

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ  
«BИPOБНИЧА ПPAКТИКА»

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»

«11» квітня 2024 р. протокол № 4.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 10-18

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)  
**Викладач:** **Науменко Кристина Ігорівна**, доцент  
кафедри харчової хімії, експертизи та  
біотехнологій, кандидат технічних наук

**Профайл:** **Контакти:**  
[shapkinak@gmail.com](mailto:shapkinak@gmail.com),  
0638162064



Освітній компонент викладається на другому курсі у третьому семестрі

**Кількість: кредитів - 3, годин – 90**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	0	0	0
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 90

### Розклад занять

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Виробнича практика» є одним із важливих видів навчальної роботи і здійснюється з метою набуття виробничих навиків приймати самостійно рішення в реальних виробничих умовах. Вона покликана підготувати майбутніх спеціалістів до реальної практичної роботи, забезпечити належний рівень їхньої професійної підготовки. У процесі проходження практики здобувач освіти вивчає комплекс питань пов'язаних з сучасним технологічним обладнанням, яке використовується для виготовлення харчової продукції, ознайомилися з планом НАССР, з міжнародними стандартами, також проводити контроль якості продукції на всіх етапах виробництва, вчиться самостійно вирішувати реальні технологічні завдання і набувати відповідні навички.

## 3. Мета освітнього компоненту

**Метою** є закріплення знань, отриманих здобувачами освіти при вивченні теоретичного курсу освітніх компонентів: Експертиза харчових продуктів з КР, Технологія новітніх продуктів харчування, Системи управління якістю та харчової безпеки; самостійне вивчення технології, техніки та організації виробництва на харчових підприємствах; збір інформації для виконання індивідуальної роботи.

В результаті проходження практики студенти повинні:

### **Знати:**

- структуру підприємства (лабораторії);
- асортимент продукції що випускається;
- організацію стандартизації і контролю якості продукції;
- технологію та обладнання основних виробничих цехів;
- вимоги до сировини, що використовується на підприємстві та до якості готової продукції, яку виробляє підприємство;
- положення про охорону праці і охорону навколишнього середовища.

### **Вміти:**

- складати первинну технологічну документацію по основних виробничих процесах;
- проводити аналіз технологічних схем і обладнання з метою виявлення вузьких місць і вирішення проблемних ситуацій;

- проаналізувати методи забезпечення високої ефективності виробництва і якості продукції.

**Завдання практики:**

- вивчення структури та організації підприємства (лабораторії), питань підвищення якості продукції (освоєння методик по визначенню показників якості продукції);

- вивчення технологічних процесів виробництва основної продукції;

- знайомство з нормативною і технічною документацією;

- вивчення принципів роботи основного технологічного обладнання підприємства;

- вивчення питань з охорони праці і оточуючого середовища;

- вивчення документації з обліку і звітності витрат сировини і виходу готової продукції;

**4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Виробнича 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](#).

**Загальні компетентності:**

**ЗК 3.** Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

**ЗК 4.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

**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 6.** Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

**Програмні результати навчання:**

**РН 2.** Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

**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 5.** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

**РН 11.** Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Загальна характеристика підприємства (лабораторії): <ul style="list-style-type: none"><li>- Характеристика устрою території підприємства (лабораторії)</li><li>- Характеристика сировинної зони (приймального майданчика зразків)</li><li>- Характеристика основних виробничих цехів (підрозділів лабораторії), спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади</li><li>- Характеристика складів</li><li>- Характеристика виробничої лабораторії підприємства</li></ul>	30	30
2	Ознайомлення з нормативною документацією: <ul style="list-style-type: none"><li>- Нормативна технологічна документація</li><li>- Вивчення роботи служб стандартизації, метрології і сертифікації</li><li>- Документація щодо випробувань якості та безпечності сировини та готової продукції</li><li>- Програми передумови (GMP та GHP)</li></ul>	20	20
3	Аналіз небезпечних чинників та визначення ризиків виробництва (НАССР)	20	20
4	Охорона праці та навколишнього середовища	10	10
5	Оформлення звіту	10	10
<b>Всього за ОК:</b>		<b>90</b>	<b>90</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
Виконання індивідуального плану проходження практики*	50
Оформлення звітної документації за практику*	20
Захист звіту за практику*	30
<b>Всього</b>	<b>100</b>

\*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 – диференційований залік

#### 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 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>задовільно</b>
<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 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 .	<b>До 20</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>До 15</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>До 10</b>
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	<b>0</b>

## 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 неуважність, 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 (наприкладі 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 «Виробничої 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 нормативною документацією, складання планової та звітної документації,

### 8. Інформаційні ресурси

#### Базові (основні):

1. Молочні консерви: технологія та обладнання [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. О. Наговська, Ю. Р. Гачак, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька ; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. — Львів, 2021. — 360 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2173131>
2. Інноваційні технології у виноробній галузі [Текст] : монографія / Л. О. Іванова, Г. О. Саркісян, Т. В. Страхова, Ю. С. Федченко ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2019. — 248 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1284048>
3. Біолого-екологічні особливості овочевих культур [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. В. Нікончук, Є. С. Ткачова, А. В. Дробітько та ін. ; Миколаїв. нац. аграр. ун-т. — Миколаїв : МНАУ, 2020. — 407 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2061990>
4. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти [Текст] = New direction of deep processing of fruits and vegetabes into healthy products : монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. С. Бессараб та ін. ; рец. Л. В. Капрельянц та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі, Нац. ун-т харч. технологій, Одес. нац. акад. харч.

технологій, Харків. фах. коледж харч. пром -сті Харків. нац. техн. ун-ту сіл. госп-ва ім. П. Василенка, Липковат. аграр. коледж. — Харків : Факт, 2021. — 253 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1878048>

5. Технології харчових виробництв [Електронний ресурс]: навч. посіб. / О. Р. Михайлицька, І. М. Деркач, Н. Б. Сливка та ін.; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. — Львів, 2021. — 214 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2171931>

6. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів [Текст]: навч. посіб. / С. П. Решта, Л. М. Пилипенко, О. І. Данилова; за ред. Л. М. Пилипенко. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 334 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1688812>

7. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів [Текст]: посібник / О. М. Полумбрик, І. І. Осипенкова, Є. О. Котляр; за ред. О. М. Полумбрика; Черкас. держ. технол. ун-т, Одес. нац. акад. харч. технологій. — Черкаси; Одеса; Київ: Логос, 2019. — 188 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164510>

8. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції [Текст]: монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 160с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1306302>

9. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст]: підручник / О. В. Бочарова; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: Атлант, 2019. — 376 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166277>

10. 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>

#### Додаткові інтернет джерела:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

2. Офіційні веб-сайт харчових підприємств та випробувальних лабораторій

3. Національний стандарт України «Системи управління безпечністю харчових продуктів: Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ДСТУ ISO 22000:2007)». URL: [https://test1.haccp.center/assets/files/DSTU\\_ISO\\_22000-2007.pdf](https://test1.haccp.center/assets/files/DSTU_ISO_22000-2007.pdf)

4. 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>.

### 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/ Кристина НАУМЕНКО

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

Протокол від «25» січня 2024 р. № 4

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