

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



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ПЕРЕДДИПЛОМНА 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 ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

«11» квітня 2024 р. протокол № 4.

1. Загальна інформація

Кафедра: Харчової хімії, експертизи та біотехнологій
Викладач: Гураль Лариса Сергіївна, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, кандидат технічних наук

Профайл

Контакти:
gural.onaft@gmail.com,
048-712-41-53



Освітній компонент викладається на 4 курсі у 8 семестрі

Кількість: кредитів – 4,5, годин – 135

Самостійна робота (денна, заочна), годин – 135

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА» забезпечує практичну підготовку та оволодіння здобувачами освіти 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.

Переддипломна практика здобувачів освіти є заключною ланкою практичної підготовки, яка проводиться перед виконанням кваліфікаційної бакалаврської роботи. Під час цієї практики поглиблюються, розширюють та закріплюються теоретичні знання з основних професійно орієнтованих освітніх компонент, добирається фактичний матеріал для звітної документації з проходження практики і виконання кваліфікаційної роботи, проводиться її аналіз. Під час практики здобувачі освіти знайомляться з роботою підприємства, організацією на ньому охорони праці та довкілля, вивчають особливості технології виробництва продукції та технологічне обладнання, опановують способи контролювання технологічного процесу, сировини і готової продукції, знайомляться роботою виробничої лабораторії / випробувального центру, з впровадженими системами управління ризиками і небезпеками під час виробництва харчової продукції, документацією на етапі приймання сировини, під час ведення технологічних процесів, контролю якості та безпечності харчових продуктів, документацією системи НАССР, отримують досвід роботи на підприємствах та окремих структурних підрозділів, визначають майбутні перспективи своєї професійної діяльності, вивчають службові права і обов'язки штатних працівників на посадах за фаховою підготовкою (зокрема інспектора з контролю якості продукції, інспектора з безпеки та якості, лаборанта, завідувача лабораторії, інженера-технолога, оператора технологічного процесу, майстра), систематично оновлюють та творчо застосовують набуті знання в реальних умовах при вирішенні конкретних типових профільних завдань під час практики відповідно до посад, які може обійняти майбутній фахівець; кожен здобувач готує індивідуальне завдання з усебічного вивчення конкретної проблеми відповідно до тематики кваліфікаційної роботи, проводить збір практичних і статистичних матеріалів для виконання випускової роботи, набуває вмінь робити конструктивні висновки на підставі зібраних даних і отриманого практичного досвіду, які забезпечать виробництво високоякісної, фізіологічно безпечної та конкурентоспроможної продукції з застосуванням ресурсоощадних технологій та принципів раціонального харчування.

Переддипломну практику здобувачі освіти проходять на вітчизняних підприємствах харчової промисловості та за кордоном, у випробувальних центрах з аналізу якості та безпечності харчової продукції.

Освітній компонент «ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Технології харчових виробництв», «Санітарія виробництва та управління відходами», «Управління якістю та безпечністю харчової продукції з КР», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції», «Методологія визначення терміну придатності харчової продукції», «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції», «Проектування підприємств галузі з КП», «Науково-дослідна робота», «Технологічна практика» й є складовою частиною кваліфікаційної роботи бакалавра.

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань з основних професійно орієнтованих освітніх компонент, ознайомлення з роботою підприємства, опанування сучасними прийомами та методами прийняття управлінських рішень щодо охорони праці та довкілля, вивчення особливостей технології виробництва продукції, організації і ведення експертизи харчової сировини, харчових продуктів і технологій їх виробництва, функціонування систем управління якістю та безпечністю, прийомів виявлення невідповідностей, документування форм систем управління, систематичне оновлення та творче застосування набутих знань у практичній діяльності при вирішенні завдань, які постають при реалізації ключових функцій у технологічній експертизі, формування пропозицій щодо оптимізації виробництва і підвищення його ефективності, збір фактичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «ПЕРЕДДИПЛОМНА 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 бакалаврів.

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:

- K05.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- K09.** Навички здійснення безпечної діяльності.
- K10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- K07.** Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- K16.** Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
- K20.** Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
- K21.** Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- K25.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- K26.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

К31.* Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи виробництва харчової продукції.

К32.* Здатність виявляти шляхи надходження ксенобіотиків / харчових токсикантів і алергенів до харчових продуктів, аналізувати, контролювати та управляти ненебезпечними чинниками.

Програмні результати навчання:

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

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР31.* Проводити експертизу технологій харчової продукції, в т.ч., знати харчове законодавство, планувати та здійснювати контроль виробничих процесів, виявляти невідповідності, порушення та запроваджувати заходи для їхнього усунення, документувати форми систем управління.

ПР32.* Вміти ідентифікувати ксенобіотики та алергени, аналізувати їхній рух харчовими ланцюгами, прогнозувати потенційну небезпеку, розробляти заходи керування ненебезпечними чинниками.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна / заочна
1	Підготовчий етап проходження переддипломної практики Ознайомлення з організаційними заходами, інструктажем, програмою, графіком, необхідними документами для проходження практики та порядку захисту звітів з практики. Ознайомлення з організаційною структурою підприємства, організацією роботи на підприємстві, видами діяльності,	20

	особливостями функціонування, системами управління підприємством та формами господарювання у сучасних умовах, нормативно-правовою базою практики, специфікою діяльності різних служб та відділів підприємства, особливостями роботи на робочому місці. Вивчення та суворе дотримання правил охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії на підприємстві. Пошук, обробка й аналіз науково-технічної інформації з різних джерел та застосування її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Збір та опрацювання фактичного матеріалу, проведення аналізу та теоретичних досліджень за тематикою практики і кваліфікаційної роботи для написання звіту про проходження практики і для виконання кваліфікаційної роботи. Отримання досвіду підготовки й укладання ділової документації. Робота в команді, підвищення ефективності роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Формування комунікаційної стратегії в галузі харчових технологій, ведення професійної дискусії. Отримання досвіду застосування чинних державних стандартів при оцінці якості сировини напівфабрикатів і готової продукції. Набуття навичок щодо методик визначення якісних показників сировини, напівфабрикатів і готової продукції.	
2	Характеристика підприємства Історія підприємства. Структура підприємства, організація роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Для харчового підприємства: характеристика сировинної зони, асортимент, який виробляє підприємство. Для випробувального центру / виробничої лабораторії: організаційна структура лабораторії, матеріально-технічне оснащення лабораторії та організація випробувальних робіт.	20
3	Охорона праці та навколишнього середовища Охорона праці: здійснення безпечної діяльності з дотриманням правил техніки безпеки, впровадження ефективних методів організації праці, проведення технічних та організаційних заходів щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Охорона навколишнього середовища: збереження навколишнього середовища, організація процесу утилізації відходів та забезпечення екологічної чистоти виробництва.	20
4	Індивідуальне завдання відповідно до тематики кваліфікаційної роботи бакалавра Аналіз технології виробництва продукту за завданням Обґрунтування схем технологічного процесу, підбір сучасного технологічного обладнання зі знаннями принципів його роботи та правил експлуатації, складання апаратурно-технологічних схем виробництва харчових продуктів заданого асортименту, проведення продуктового розрахунку, ведення обліку витрат матеріальних ресурсів. Технологічна експертиза виробництва продукту: Організація та проведення вхідного контролю сировини, напівфабрикатів, готових виробів, пакувальних матеріалів за супровідними документами, показниками якості і безпечності згідно нормативних вимог із застосуванням сучасних методів,	40

	документування форми систем управління. Контроль та управління технологічним процесом перероблення продовольчої сировини у харчові продукти, виявлення невідповідності та порушень, запровадження заходів для їхнього усунення, підвищення ефективності виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, впровадження сучасних систем менеджменту з управління безпечністю й якістю харчових продуктів, ідентифікація ксенобіотиків, харчових токсикантів, алергенів, виявлення шляхів їх надходження до харчових продуктів (рух харчовими ланцюгами), аналіз, прогнозування потенційної небезпеки, контроль та управління (розроблення заходів керування) ними, документувати форми систем управління. Організація контролю якості готової продукції за показниками якості і безпеки згідно нормативних вимог із застосуванням сучасних методів, документувати форми систем управління.	
5	Оформлення звіту з проходження практики та його захист Оформлення звітної документації, отриманих результатів дослідження, виконаного індивідуального завдання, узагальнених результатів практики з висновками і пропозиціями, списком використаної літератури у вигляді письмового звіту. Подання письмового звіту до захисту, за ним підготовка доповіді / повідомлення / виступу з врахуванням комунікаційної стратегії в галузі харчових технологій, вмінням доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, вмінням вести професійну дискусію.	35
Всього за ОК:		135

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль за роботою здобувачів освіти під час практики здійснюють керівники практики від випускової кафедри в тісному контакті з керівництвом практики від бази практики.

Керівники практики від університету:

- проводять контроль за відвідуванням здобувачів освіти бази практики, за виконання ними норм та правил внутрішнього трудового розпорядку на підприємствах, за проходженням практики відповідно до встановленого графіку;
- проводять методичне керівництво роботою здобувачів освіти щодо написання звітів про проходження практики та аналізу зібраних матеріалів;
- перевіряють поточні записи з виконаних питань програми, нотатки, зроблені здобувачем, щоденники практики та підсумковий звіт з практики по завершенню практики з письмовим відображенням відгуку про їх роботу.

Підсумковий контроль успішності здійснюється в кінці проходження практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності здобувачів протягом конкретного періоду. Оцінка якості засвоєння програми практики включає оцінювання виконаної роботи студентом на базі практики, оформлення письмового звіту з практики з індивідуальним завданням та його захист в комісії у формі складання підсумкового диференційованого заліку. Звіт з практики здається на кафедру та захищається здобувачем. При виставленні оцінки здобувачу враховується як рівень теоретичної підготовки, так і виконання завдань практики. Критерії оцінювання результатів практики є загально прийнятими за кредитномодульною системою, згідно якої відбувається оцінка всіх видів діяльності студентів, що навчаються в університеті.

Підсумковий контроль – **диференційований залік.**

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 з практики*	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 – диференційований залік

Виконання індивідуального плану проходження практики

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка
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 переддипломної 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, акуратність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту.	16-20
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.	11-15
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.	1-10
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	0

Критерії оцінювання захисту звіту з переддипломної практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо завдань практики; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.	21-30
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо завдань практики, 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	11-20
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо завдань практики; 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.	1-10
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

Діагностика успішності навчання здобувачів здійснюється за допомогою поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль складає наступні заходи діагностики: оцінювання роботи здобувачів під час проходження практики (перевірка зібраних матеріалів відповідно до плану проходження практики, їх аналіз і формулювання висновків, перевірка поточних записів з виконаних питань програми, ведення щоденника практики). Підсумковий контроль полягає в перевірці письмово оформлених відповідно до встановлених вимог звіту та щоденника з практики, усного захисту звіту з практики.

Методи навчання, які використовуються у процесі освоєння ОК «Переддипломна практика»:

Практичні: виконання завдань згідно вимог ОК на закріпленій ділянці під керівництвом відповідальної особи від бази практики.

Інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, спеціалізованих програм під час

проходження практики.

Самостійна робота:

- робота з навчально-методичними матеріалами, законодавчими актами, нормативною, технологічною і технічною документацією, офіційними веб-порталами, статистично-аналітичними звітами;
- науково-дослідна робота (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо);
- реферування і складання планової та звітної документації.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Технологічна експертиза виробництва харчової продукції" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" (освітня програма "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції") / Л. С. Гураль, Н. В. Доценко, Л. В. Соколи ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 227 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1985317>

2. Конспект лекцій з дисципліни "Управління якістю та безпечністю харчової продукції" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", галузі знань 18 "Виробництво та технології", ступеня вищої освіти бакалавр за освіт.-проф. програмою "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" ден. і заоч. форми навчання / А. І. Капустян ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 56 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1675584>

3. Управління якістю [Текст] : підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2021. — 328 с. — Бібліогр.: с. 323-327.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHNT.1700158&field=0>

4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Стандартизація, метрологія, сертифікація" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" (ОП "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції") / Н. В. Доценко, Л. С. Гураль ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 38 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2076533>

5. Харчова та санітарна токсикологія [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. М. Ісаєнко, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Межрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 556 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1616678>

6. Харчова токсикологія як наука і галузь практичної діяльності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, В. В. Кійко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : Олді+, 2022. — 180 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2043192>

7. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва [Текст] : посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка та ін. ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, Каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. — Київ : ПрофКнига, 2020. — 252 с : табл., рис.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1618990>

8. 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.

9. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці : конспект лекцій [Електронний ресурс] : для студентів спец.: 051 Економіка, 071 Облік та оподаткування, 073 Менеджмент, 075 Маркетинг, 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, 101 Екологія, 122 Комп'ютерні науки та інформаційні технології, 123 Комп'ютерна інженерія, 131 Прикладна

механіка, 133 Галузеве машинобудування, 141 Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка, 142 Енергетичне машинобудування, 144 Теплоенергетика, 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології, 162 Біотехнології та біоінженерія, 181 Харчові технології, 183 Технології захисту навколишнього середовища, 185 Нафтогазова інженерія та техно-логії, 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Туризм, 281 Публічне управління та адміністрування ден. та заоч. форм навчання. / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, С. М. Неменуца, З. М. Сахарова ; Каф. безпеки життєдіяльності. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 149 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1739079>

10. Біоконверсія відходів [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. П. Белінська, О. М. Близнюк, Н. Ю. Масалітіна, Л. С. Мироненко ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". — Харків, 2023. — 198 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2056979>

11. Технології захисту навколишнього середовища [Текст] : підручник. Ч. 4 : Технології поводження з відходами харчових виробництв / В. Г. Петрук, І. В. Васильківський, Р. В. Петрук та ін. ; Вінниц. нац. техн. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 520 с. — МОН. — Бібліогр. : 503-518 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1618546>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Kapustian, A., Cherny, N., Antipina, O., Gural, L., Naumenko, K., & Malinka, O. (2021). Технологічна експертиза, системи менеджменту якості й безпечності харчової продукції. Валідація заходів керування технологічних процесів. Scientific Works, 85(2), 60-67. <https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i85.2173>

3. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. — Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. — 182 с. https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/32674/1/Techologyecspert_2020.pdf

4. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів [Текст] : навч. посіб. / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, О. А. Білик та ін. ; за ред. В. І. Дробот ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2015. — 972 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.149355>

5. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчокоцентратів [Текст] : навч. посіб. / О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук, С. Г. Олійник та ін. ; за ред. О. В. Самохвалової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ФОП Бровін О.В., 2019. — 284 с. — ISBN 978-617-7738-55-7. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1334759>

6. Технологія та оцінка якості зернових продуктів [Текст] : монографія до 90-річ. каф. Технології переробки зерна / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко, І. В. Брославцева та ін. ; за ред. Д. О. Жигунова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 364 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1897194>

7. Проектування підприємств кондитерської промисловості [Текст] : навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, Л. В. Гордієнко, В. Ю. Толстих, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — 2-ге вид., зі змін. та допов. — Харків : Факт, 2019. — 360 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 248-249. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166760>

8. 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. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 241-245. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1284048>

9. Технологія вина [Текст] : підручник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 592 с. — Бібліогр.: с. 543-582.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836625>

10. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств [Електронний ресурс] : підручник / І. Г. Бабанов, О. М. Гавва, О. І. Бабанова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ, 2019. — 718 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2043812>

11. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях [Текст] : монографія / Л. Г. Віннікова. — Київ : Освіта України, 2021. — 148 с. : табл., рис.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790457>

12. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі [Текст] : підручник / Л. В. Пешук ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 366 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 360-365.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>

13. Біохімічний і мікробіологічний контроль якості харчових продуктів: навчальний посібник / Т.М.Приліпко, Т.В.Коваль, Н.В.Букалова / – Кам'янець-Подільський, 2020. – 575 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2166347>

14. Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв [Текст] : підручник / К. О. Самойчук, В. С. Бойко, В. О. Олексієнко та ін. ; за ред. К. О. Самойчука ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, Каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. — Київ : ПрофКнига, 2020. — 428 с : табл., рис.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1618923>

15. Циркулярна політика управління відходами [Електронний ресурс] : підручник / А. І. Крисоватий, Р. Є. Зварич, І. Я. Зварич та ін. ; Західноукраїн. нац. ун-т. — Тернопіль : ЗУНУ, 2023. — 458 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2064421>

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/

Лариса ГУРАЛЬ

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

доцент кафедри харчової хімії,

експертизи та біотехнологій

/ПІДПИСАНО/

Лариса ГУРАЛЬ