

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування вищого навчального закладу)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
(назва навчально-наукового інституту)

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
(назва кафедри, що забезпечує викладання)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Директор навчально-наукового інституту

Руслан БЕСПАЛЬКО

» серпень 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА навчальної дисципліни

ВСТУП ДО ФАХУ

(назва навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна
програма

«Якість та безпека харчової продукції»

(назва програми)

Спеціальність

G13 Харчові технології

(вказати: код, назва)

Галузь знань

G Інженерія, виробництво та будівництво

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти

перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський))

Навчально-науковий інститут

біології, хімії та біоресурсів

(назва навчально-наукового інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання

українська

(вказати: на якій мові читається дисципліна)

Чернівці 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «ВСТУП ДО ФАХУ» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції»

Розробник (ки):

Воробець Марія Михайлівна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент

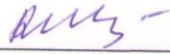
(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Викладач (чі), що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:

Воробець Марія Михайлівна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП



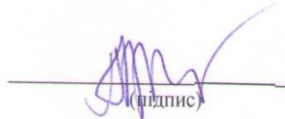
(підпис)

Ігор КОБАСА

Затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри



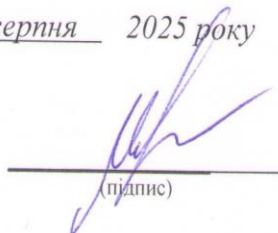
(підпис)

Анастасія САЧКО

Схвалено методичною радою навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів

Протокол № 1 від «29» серпня 2025 року

Голова методичної ради



(підпис)

Галина МОСКАЛИК

Мета навчальної дисципліни: ознайомлення здобувачів вищої освіти з системою вищої освіти України та з основами майбутньої професії: загальними поняттями харчових технологій; основним асортиментом і сировиною, їх складом, рівнем якості та безпеки для суспільства; історією розвитку харчових виробництв, значенням харчової промисловості в економіці країни та перспективами розвитку галузі в Україні.

Пререквізити

Дисципліна частково базується на знаннях, отриманих здобувачами вищої освіти під час вивчення таких шкільних курсів, як: «Дизайн і технології», «Технології», «Основи здоров'я», «Економічна географія».

Результати навчання

Відповідно до ОПП «Якість та безпека харчової продукції», вивчення дисципліни «Вступ до фаху» сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких компетентностей:

Загальні компетентності:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

ЗК 14 (частково). Здатність зберігати та примножувати наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку харчових технологій.

ЗК 14¹. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних *програмних результатів навчання*:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

ПРН 14 (частково). аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

В результаті вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

знати: основні поняття та терміни в галузі технологій; головні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; мати уяву про суть основних технологічних процесів харчових виробництв; загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та закономірності розвитку харчових виробництв; особливості виробництва харчових продуктів;

вміти: вільно володіти термінами та визначеннями щодо навчання і діяльності в університеті; здійснювати пошук літератури у бібліотеках та оформляти бібліографічний опис літературних джерел; викласти коротко, але послідовно основні стадії технологічного процесу; дати перелік основних виробів та сировини певного виробництва.

Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни
Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	1	1	4	120	14	-	30	-	76		залік

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем навчальних занять	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	с	лб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1. Система освіти і вища освіта в Україні. Соціально-культурна інфраструктура університету						
<u>Тема 1.1.</u> Вступ. Організація навчального процесу у закладах вищої освіти.	16	2	4	-	-	10
<u>Тема 1.2.</u> Види навчальної роботи та контрольні заходи.	16	2	4	-	-	10
<u>Тема 1.3.</u> Структура ЗВО. Бібліотека ЗВО.	16	2	4	-	-	10
<u>Тема 1.4.</u> Інфраструктура університету.	16	2	4	-	-	10
Разом за ЗМ 1	64	8	16	-	-	40
Змістовий модуль 2. Загальні поняття та принципи харчових виробництв. Історія розвитку харчових технологій в Україні						
<u>Тема 2.1.</u> Історія виникнення та перспективи розвитку харчових технологій.	18	2	4	-	-	12
<u>Тема 2.2.</u> Основні технологічні поняття	20	2	6	-	-	12
<u>Тема 2.3.</u> Первинна та теплова обробка продуктів.	18	2	4	-	-	12
Разом за ЗМ 2	56	6	14	-	-	36
Усього годин	120	14	30	-	-	76

Тематика лекційних занять з переліком питань

№ з/п	Назва теми з основними питаннями
Змістовий модуль 1. Система освіти і вища освіта в Україні. Соціально-культурна інфраструктура університету	
1.	<u>Тема 1.1.</u> Вступ. Організація навчального процесу у закладах вищої освіти. 1. Мета, предмет і задачі дисципліни. 2. Організація навчального процесу в університеті. 3. Європейська кредитно-трансферна система та система накопичення – ECTS. 4. Поняття кредиту та модулю.

2.	<u>Тема 1.2. Види навчальної роботи та контрольні заходи.</u> 1. Характеристика індивідуальних завдань студента. 2. Система контролю знань і оцінка засвоєння дисциплін студентами. 3. Рейтингова система. 4. Правила академічної доброчесності у ЧНУ. 5. Принцип неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
3.	<u>Тема 1.3. Структура ЗВО. Бібліотека ЗВО.</u> 1. Організаційно-функціональна структура бібліотеки. 2. Правила користування бібліотеками. 3. Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства. 4. Науково-дослідна робота студентів.
4.	<u>Тема 1.4. Інфраструктура університету.</u> 1. Соціально-культурна інфраструктура університету. 2. Поняття студентського самоврядування. 3. Мета та напрямки розвитку студентського самоврядування. 4. Побут, праця, відпочинок студента.
Змістовий модуль 2. Загальні поняття та принципи харчових виробництв. Історія розвитку харчових технологій в Україні	
6.	<u>Тема 2.1. Історія виникнення та перспективи розвитку харчових технологій.</u> 1. Історія розвитку харчових технологій в Україні. 2. Історичні відомості про деякі галузі харчових технологій. 3. Сучасний етап розвитку технології. 4. Підкомплекси харчової та переробної промисловості
7.	<u>Тема 2.2. Основні технологічні поняття</u> 1. Технологія як наука. 2. Технологічний процес підприємства. 3. Сировина та напівфабрикати. 4. Характеристика технологічного процесу 5. Класифікація та характеристика харчових виробництв.
8.	<u>Тема 2.3. Первинна та теплова обробка продуктів.</u> 1. Механічні способи первинної обробки. 2. Теплова обробка продуктів. 3. Основні прийоми теплової обробки продуктів. 4. Комбіновані прийоми теплової обробки продуктів. 5. Допоміжні прийоми теплової обробки продуктів.

Тематика семінарських занять з переліком питань

№ з/п	Назва теми (завдання)
1.	Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять. Організація навчального процесу в університеті (<i>усне повідомлення</i>).
2.	Європейська кредитно-трансферна система та система накопичення – ECTS. Поняття кредиту та модулю. ECTS як основа кредитно-модульної системи навчання (<i>усне повідомлення</i>).

3.	Види навчальної роботи та контрольні заходи (<i>усне повідомлення</i>).
4.	Характеристика індивідуальних завдань студента. Структура і порядок формування індивідуального робочого навчального плану студентів (<i>усне повідомлення</i>).
5.	Система контролю знань і оцінка засвоєння дисциплін студентами (<i>усне повідомлення</i>).
6.	Бібліотека ЗВО. Організаційно-функціональна структура бібліотеки. Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів (<i>екскурсія в університетську бібліотеку</i>).
7.	Поняття студентського самоврядування. Мета та напрямки розвитку студентського самоврядування (<i>усне повідомлення</i>).
8.	Побут, праця, відпочинок студента. Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності (<i>усне повідомлення</i>).
9.	Відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів вищої освіти (<i>усне повідомлення</i>)
10.	<p>Характеристика та класифікація харчових виробництв (<i>презентації</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хлібопродуктовий підкомплекс – борошномельне, круп'яне, макаронне виробництва та хлібопечення. 2. М'ясомолочний підкомплекс – виробництво з переробки худоби, свиней та птиці, м'ясопереробні підприємства, молочне, масло- та сиропереробне виробництва, молочноконсервні підприємства. 3. Олієжировий підкомплекс – підприємства з виробництва олії та маргаринів, кулінарних та інших жирових продуктів. 4. Плодоовочевий підкомплекс – виробництва цукру, крохмалів, патоки, плодоовочевих консервів та сушених плодів і овочів. 5. Підкомплекс бродильних виробництв – пивоваріння, спиртове, дріжджове, виноробне, лікєро-горілчане, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. 6. Харчосмаковий підкомплекс – кондитерське, харчоконцентратне, сольове, чайне, кофейне та тютюнове виробництва. 7. Яйцепродуктовий підкомплекс – підприємства, які займаються переробкою свіжих яєць свійської птиці на сушені або заморожені продукти. 8. Рибопродуктовий підкомплекс – розведення, вирощування, вилов і переробка рибної та іншої водної сировини
11.	Основні технологічні поняття: технологічний процес – повний і неповний, стадії технологічного процесу, операції технологічного процесу сировина, напівфабрикат, напівфабрикат високого ступеню готовності, готова продукція, відходи (харчові, кормові, технічні). (<i>презентації</i>)

Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Назви тем
1.	Головні тенденції розвитку вищої освіти Європи (теоретичне опрацювання).
2.	Законодавство України про вищу освіту (теоретичне опрацювання).
3.	Право громадян про вищу освіту. Структура вищої освіти (теоретичне опрацювання).
4.	Провідні форми організації навчання у ЗВО (теоретичне опрацювання).
5.	Види лекційних занять та головні вимоги до лекції (теоретичне опрацювання).
6.	Освітньо-кваліфікаційні рівні. Документи про вищу освіту (теоретичне опрацювання).
7.	Загальна характеристика сировини, яка використовується в основних харчових виробництвах (теоретичне опрацювання).
8.	Органічна і неорганічна сировина (теоретичне опрацювання).
9.	Змішана та натуральна сировина (теоретичне опрацювання)..
10.	Модифікована та нетрадиційна сировина (теоретичне опрацювання).

Контроль виконання та оцінювання завдань, винесених на самостійне опрацювання, проводиться в процесі вивчення тем кожного змістовного модуля

Методи навчання

Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Вступ до фаху» використовуються наступні методи навчання.

Словесні методи навчання. Навчальна лекція

За допомогою цього методу забезпечується усне викладення матеріалу. В ході лекції використовуються прийоми усного викладення інформації, підтримання уваги протягом тривалого часу, активізації мислення студентів, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення.

Індуктивний метод навчання

Цей метод навчання використовується в рамках лекційних занять, коли матеріал носить, здебільшого, фактичний характер.

Репродуктивний метод навчання

Метод навчання використовується в рамках лекційних і семінарських занять, а також під час самостійної роботи студентів. Метод передбачає роботу студентів за визначеним алгоритмом. Згідно з методом для виконання завдань студентам надаються методичні вказівки, правила.

Проблемно-пошукові методи навчання

Проблемно-пошукові методи застосовуються в ході проблемного навчання. Варто зауважити, що під проблемною ситуацією треба вважати невідповідність між тим, що вивчається і вже вивченим. За використання проблемно-пошукових методів навчання викладач використовує такі прийоми: створює проблемну ситуацію (ставить питання, пропонує задачу), організовує колективне обговорення можливих підходів до рішення проблемної ситуації, стимулює висування гіпотез, тощо. Студенти роблять припущення про шляхи вирішення проблемної ситуації, узагальнюють раніше набуті знання, виявляють причини явищ, пояснюють їхнє походження, вибирають найбільш раціональний варіант вирішення проблемної ситуації. Викладач обов'язково керує цим процесом на всіх етапах, а також за допомогою запитань-підказок. Також цей метод використовується під час опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle».

Наочний метод навчання

Наочний метод достатньо важливий для студентів, оскільки забезпечує візуальне подання навчального матеріалу, зокрема, з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. При викладанні дисципліни наочний метод навчання поєднується зі словесними методами для представлення інформації у вигляді таблиць, рисунків, схем та діаграм.

Система контролю та оцінювання

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» використовуються наступні **методи контролю навчальних досягнень студентів:**

- ✓ усний контроль (в ході опитування, бесіди);
- ✓ комбінований контроль;
- ✓ тестовий контроль (комп'ютерне тестування);
- ✓ презентація робіт.

Формою підсумкового контролю є залік.

Критерії оцінювання поточного та підсумкового контролю

Розподіл балів, які отримує студент

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)						Сумарна к-ть балів	
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			100	
Т 1.1	Т 1.2	Т 1.3	Т 2.1	Т 2.2	Т 2.3		Т 2.4
15	15	15	10	15	15		15

Протягом семестру здобувачі вищої освіти за результатами поточного контролю можуть заробити максимально 100 балів, з яких 40 – за представлені презентації і 60 – за модульні контрольні роботи.

Критерієм підсумкового оцінювання є отримання студентом мінімальних порогових рівнів за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою половини всіх можливих набраних балів.

Оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («зараховано», «незараховано») та шкалу ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F).

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Перелік питань (тести) для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

1. Підготовка фахівців з вищою освітою здійснюється за відповідними програмами на таких рівнях вищої освіти:

- 1) початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти; перший (бакалаврський) рівень; другий (магістерський) рівень;
- 2) початковий рівень вищої освіти; перший рівень;
- 3) початковий рівень вищої освіти; перший рівень; другий рівень; третій рівень.

2. Доктор філософії – це:

- 1) освітній ступінь, що здобувається на другому рівні вищої освіти;
- 2) другий науковий ступінь, що здобувається особою на науковому рівні вищої освіти;
- 3) освітній і водночас перший науковий ступінь, що здобувається на третьому рівні вищої освіти.

3. Тривалість навчання молодшого бакалавра:

- 1) 90-120 кредитів;
- 2) 180-240 кредитів;
- 3) 300-360 кредитів.

4. Магістр – це:

- 1) освітній і водночас перший науковий ступінь, що здобувається на третьому рівні ВО;
- 2) освітній ступінь, що здобувається на першому рівні вищої освіти;
- 3) освітній ступінь, що здобувається на другому рівні вищої освіти.

5. Підготовка магістра здійснюється на:

- 1) третьому рівні вищої освіти; 2) першому рівні вищої освіти;
- 3) другому рівні вищої освіти.

6. Кредитно-модульна система (КМС)– це:

- 1) модель організації навчального процесу, яка ґрунтується на поєднанні двох складових: модульної технології навчання та кредитів (залікових одиниць);
- 2) форма контролю якості знань та вмінь і навчальної діяльності студента під час аудиторної роботи;
- 3) форма контролю якості знань та вмінь і навчальної діяльності студента в процесі як аудиторної, так і самостійної роботи.

7. Кредит (залікова одиниця) – це:

- 1) одиниця виміру виконаної студентом аудиторної роботи;
- 2) уніфікована одиниця виміру виконаної студентом як аудиторної, так і самостійної навчальної роботи (навчального навантаження);
- 3) кількісна оцінка досягнень студента за багатобальною шкалою.

8. Один кредит за новим законом відповідає.... академічним годинам:

- 1) 30; 2) 54; 3) 60.

9. Навчальний модуль – це:

- 1) логічно завершена, відносно самостійна, цілісна частина навчального курсу;
- 2) сукупність теоретичних та практичних завдань відповідного змісту, необхідним компонентом якої є певні форми поточного та підсумкового рейтингового контролю;
- 3) логічно завершена, відносно самостійна, цілісна частина навчального курсу, сукупність теоретичних та практичних завдань відповідного змісту та структури з розробленою системою навчально-методичного та індивідуально-технологічного забезпечення, необхідним компонентом якого є відповідні форми поточного та підсумкового рейтингового контролю.

10. Кількість навчальних модулів з дисципліни рекомендується:

- 1) не більше двох; 2) один–два; 3) два – три.

11. ECTS розшифровується як:

- 1) Європейська кредитно-трансферна система та система накопичення;
- 2) Європейська система накопичення;
- 3) Європейська кредитно-трансферна система.

12. Поточний контроль здійснюється:

- 1) під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента;
- 2) під час проведення лабораторних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента;
- 3) під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи.

13. Підсумковий контроль проводиться з метою:

- 1) оцінки результатів навчання на певному освітньому рівні;
- 2) оцінки результатів навчання на певному кваліфікаційному рівні або на окремих його завершених етапах;
- 3) оцінки результатів навчання на окремих завершених етапах.

14. Семестровий диференційований залік – це:

- 1) форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу з певної дисципліни;
- 2) форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу з певної дисципліни на підставі результатів виконання ним усіх видів запланованої навчальної роботи протягом семестру;
- 3) форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу з певної дисципліни за семестр.

15. Модульний контроль здійснюється:

- 1) тривалістю до двох академічних годин під час аудиторних занять;
- 2) шляхом виконання студентом модульної контрольної роботи;
- 3) всі відповіді правильні.

16. Вхідний контроль проводиться з метою:

- 1) визначення рівня підготовки студентів з тих дисциплін, які вивчалися перед вивченням певної дисципліни;
- 2) визначення загального рівня підготовки студентів за попередній період навчання;
- 3) визначення рівня підготовки студентів з тих дисциплін, які вивчалися перед вивченням певної дисципліни, або загального рівня підготовки студентів за попередній період навчання.

17. Семестровий екзамен – це форма:

- 1) визначення теоретичних знань студента;
- 2) підсумкового контролю за семестр;
- 3) підсумкового контролю засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни за семестр.

18. Підсумкова семестрова рейтингова оцінка заноситься до заліково-екзаменаційної відомості:

- 1) в балах;
- 2) за шкалою ECTS;
- 3) в балах, за національною шкалою та за шкалою ECTS.

19. Час, відведений для самостійної роботи студента, повинен становити:

- 1) не менше 1/3 загального обсягу навчального часу студента, відведеного для вивчення конкретної дисципліни;
- 2) не більше 2/3 загального обсягу навчального часу студента, відведеного для вивчення конкретної дисципліни;
- 3) не менше 1/3 та не більше 2/3 загального обсягу навчального часу студента, відведеного для вивчення конкретної дисципліни.

20. Студент має право не складати семестровий екзамен:

- 1) якщо він виконав протягом семестру всі види навчальної роботи без порушення встановлених термінів;
- 2) успішно пройшов модульний контроль і набрав необхідну кількість балів;
- 3) набрав кількість балів, яка відповідає позитивній (за національною шкалою) підсумковій семестровій модульній рейтинговій оцінці.

21. Бібліотека вищого навчального закладу забезпечує:

- 1) студентів необхідною навчальною, науковою та методичною літературою;
- 2) студентів та науково-педагогічних працівників необхідною навчальною, методичною та художньою літературою;
- 3) студентів, науково-педагогічних працівників та співробітників навчальною, науковою, методичною та художньою літературою.

22. Освітній процес у ЗВО здійснюється за такими формами:

- 1) навчальні заняття; 2) самостійна робота;
- 3) практична підготовка; контрольні заходи.

23. Основними структурними підрозділами вищого навчального закладу є:

- 1) факультети (інститути), кафедри;
- 2) кафедри, бібліотека;
- 3) факультети (інститути), кафедри, бібліотека.

24. Найприйнятнішим визначенням, що таке технологія можна вважати:

- 1) технологія – це наука, що вивчає способи і процеси одержання і переробки продуктів природи, сировини, матеріалів і напівфабрикатів у предмети споживання і засоби виробництва;
- 2) технологією називають науку про отримання сировини та виготовлення з неї певної продукції;
- 3) технологія – це процес послідовної зміни стану, властивостей, структури, форми та інших характеристик предметів праці з метою виготовлення певної продукції.

25. Технологічний процес підприємства – це:

- 1) кількість готової продукції, яку виробляють на лінії за певний час (годину, зміну, рік);
- 2) сукупність чисельних значень основних параметрів робочої зони, де виконується конкретна операція;
- 3) сукупність операцій, які забезпечують виробництво різних видів харчових продуктів.

26. Сукупність декількох операцій, які забезпечують отримання проміжного продукту – це:

- 1) технологічна лінія;
- 2) технологічна операція;
- 3) технологічна стадія.

26. Собівартість продукції – це:

- 1) ступінь відповідності продукції встановленим до неї вимогам;
- 2) сумарні витрати на виробництво одиниці продукції;
- 3) кількість готової продукції, яку виробляють на лінії за певний час (годину, зміну, рік).

26. Відношення кількості фактично отриманого продукту до його вмісту у вихідній сировині – це:

- 1) вихід продукту;
- 2) матеріальний баланс;
- 3) втрати.

27. Обсмалювання здійснюють для:

- 1) полегшення обчищення;
- 2) спалювання шерсті, волосків на поверхні оброблюваних продуктів;
- 3) часткового або поверхневого пом'якшення.

28. Варіння парою – це:

- 1) нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари;
- 2) варіння в закритому посуді у невеликій кількості рідини (води, молока, бульйону, відвару);
- 3) нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари, під час якого продукт не стикається з киплячою водою.

29. Смаження – це:

- 1) обшпарювання продуктів кип'ятком;
- 2) нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари;
- 3) нагрівання продуктів з великою або малою кількістю жиру.

30. Процес варіння за зниженої температури здійснюють за температури:

- 1) 95°C;
- 2) не вище 90°C;
- 3) 90-95°C.

31. Нарізування використовують для:

- 1) виготовлення напівфабрикатів і надання їм відповідної форми залежно від виду страви;
- 2) раціонального використання сировини;
- 3) пом'якшення підготовлених напівфабрикатів.

32. На підприємствах масового харчування для приготування страв продукти піддають:

- 1) первинній (холодній) обробці;
- 2) тепловій обробці;
- 3) первинній (холодній) і тепловій обробці.

33. Миття, нарізування, відбивання – це способи

- 1) первинної обробки;
- 2) теплової обробки;
- 3) комбінованої обробки.

34. Процес, під час якого одержують вироби з піною різної пишності називають

- 1) просіюванням;
- 2) перемішуванням;
- 3) збиванням.

35. До допоміжних способів теплової обробки відносять:

- 1) пасерування, бланшування, тушкування;
- 2) бланшування, обсмалювання, запікання;
- 3) пасерування, бланшування, обсмалювання.

36. Варіння відносять до прийомів теплової обробки продуктів

- 1) допоміжних;
- 2) комбінованих;
- 3) основних.

Зарахування результатів неформальної освіти

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти, у системі формальної освіти) ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/1O7Chn1UqlqjW_JjybxDr-syswxxHuGOn/view у процесі вивчення дисципліни здобувачу освіти може бути зараховано до 25 % балів, отриманих за результатами неформальної та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

Рекомендована література

Основна

1. Закон України "Про вищу освіту". Відомості Верховної Ради. 2014. № 37–38.
2. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості рослинних жирів та цукру : навчальний посібник. / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с.
3. Федорів В.М., Кобаса І.М., Борук С.Д. Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посіб. Чернівці : ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2021. 119 с.
4. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посіб. Чернівці : ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2020. 95 с.
5. Кремень В.Г. та ін. Наукове забезпечення розвитку освіти в Україні: актуальні проблеми теорії і практики. Київ : Видавничий дім «Сам», 2017. 399 с.
6. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, т. 1. С. 207 – 218.
7. Воробець, М., & Захаровська, О. (2024). Безглютеновий хліб на основі борошна рисового з добавкою чаю матча. *Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences*, 339(4), 55-58.

Додаткова

1. Влодарчик Р.П., Кобаса І.М., Воробець М.М. та ін. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів: навч. посіб. Чернівці: ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2015. 336 с.
2. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. 157 с. С. 53-55
3. Українець А.І., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. та ін. Загальні технології харчових виробництв: підручник. Київ : Університет "Україна", 2010. 814 с.
4. Борук С.Д., Кобаса І.М., Воробець М.М. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом високодисперсного агрусу (С. 80-83) у збірнику Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27.11.2020 р.). Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2020. 278 с.

Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про вищу освіту»: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://urst.com.ua/act/pro_vyshchu_osvitu
2. <http://www.nbu.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
3. Каталог Стандартів ISO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.iso.org/iso_catalogue.htm
4. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2770> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни «Вступ до фаху» регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chnivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/hkzbr1b2/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chnu-2025.pdf>