

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



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **20 «Аграрні науки та продовольство»**

Код та найменування спеціальності **204 «Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва»**

Освітньо-професійна програма **«Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва»**

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **204 «Технологія виробництва і  
переробки продукції тваринництва»**

« 22 » лютого 2024 р. протокол № 1.

Реєстраційний номер в Навчальному відділі

---

**Кафедра:** [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)  
[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)

**Профайл**

**Кручек Оксана Анатоліївна**, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук

**Контакти:**

e-mail: [okruchek@ontu.edu.ua](mailto:okruchek@ontu.edu.ua),  
тел. +380503901274



**Профайл**

**Маковська Тетяна Валентинівна**, старший викладач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, кандидат технічних наук

**Контакти:**

e-mail: [makov-t@ukr.net](mailto:makov-t@ukr.net),  
тел. 048-712-40-09



**1. Загальна інформація**

**Освітній компонент «Ознайомча практика» викладається на першому курсі у першому семестрі для денної та заочної форм навчання**

**Кількість: кредитів - 6,0 годин – 180**

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	<b>всього</b>	<b>лекції</b>	<b>практичні</b>
<b>денна</b>			
<b>заочна</b>			
<b>Самостійна робота, годин</b>	<b>Денна -180</b>	<b>Заочна - 180</b>	

**Терміни проходження та накази**

**2. Анотація освітнього компоненту**

Освітній компонент «Ознайомча практика» розглядає питання практичної підготовки та оволодіння здобувачами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь і навичок з питань організації виробництва та переробки продукції тваринництва при максимальному використанні теоретичних знань в процесах виробництва та безвідходної переробки продукції тваринництва, прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, необхідних для систематичного оновлення знань і творчого застосування їх у практичній діяльності.

Практична підготовка здобувачів повинна не тільки закріпити теоретичні знання, отримані здобувачами в університеті а й надати їм практичний досвід координації технологічних процесів і сфер діяльності у виробництві та переробці продукції тваринництва та напрямками діяльності. Окрім конкретного вивчення технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, не менш важливим завданням ознайомчої практики є вивчення структури підприємства та асортименту його продукції. Виробниче навчання має складну програму, яка вимагає самостійної та вдумливої роботи від кожного здобувача вищої освіти.

Практика здобувачів є невід'ємною складовою частиною процесу професійної підготовки висококваліфікованих фахівців в ОНТУ і базується на таких принципах:

– безперервності (здійснюється на всіх етапах навчання, коли здобувач у процесі

навчання у вищому навчальному закладі повинен на кожному курсі, на протязі всього строку навчання брати участь у роботі підприємства);

- систематичності;
- зв'язку з життям;
- відповідності змісту сучасним вимогам підприємства;
- комплексного підходу;
- різноманіття видів діяльності здобувачів;
- інтеграції ОНТУ і підприємства;
- організації практики відповідно до специфіки особистісних якостей здобувачів, конкретних умов ОНТУ.

### 3. Мета освітнього компоненту

Метою освітнього компоненту «Ознайомча практика» – є інтегрувати та розширити знання і навички, набуті здобувачами під час навчання; розвинути активне вміння застосувати на практиці отриманні теоретичні знання; ознайомити здобувачів з виробничою діяльністю підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва, інженерною діяльністю з управління підприємством та екологічними питаннями, пов'язаними з виробничою діяльністю підприємства. Забезпечити спосіб мислення, дати здобувачам основу для подальшого свідомого навчання та засвоєння загальноінженерних і спеціальних дисциплін, необхідних при формуванні фахових знань.

Основними завданнями освітнього компоненту «Ознайомча практика» є вивчення структури підприємства, ознайомлення з кормовою базою; особливостями годівлі, розведення та отримання тварин; асортименту продукції, що виготовляється, ознайомлення з роботою основних та допоміжних цехів, технологічним устаткуванням ферм та цехів; з основними технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва; дослідження виробничо-господарської діяльності підприємств та контролю виробництва, охорони праці та навколишнього середовища, ознайомлення з літературою за фахом.

В результаті проходження ознайомчої практики студенти повинні

**знати:** загальну структуру і організацію підприємств; способи заготівлі та основні методи зоотехнічних досліджень якісного складу кормів та збереження їх поживності та хімічного складу; технологічні норми оснащення ферм; вимоги та методи оцінювання тварин згідно Інструкцій з бонітування, визначення ефективності використання різних методів розведення та підвищення продуктивності тварин що сприяє створенню конкурентоспроможної галузі тваринництва; шляхи забезпечення підприємств різними видами високоякісної сировини та асортимент продукції, що виробляється на підприємстві з виробництва та переробки продукції тваринництва; види та принципи підбору технологічного обладнання виробничих цехів та основні технологічні процеси з технології переробки продукції тваринництва; оволодіння методиками технохімічного контролю сучасних технологій на тваринницьких та переробних підприємствах; вимоги до охорони праці та навколишнього середовища і техніки безпеки.

**вміти:** складати функціональну схему технологічних процесів; дати загальну характеристику основних видів діяльності підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва; зібрати матеріали для звіту.

### 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Ознайомча практика» 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.

#### Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та

невизначеністю умов.

### **Загальні компетентності:**

**ЗК 3.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

**ЗК 4.** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

**СК 2.** Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

**СК 13.** Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

### **Програмні результати навчання:**

**ПРН 2.** Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва та переробки продукції тваринництва.

**ПРН 4.** Організувати спільну діяльність робочого колективу.

**ПРН 5.** Забезпечувати якість виконуваних робіт.

**ПРН 6.** Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

**ПРН 8.** Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

**ПРН 19.** Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

## **5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту**

### **5.1. Перелік завдань до самостійної роботи**

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Історія, структура управління та загальна характеристика підприємства. Назва підприємства, його розташування. Загальна площа території підприємства. Виробнича потужність, асортимент та ринки збуту продукції. Розміщення та призначення основних і допоміжних приміщень та споруд на території підприємства та їх взаємна пов'язаність. Опис виробничого потоку, починаючи з надходження сировини, палива, допоміжних матеріалів і закінчуючи випуском готової продукції. Постачання підприємства водою та всіма видами енергії.	20	20
2.	Загальне уявлення про собівартість та відпускну ціну одиниці продукції. Кількість працюючих, в тому числі інженерно-технічних працівників. Форма господарювання на підприємстві в сучасних економічних умовах.	20	20
3.	Сировинна база підприємства. Порядок надходження, транспортування та приймання сировини. Призначення сировинного відділення. Умови складування та зберігання сировини. Оцінка якості сировини.	20	20
4.	Основне виробництво. Принципова технологічна схема виробництва, вибіркові технологічні параметри з урахуванням стадії технологічного процесу. Ознайомлення з основним технологічним обладнанням.	20	20
5.	Асортимент продукції, що виробляється підприємством. Оцінка якості готової продукції та її відповідність медико-біологічним умовам.	15	15
6.	Пакування готової продукції.	15	15
7.	Транспортні засоби для напівфабрикатів і готової продукції.	15	15
8.	Додаткові та допоміжні цехи, їх наявність і призначення.	15	15
9.	Лабораторія підприємства, її призначення, розташування і забезпечення приладами. Організація роботи по стандартизації і управлінню якістю	20	20

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
	продукції. Уявлення про мету та організацію хіміко-технологічного та радіаційного контролю на підприємстві. Організація робіт по атестації якості продукції та рівня безпеки сировини і цільової продукції.		
10.	Відходи виробництва, їх подальше використання та охорона навколишнього середовища, системи енергозбереження на підприємстві. Забруднення навколишнього середовища в процесі надходження, складування, зберігання і транспортування для переробки сировини та способи зменшення забруднення. Джерела забруднення повітряного середовища. Основні забруднювачі, можливі екологічні наслідки.	20	20
<b>Разом за ОК:</b>		<b>180</b>	<b>180</b>

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф.залик*

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Виконання індивідуального плану проходження практики*	50	50
Оформлення звітної документації за практику*	20	20
Захист звіту за практику*	30	30
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

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

### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

#### Виконання індивідуального плану проходження практики

<b>41-50</b>	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо покладених на нього посадових обов'язків; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виходив на роботу; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни;	<b>відмінно</b>
<b>31-40</b>	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативно-правові документи, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо виконання покладених на нього посадових обов'язків, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів посадову документацію; своєчасно виходив на роботу.	<b>добре</b>
<b>11-30</b>	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику, але відчував певні труднощі при	<b>задовільно</b>

	їх практичному застосуванні; набув практичні навички виконувати покладені на нього посадові обов'язки, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки	
<b>0-10</b>	Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього посадових обов'язків, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення посадової документації; допускав грубі порушення правил внутрішнього трудового розпорядку	<b>незадовільно</b>

### Оформлення звіту з ознайомчої практики

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Оцінка</b>
<b>До 20</b>	Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденнику, наявність відміток про це у щоденнику, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .	<b>відмінно</b>
<b>До 15</b>	Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденнику. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	<b>добре</b>
<b>До 10</b>	Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденнику. Не заповнення всіх облікових документів.	<b>задовільно</b>
<b>0</b>	Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	<b>незадовільно</b>

### Критерії оцінювання захисту звіту з ознайомчої практики

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Оцінка</b>
<b>До 30</b>	Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.	<b>відмінно</b>
<b>До 20</b>	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2-3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови	<b>добре</b>
<b>До 10</b>	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо нормативної бази, яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; не здатність відповісти на	<b>задовільно</b>

Кількість балів	Критерії оцінювання	Оцінка
	питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	
0	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях практики; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	<b>незадовільно</b>

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за освітнім компонентом «Ознайомча практика»:

- наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження практики;
- практичні: практична робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- 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 НДРС, реферування, конспектування).

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Методичні вказівки для проходження ознайомчої практики [Електронний ресурс]: для студентів ступеня вищої освіти - бакалавр галузі знань 20 "Аграрні науки та продовольство", спец. 204 "Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва", ден. форми навчання / Д. М. Скрипніченко, І. О. Климентьєва; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 11 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1616045>

2. Нормативні вимоги до мікроклімату приміщень для утримання сільськогосподарських тварин та їх енергоощадне обґрунтування [Текст] навч. посіб. / 2-ге вид., доопр. [М.О. Захаренко, Л.В. Польовий, Л.В. Шевченко, О.С. Яремчук та ін.] – Київ: Центр учбової літератури, 2021. – 248 с. ISBN 978-611-01-0590-3

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2266841>

3. Технології побічної продукції тваринництва [Електронний ресурс]: конспект лекцій / І. В. Гончаренко; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ: ЦУЛ, 2021. — 160 с. ISBN 978-611-01-0998-7

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2266615>

4. Системи утримання тварин: навч. посіб. / [Укладачі: М.О. Захаренко, В.М. Поляковський, Л.В. Шевченко та ін.]. – Київ: «Центр учбової літератури», 2021. – 424 с. ISBN 978-617-673-411-6

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2267356>

5. Гігієна води та водопостачання тваринницьких підприємств. Навчальний посібник [Укладачі: Захаренко Микола Олександрович, Шевченко Лариса Василівна, Поляковський Василь Михайлович та ін.]. – Київ: «Центр учбової літератури», 2021. – 580 с. ISBN 978-611-01-0849-2

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2276618>

6. Технологія виробництва молока і яловичини [Електронний ресурс]: навч. посібник-практикум для здобувачів вищої освіти першого (бакалавр.) рівня зі спец. 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" / О. В. Борщ, О. О. Борщ, Л. Т. Косіор; Білоцерк. нац. аграр. ун-т, Каф. технології виробництва молока і м'яса. — Біла Церква, 2021. — 171 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2163365>

7. Біобезпека, біозахист і біоетика [Електронний ресурс]: навч. посіб. для здобувачів другого рівня вищої освіти (магістр), спеціальності 211 "Ветеринарна медицина" / В. В. Вороняк; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Каф. гігієни, санітарії та загальної ветеринарної профілактики імені М.В. Демчука. — Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2022. — 206 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2124588>

8. Основи біобезпеки та благополуччя тварин / Недосєков В.В., Блаха Т., Ситюк М.П., Мартинюк О.Г., Мельник В.В., Юстинюк В.Є. // Монографія – Ніжин, 2021. 252 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2711192>

9. Радіобіологія з основами сільськогосподарської радіоекології: посібник. / Т. В. Ананьєва, В. І. Чорна // Дніпро: ЛПА, 2022. 168 с. ISBN 978-966-981-641-2

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2708678>

10. Радіобіологія з основами сільськогосподарської радіоекології: практикум: навч. посіб./ В. І. Чорна, Т. В. Ананьєва; МОН України; Дніпровський держ. аграр.-екон. ун-т. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 162 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2266489>

11. Основи біологічної та генетичної безпеки (екологічна складова) [Електронний ресурс]: навч. посіб. / О. І. Бондар, Л. П. Новосельська, Т. Г. Іващенко; за заг. наук. ред. О. І. Бондаря; Держ. екол. акад. післядиплом. освіти та упр. — Стер. вид. — Київ: Олді+, 2024. — 396 с. ISBN 978-966-289-236-9

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2711045>

12. Основи птахівництва та переробки птиці / Л. Г. Віннікова, Н. М. Поварова, О. В. Синиця; Одес. нац. акад. харч. технологій. Навч. вид. Київ: Освіта України, 2020. 216 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>

13. Виробництво екологічно безпечної продукції скотарства [Електронний ресурс]: підручник / А. М. Угнівенко, О. І. Колісник, Т. А. Антонюк та ін.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ, 2022. — 450 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2157405>

14. Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР [Електронний ресурс]: навч. посіб. / М. П. Головка, І. Г. Власенко, Т. М. Головка, Т. В. Семко; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: Світ Книг, 2021. — 304 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2146810>

15. Ветеринарно-санітарна експертиза [Електронний ресурс]: Навч.-метод. посіб. (для здобувачів освітнього ступеню "магістр" спец. 211 "Ветеринарна медицина") / Ю. В. Горюк, С. Б. Просяний; Подільськ. держ. ун-т. — Кам'янець-Подільський, 2022. — 230 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2214223>

16. Методика санітарних досліджень: [Електронний ресурс]: навч. посіб. / О. М. Якубчак, Л. В. Адаменко, Т. В. Таран. — Київ: НУБіП України, 2023. — 206 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2292786>

17. Основи біохімії у тваринництві [Електронний ресурс]: навч. посіб. / О. Ф. Чечуй, А. П. Палій, А. П. Палій, К. В. Іщенко; Держ. біотехнол. ун-т. — Харків, 2022. — 160 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2160626>

18. Анатомія свійських тварин [Електронний ресурс]: навч. посіб. / В. Я. Присяжнюк; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. — Львів, 2021. — 135 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2253835>



19. М'ясне скотарство [Електронний ресурс]: підручник / А. М. Угнівенко, О. І. Колісник, Н. В. Кос; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2020. – 536 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2187741>

### 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](#)

Викладачі \_\_\_\_\_ Оксана КРУЧЕК  
\_\_\_\_\_ Оксана САВІНОК

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

Протокол від « 19 » лютого 2024 р. № 10

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри *технології м'яса, риби та морепродуктів*

Протокол від « 19 » березня 2024 р. № 14

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Оксана САВІНОК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва професор кафедри ТМОЖПтаІК \_\_\_\_\_

Наталія ТКАЧЕНКО