

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



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

Мова навчання – *українська*

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

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

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

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 Харчові технології*  
«11» квітня 2024 р. протокол №4.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 10-46

## 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 *першому* курсі у *першому* семестрі

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

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

**[Розклад занять](#)**

## 2. Анотація освітнього компоненту

Для ефективного функціонування харчової галузі необхідні спеціалісти високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці з урахуванням вимог роботодавців можливе шляхом використання в навчальному процесі ступеневої підготовки з системою поетапного послідовного нарощування рівня професійних знань, практичних навичок та умінь.

Освітній компонент (ОК) «Ознайомча практика» є одним з видів ознайомлення з сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них уявлень, професійних навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосувати в практичній діяльності.

Практика проводиться у вигляді екскурсій на передових підприємства харчової промисловості та лабораторіях експертизи харчових продуктів.

## 3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту «Ознайомча практика» полягає у складанні уявлень про організацію, роботу, асортимент основних галузевих виробництв харчової промисловості, організацією контролю якості технологічного процесу ознайомлення з різними типами і класами лабораторій харчових підприємств, а також дати можливість здобувачам отримати практичні навички, а саме: навчити здобувачів прийомам роботи на сучасному аналітичному устаткуванні; прищепити творчий підхід до рішення проблемних завдань в контролі безпеки харчових продуктів.

Основними завданнями вивчення ОК є складання загальних уявлень про специфіку виробництва кожного підприємства, ознайомлення з основними технологічними процесами. На основі сучасних наукових уявлень дати здобувачам теоретичну і практичну базу для виконання хімічного та фізико-хімічного аналізу контролю процесів харчової технології, контролю якості харчових продуктів і сільськогосподарської харчової сировини, а також для подальшого засвоєння хімічних професійно-орієнтованих дисциплін.

**В результаті проходження ознайомчої практики здобувач повинні:**

- освоїти виробництво харчової продукції в цілому;
- освоїти санітарно-гігієнічні нормативи, що пред'являються до харчових продуктів;
- мати уявлення про сертифікацію харчових продуктів і сировини, про гігієнічну експертизу;
- мати теоретичні знання, які пов'язані з контролем безпеки харчових продуктів і сировини.

#### **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 181 Харчові технології](#) та освітньо-професійних програмах підготовки бакалаврів [«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»](#).

##### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

##### **Загальні компетентності:**

K01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K03 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

##### **Програмні результати навчання:**

ПР01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

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

Навчально-методичне керівництво ознайомчою практикою здійснюється викладачами кафедри.

Перед початком практики викладачем, відповідальним за проходження здобувачами практики (керівником), проводиться необхідна робота з підприємствами для організації екскурсії, а також, збори зі здобувачами, де розглядаються організаційні та методичні питання практики.

До проходження практики допускаються тільки ті здобувачі, які пройшли інструктаж з техніки безпеки та протипожежної безпеки. Під час практики можуть бути проведені лекції та бесіди з окремих питань програми. Лекції можуть читати викладачами профілюючих кафедр та провідними фахівцями підприємства.

Після кожної екскурсії на кожне підприємство здобувачі повинні знати відповіді на основні питання щодо функціонування підприємства.

В ході ознайомчої практики здобувачі під керівництвом викладача відвідують декілька харчових підприємств та лабораторій.

Здобувачі, в обов'язковому порядку, після ознайомлення з виробництвом, технологією, обладнанням, організацією всіх процесів підприємства, повинні дати свої рекомендації і побажання щодо налагодження технологічних процесів, рівнів безпеки та організації різних

видів контролю, забезпечення роботи системи якості продукції, вказати «вузькі місця» в виробничому процесі та методах їх контролю, посилаючись на сучасні тенденції в організації забезпечення відповідності продукції показникам якості і безпеки.

При проходженні практики в окремих лабораторіях чи контролюючих установах студенти досконало знайомляться з методами досліджень показників якості та безпеки харчових продуктів, лабораторним устаткуванням, його метрологічним забезпеченням, правилами техніки безпеки, правилами оформлення документації, в тому числі протоколів лабораторних досліджень, актів, експертних висновків.

Після закінчення терміну практики, здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт про проходження практики оформлюється кожним студентом окремо.

### 5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вступний інструктаж. Теоретичні заняття щодо мети і завдання ознайомчої практики	5	5
2	Екскурсії по лабораторіям та підприємствам	60	20
3	Збір матеріалу для індивідуального завдання	40	20
4	Оформлення індивідуального завдання	50	40
5	Оформлення звіту, підготовка до захисту	25	20
<b>Всього 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 перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

## Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

### Виконання індивідуального завдання 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 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 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 (наприклад невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	До 10
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: відсутність знань або незрозуміння 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 «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 нормативною документацією, складання планової та звітної документації,

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Гельветика, 2020. — 304 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1439050>

2. Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції : опор. конспект лекцій [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 «Виробництво та технології» ступеня вищ. освіти "бакалавр" за освіт.-проф. програмою "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" ден. і заоч. форм навчання / О. О. Антіпіна ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 67 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1880282>

3. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, О. Ф. Аксьонова, Л. А. Скуріхіна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 132 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2046977>

4. 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=OdONAHNT.2173131>
5. Сучасні досягнення харчової науки [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів і аспірантів спец. 181 "Харчові технології". У 2 ч. Ч. 2 / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой та ін. ; за заг. ред. В. І. Ладика ; Сум. нац. аграр. ун-т. — Херсон : Олді+, 2022. — 352 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2221435>
6. 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>

### 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

к.т.н., доцент кафедри ХХЕтаБ /ПІДПИСАНО/ Лариса ГУРАЛЬ