

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
«ДОСЛІДНИЦЬКА ПРАКТИКА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технологічна експертиза та безпека харчової продукції*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

« 15 » грудня 2023 р. протокол № 3.

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 10-04

1. Загальна інформація

Кафедра: [Харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)
Викладач: **Малинка Олена Валентинівна**, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, кандидат хімічних наук

Профайл: **Контакти:**
malinkaolena@gmail.com,
048-712-41-12



Освітній компонент викладається на другому курсі у першому семестрі
Кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	180	0	0
заочна	180	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 180		Заочна – 180

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Дослідницька практика» має першочергове значення при підготовці спеціалістів, які будуть здійснювати контроль якості та безпеки харчових продуктів і сприятимуть збільшенню конкурентоспроможності нашої країни на світовому ринку. В результаті засвоєння дисципліни випускники зможуть самостійно підібрати метод ідентифікації та експертизи харчових продуктів, застосувати державні та міжнародні стандарти для експертизи харчових продуктів, користуватися основною і довідковою літературою, володіти методикою проведення експертизи харчових продуктів, грамотно використовувати обладнання, прилади, проводити валідацію результатів експертного аналізу. ОК «Дослідницька 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 та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

3. Мета освітнього компоненту

Метою дослідницької практики є розвиток компетенцій, пов'язаних з організацією і виконанням науково-дослідних робіт, як основи для закріплення, вдосконалення та розширення знань, отриманих студентами під час вивчення теоретичних і спеціальних курсів та проходження лабораторних практикумів на хімічному факультеті, шляхом самостійного виконання наукового дослідження на задану тему в поєднанні з аналізом наукової інформації, опублікованої у фахових виданнях, та вмінням інтерпретувати отримані результати досліджень.

Завданням дослідницької практики є:

- постановка та вирішення конкретної наукової проблеми шляхом експериментального дослідження;
- вдосконалення навиків практичної роботи на сучасному обладнанні та опанування нових фізико-хімічних методів досліджень;

- самостійний пошук наукової інформації, її аналіз та узагальнення за допомогою сучасних інформаційних систем, використання персонального комп'ютера в наукових дослідженнях для обробки експериментальних даних;

- логічне інтерпретування та грамотне представлення одержаних результатів.

В результаті проходження дослідницької практики студенти повинні

Знати:

- теоретичні та методологічні принципи розробки програми проведення досліджень;
- класифікацію методів досліджень;
- конкретно-наукові методи досліджень, які використовують при виконанні магістерської роботи;
- методи пошуку та оформлення творчих завдань та рішень;
- національну систему науково-технічної інформації, види, джерела інформації та режим доступу до неї;
- правила техніки безпеки та поведінки в хімічній лабораторії, безпечні прийоми роботи та проведення досліджень.

Вміти:

- Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;
- вибрати, сформулювати та обґрунтувати тему наукового дослідження;
- розробити загальну програму проведення досліджень;
- вибрати об'єкти та конкретно-наукові методи досліджень;
- застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти при проведенні наукового дослідження на вибрану тему;
- використати одержані результати досліджень у вирішенні практичних задач: проведення випробування щодо якості та безпечності харчової продукції.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Дослідницька практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [Освітньо-професійній програмі «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» підготовки магістрів](#).

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 7*. Здатність до вдосконалення існуючих і впровадження нових методів експертизи харчової продукції щодо встановлення нутрієнтного складу, контамінантів та фальсифікатів.

Програмні результати навчання:

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки

РН 12*. Проводити випробування щодо якості та безпечності харчової продукції, удосконалювати існуючі і впроваджувати нові методи експертизи щодо встановлення її нутрієнтного складу, фальсифікатів та контамінантів у її складі.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Напрями та характеристика наукової роботи підрозділа установи, на який проходять здобувачі практику	20	20
2	Аналіз науково-інформаційних джерел, проаналізованих практикантом та відібраних для написання роботи	30	30
3	Формулювання актуальності, мети і задачі наукового дослідження. Складання схеми проведення дослідження. Вибір та застосування спеціалізованого лабораторного обладнання і науково-обґрунтованих методів для проведення експертизи харчової продукції	30	30
4	Відомості про об'єкти та методи аналізу, контрольно-вимірювальні і аналітичні прилади, які використовувались для проведення дослідження	30	30
5	Викладення результатів дослідження та їх обговорення	50	50
6	Статистичні методи обробки експериментальних даних	20	20
Всього за ОК:		180	180

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф.залік*

(для диф.заліку)

Нарахування балів:

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

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

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Підсумковий контроль – диф.залік**

Виконання індивідуального плану проходження практики

41-50	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;	відмінно
31-40	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.	добре
11-30	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 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	задовільно
0-10	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	незадовільно

Оформлення звіту з дослідницької практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
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 .	До 20
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.	До 15
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.	До 10
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	0

Критерії оцінювання захисту звіту з дослідницької практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
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 неухважність, обмовки), які сам виправляє.	До 30
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	До 20
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 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.	До 10
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.	0

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Дослідницька 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. Конспект лекцій з дисципліни "Експертиза харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", галузі знань 18 "Виробництво та технології", ступеня вищої освіти магістр за освіт.-проф. програмою "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" ден. і заоч. форми навчання / О. В. Малинка ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 128 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1978267>
2. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з курсу "Експертиза харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" (освітня програма "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції"), галузь знань 18, ступінь вищ. освіти магістр / О. В. Малинка ; відп. за вип. Н. К. Черно ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2020. -28 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1336314>

3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Експертиза харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" ОПП "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" ступеня вищої освіти "магістр" ден. та заоч. форми навчання / О. В. Малинка ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 58 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166467>
4. Аналітична хімія та аналіз харчової продукції [Текст] : навч. посіб. / Р. Є. Слободнюк, А. Б. Горальчук ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Київ : Кондор, 2019. — 336 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.162031>
5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 38 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.163343>
6. Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, "Офіційний вебпортал парламенту України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>.
7. Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ. ОНТУ, 2022 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-the-organization-and-conduct-of-practical-training-of-students-of-ONUT.pdf>.
8. Положення про складання наскрізної практики здобувачів освіти ОНТУ. ОНТУ, 2022 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-drawing-up-a-thorough-program-of-practice-of-ONUT-students.pdf>.
9. Положення про організацію освітнього процесу в ОНТУ. ОНТУ, 2022 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf>.
10. Положення про дистанційне навчання в Одеському національному технологічному університеті. ОНТУ, 2022 [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision_remote-ONUT.pdf.

Додаткові (за наявності):

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. <http://www.chemtable.com/indexr.htm> http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Korisni_Posilannya/47/ http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Sistema_Naccp/198/ http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Rezultati_Viprobuvan_Spozhyvchikh_Tovariv/326/

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](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Олена МАЛИНКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій

Протокол від « 15 » листопада 2023 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Антоніна КАПУСТЯН

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

*Д.т.н., доцент, завідувач кафедри харчової хімії, експертизи
та біотехнологій*

/ПІДПИСАНО/

Антоніна КАПУСТЯН