

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



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«КОМПЛЕКСНА 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»**
«23» грудня 2024 р. протокол № 3

1. Загальна інформація

Кафедра: [Харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)
Викладач: Шарахматова Тетяна Євгенівна, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, кандидат технічних наук

Контакти:
sharahmatova@ukr.net,
048-712-40-06

[Профайл](#)



Освітній компонент викладається на II, III та IV курсі у 3-7 семестрах

Кількість: кредитів – 15,0 / 7,5 / 6,0 / 3,0 / 8,0

годин – 450 / 225 / 180 / 90 / 240

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	0	0	0
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 39,5 / 1185		Заочна – 39,5 / 1185

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Комплексна практика є вибіркоvim освітнім компонентом освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» першого рівня вищої освіти (бакалавр) та проводиться відповідно до індивідуального плану здобувачів з метою закріплення системи професійних вмінь і навичок, а також досвідом професійної діяльності, та має сприяти саморозвитку здобувача. Комплексна практика (міжнародна практична підготовка) покликана забезпечити набуття практичних навичок роботи в міжнародному просторі, вміння самостійно вести аналітичну та дослідну роботу з обраної спеціальності.

Комплексна практика – одна з форм проведення практичної підготовки, що є вибіркоvim компонентом освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів та проводиться згідно [Положення про організацію і проведення міжнародної практики студентів](#).

3. Мета освітнього компоненту

Комплексна практика здобувачів вищої освіти передбачає закріплення теоретичних знань, набуття практичних навичок і досвіду роботи за спеціальністю, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо застосовувати їх у практичній діяльності. Метою ОК «Комплексна практика» є сприяння інтеграції національної освіти до світового освітнього простору на основі закріплення теоретичних знань здобувачів та набуття практичного досвіду з організації та здійснення виробничих процесів на підприємствах харчової галузі.

Завдання:

- сприяння підвищенню якості організації і проведення практики на основі освітнього процесу в ОНТУ, забезпечення його практичного спрямування;
- поглиблення і закріплення теоретичних знань з технологічної експертизи та безпеки харчової продукції;
- набуття професійних навичок застосування знань у сфері технологічної експертизи та безпеки харчової продукції, інформації в умовах розбудови міжнародної діяльності України, постійних змін у тенденціях розвитку міжнародних відносин;
- закріплення методики узагальнення та аналізу міжнародної інформації зовнішньоекономічного та правового характеру, моделювання ситуацій в галузі

технологічної експертизи та безпеки харчової продукції із застосуванням комунікативних технологій на практиці;

- формування вмінь оцінювати, аналізувати та прогнозувати процеси, що відбуваються у сучасній системі менеджменту якості та безпечності у харчовій промисловості з урахуванням національних інтересів України.

Зміст комплексної міжнародної практики обумовлений напрямком діяльності підприємства, організації чи установи, що є базою практики і повинен відповідати вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики бакалавра з освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції».

В результаті проходження ОК «Комплексна практика» здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

- організаційну структуру виробництва, лабораторії і принципи управління;
- організацію контролю якості та безпечності харчових продуктів, які виробляють на підприємстві, принципи управління технологічними процесами, які забезпечують виробництво високоякісної продукції, відповідно до вимог діючої нормативної документації, апаратне оформлення технологічних процесів;
- нормативну документацію, яка регламентує безпечність харчової продукції, технологічні процеси, вимоги до якості сировини та готової продукції;
- основні принципи метрології, стандартизації та сертифікації у харчовій промисловості;
- організацію контролю якості та безпеки на виробництві, форми обліку та звітності;
- технічне та енергетичне забезпечення виробництва;
- сучасні засоби і системи механізації та автоматизації технологічних процесів;
- способи і режими санітарної обробки на підприємстві;
- принципи роботи, правила експлуатації технологічного та допоміжного обладнання;
- вимоги із забезпечення екологічної та біобезпеки на всіх етапах виробництва.

Вміти:

- здійснювати оперативний контроль за дотриманням параметрів технологічних процесів з виробництва та менеджменту якості та безпечності харчової продукції;
- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва у харчовій промисловості, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій і забезпечувати якість виконуваних робіт;
- регулювати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва харчової продукції;
- застосовувати на практиці науково обґрунтовані технології, що відповідають міжнародним та національним стандартам та розробляти і ефективно управляти технологічними процесами у харчовій промисловості;
- контролювати дотримання біологічної безпеки та вимог щодо збереження навколишнього середовища на харчовому підприємстві;
- контролювати ефективність використання енергетичних і матеріальних ресурсів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Проектування підприємств галузі з КП» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [освітній 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів

Програмні результати навчання:

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

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР 13. 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.

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

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

Тема	Зміст теми	Кількість годин
		Денна / заочна
1	Загальна характеристика діяльності підприємства (об'єкта практики): - історія підприємства (дата створення, місце знаходження; форма власності підприємства (колективна, державна, приватна та ін.); - організаційна структура підприємства з переліком функцій підрозділів, опис чисельності робітників підприємства; - характеристика галузі, до якої належить підприємство; - інформація про продукцію (послуги), яку виробляє підприємство; - основні групи споживачів (клієнтів) продукції підприємства; - опис сировинної зони підприємства. Розвиток отримання високоякісної продукції. Розроблення або удосконалення технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Сучасна нормативно-правова база в Україні та країнах ЄС при виробництві продукції. Впровадження у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж	3 семестр: 100 4 семестр: 50 5 семестр: 40 6 семестр: 20 7 семестр: 50

	технологічного процесу.	
2	Організація роботи лабораторії. Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва продукції. Схема технохімічного та мікробіологічного контролю показників якості сировини. Схема технохімічного та мікробіологічного контролю готового продукту. Орієнтовний перелік документів, які повинна мати акредитована лабораторія (включаючи документи організації, до якої входить лабораторія як структурний підрозділ). Організація, контроль та управління технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації та систем керування..	3 семестр: 100 4 семестр:50 5 семестр:40 6 семестр:20 7 семестр:50
3	Аналіз роботи підприємства. Вміння складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів підприємства. Управління технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. Розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Аналіз та проведення порівняння технічних характеристик технологічного обладнання, що використовується для виробництва продукції в Україні та країнах ЄС. Принципи його роботи та правила експлуатації.	3 семестр: 100 4 семестр:50 5 семестр:40 6 семестр:20 7 семестр:50
4	Охорона праці на підприємстві. Нормативно-правова база з питань охорони праці в Україні та в країнах ЄС. Дотримання правил техніки безпеки та проведення технічних та організаційних заходів щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	3 семестр: 50 4 семестр:25 5 семестр:25 6 семестр:10 7 семестр: 40
5	Аналіз існуючої системи управління безпечністю при виробництві продукції в Україні, країнах ЄС та світі. Розроблення основних принципів системи управління безпечністю при виробництві продукції. Забезпечення якості і безпеки продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Впровадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	3 семестр: 100 4 семестр:50 5 семестр:35 6 семестр:20 7 семестр:50
Разом за ОК:		3 семестр: 450 4 семестр:225 5 семестр:180 6 семестр:90 7 семестр:240

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Виконання індивідуального плану проходження	50	50
Оформлення звітної документації за практику*	20	20
Захист звіту з комплексної практики*	30	30
Всього	100,0	100,0

*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 за національною шкалою
88-100	<i>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, захистив звіт з практики, відповівши обґрунтовано і повністю на всі запитання комісії</i>	відмінно
74-87	<i>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, захистив звіт з практики, відповівши обґрунтовано, але не повністю на всі запитання комісії</i>	добре
60-73	<i>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, захистив звіт з практики, відповівши не повністю і не на всі запитання комісії</i>	задовільно
0-59	<i>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, не захистив звіт з практики, не відповів на запитання комісії</i>	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проходження комплексної практики, а також самостійних робіт за ОК:

наочні:

- ілюстративний матеріал;
- демонстраційний матеріал.

інтерактивні:

- використання комп'ютерної техніки,
- використання офісних і спеціалізованих програм під час проходження практики.

самостійна робота:

- робота з навчально-методичними матеріалами;
- робота зі статистично-аналітичними звітами;
- робота з нормативною документацією;
- складання планової та звітної документації;
- реферування;
- конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методи контролю якості харчової продукції [Текст]: навч. посіб. / О. І. Черевко, П. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ш. А. Дмитрієвич та ін.; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми: Унів. книга, 2023. — 512 с.

2. Міжнародні стандарти аудиту [Електронний ресурс]: підручник / А. І. Мілька, В. Я. Плаксієнко, О. В. Артюх-Пасюта, М. О. Любимов; Полтав. ун-т економіки і торгівлі (ПУЕТ), Каф. бухгалтерського обліку і аудиту. — Полтава: ПУЕТ, 2024. — 438 с.

3. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості [Текст]: навч. посіб. / В. В. Кійко, О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, Н. В. Попова; Нац. ун-т харч. технологій. — Одеса: Олді+, 2023. — 278 с.

4. Виробництво екологічно безпечної продукції скотарства [Електронний ресурс]: підручник / А. М. Угнівенко, О. І. Колісник, Т. А. Антонюк та ін.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ, 2022. — 450 с.

5. Food safety and security: an international aspect [Текст]: Безпечність харчових продуктів та продовольча безпека: міжнародний аспект: monography / N. Kordzaia, B. Iegorov, B. Trajkovska and etc. — Kherson: OLDI-PLUS, 2020. — 128 p.

6. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю [Текст]: підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова; за ред. І. Р. Біленької; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Олді+, 2024. — 524 с.

7. Технологічне обладнання харчових виробництв [Електронний ресурс]: навч. посіб. / уклад. О. І. Черевко, В. М. Михайлов, О. Є. Загорулько, Б. В. Ляшенко, А. М. Загорулько; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ, 2021. — 370 с.

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>
4. Процеси і апарати харчової промисловості [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1: Гідромеханічні процеси / уклад.: С. Д. Борук, В. М. Федоров; Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. — Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2021. — 177 с.
5. Маркетингові дослідження у проєктах [Електронний ресурс]: навч. посіб. / О. Б. Данченко, Т. В. Дзюба; Ун-т економіки та права "КРОК". — Київ, 2021. — 224 с.
6. Маркетинг [Електронний ресурс]: підручник / Р. І. Буряк, В. К. Збарський, М. П. Талавири, В. М. Бондаренко; за ред. В. К. Збарського;

Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Вид. 2-ге перероб. та допов. — Київ : КОМПРИНТ, 2023. — 538 с.

7. Конструкції і розрахунки машин та апаратів переробних виробництв [Текст] : підручник / В. С. Бойко, К. О. Самойчук, В. Г. Тарасенко та ін. ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного. — Мелітополь : ПрофКнига, 2021. — 320 с.

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/ Тетяна ШАРАХМАТОВА

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

Протокол від «22» 11 2024 р. № 3.

Завідувач кафедри ХХЕтаБ /ПІДПИСАНО/ Антоніна КАПУСТЯН

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологічна експертиза
та безпека харчової продукції»
к.т.н., доцент кафедри ХХЕтаБ

/ПІДПИСАНО/ Лариса ГУРАЛЬ