Надати характеристику основних видів навчальних занять.
46. Освітньо-кваліфікаційна характеристика бакалавра та магістра. Загальний зміст та галузь застосування.
47. Визначити основні напрямки інженерної діяльності бакалавра та магістра.
48. Дати визначення терміна «технологія м'яса».
49. Визначити основні задачі сучасної технології.
50. Визначити типи підприємств м'ясної галузі та їх характеристика.
51. Надати визначення та характеристику м'ясокомбінату.
52. Визначити структуру м'ясопереробного заводу.

53. Визначити структуру спеціалізованого заводу.
54. Охарактеризувати птахокомбінат та його структура.
55. Характеристика та класифікація забійних пунктів.
56. Сформулювати основне призначення та мету функціонування складського господарства.
57. Надати класифікацію складських приміщень.
58. Надати характеристику раціональної переробки худоби.
59. Визначити шляхи формування асортименту продукції переробки м'ясної сировини.
60. Навести принципову схема переробки худоби.
61. Навести принципову схема переробки птиці.
62. Характеристика нормативної документації, що регламентує технологічний процес виробництва м'ясопродуктів.

## **5. Методи навчання**

Під час вивчення дисципліни використовуються нормативні документи, наочне обладнання, комп'ютерні програми з відповідним програмним забезпеченням, наочні стенди, каталоги нормативних документів, Закони України тощо.

## **6. Форми контролю**

1. Усний і письмовий поточний контроль знань.
2. Тестовий модульний контроль знань.
3. Формою самостійної роботи студента є вивчення спеціальної літератури та виконання індивідуальних завдань.
4. Залік.

7. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання студента відбувається згідно з положення «Про екзамени та заліки НУБіП України» від 20.02.2015 р. протокол № 6 з табл.1.

Оцінка національна	Оцінка ECTS	Визначення ECTS	Рейтинг студента, бали
“Відмінно”	A	<b>ВІДМІННО</b> – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	<b>90-100</b>
“Добре”	B	<b>ДУЖЕ ДОБРЕ</b> – вище середнього рівня з кількома помилками	<b>82-89</b>
	C	<b>ДОБРЕ</b> – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	<b>74-81</b>
“Задовільно”	D	<b>ЗАДОВІЛЬНО</b> – непогано, але зі значною кількістю недоліків	<b>64-73</b>
	E	<b>ДОСТАТНЬО</b> – виконання задовольняє мінімальні критерії	<b>60-63</b>
“Незадовільно”	FX	<b>НЕЗАДОВІЛЬНО</b> – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	<b>35-59</b>
	F	<b>НЕЗАДОВІЛЬНО</b> – необхідна серйозна подальша робота	<b>01-34</b>

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис.}}$  100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтинг студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{нр}}$  (до 70 балів):

$$R_{\text{дис.}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат.}}$$

## 8. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: державні стандарти, навчальні плани, підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали лабораторних занять; індивідуальні навчально-дослідні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

## 9. Рекомендована література

### *Базова*

1. Справочник технолога колбасного производства / И.А.Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др. – М.: Колос, 1993. – 431 с.
2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мя-сопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
3. Амбарцумян З. Читателям о библиотечных каталогах / 2-е изд., испр. и доп.-М.:Книга, 1968. Болонський процес: Документи.- К.:Вид-во Європейського ун-ту, 20004.-168 с.
4. Болонський процес у фактах і документах / Упорядники Степко М.Ф., Болюбаш Я.Я., Шинкарук В.Д., Грубінко В.В., Бабин І.І.. Київ - Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім.В.Гнатюка, 2003. -52 с. ([www.tspu.edu.ua](http://www.tspu.edu.ua)).
5. Жарова Т.А. Система каталогов вузовских библиотек.- М.: Издательство МГУ, 1983.
6. Журавський В.С., Згуровський М.З. Болонський процес: головні принципи входження в Європейський простір вищої освіти. - К.: ЮЦ «Видавництво «Політехніка», 2003. - 200 с.
7. Кремень В.Г. Болонский процесс: сближение, а не унификация // Зеркало недели. -№ 48(473). -13-19 декабря 2003.

Під час вивчення дисципліни будуть використовуватись нормативні документи Держспоживстандарту України та монографії з питань стандартизації, метрології та управління якістю.

## 10. Інформаційні ресурси

1. <http://za-day.narod.ru/metrologija.htm>
2. [http://abc.vvsu.ru/Books/metrolog\\_standar\\_i\\_sertif/](http://abc.vvsu.ru/Books/metrolog_standar_i_sertif/)
3. <http://www.xumuk.ru/ssm/>