

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
«ТЕХНОЛОГІЧНА 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
Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

«15» 12 2023 р. протокол № 3

1. Загальна інформація

Кафедра: [Харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)

Викладач: [Антіпіна Олена Олексіївна](#), доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, кандидат технічних наук

Профайл: Контакти:

antipina.onaft@gmail.com,

(048)- 712-41-53



Освітня компонента «Технологічна практика» викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість: кредитів - 6,0 годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	180	0	0
заочна	180	0	0
Самостійна робота, годин	Денна -180		Заочна - 180

Розклад занять

2. Анотація освітньої компоненти

Освітня компонента «Технологічна 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.

Ознайомлення з реальним виробництвом певного виду харчової продукції та/або роботою дослідницької лабораторії, набуття та закріплення практичних навичок визначення показників якості, виявлення критичних значень параметрів технологічного процесу, аналіз результатів з метою виявлення ризиків виробництва та проведення експертизи технології і/або отриманих виробів є необхідними та обов'язковими умовами набуття належних компетенцій майбутніми фахівцями.

Виробниче навчання має складну програму, для виконання якої від кожного здобувача вимагається самостійна і вдумлива робота.

Практика здобувачів є невід'ємною складовою частиною процесу професійної підготовки висококваліфікованих фахівців в ОНТУ і базується на таких принципах:

– безперервності (здійснюється на всіх етапах навчання, коли здобувач у процесі навчання у вищому навчальному закладі повинен на кожному курсі, на протязі всього строку навчання брати участь у роботі підприємства);

- систематичності;
- зв'язку з життям;
- відповідності змісту сучасним вимогам підприємства;
- комплексного підходу;
- різноманіття видів діяльності здобувачів;
- інтеграції ОНТУ і підприємства;
- організації практики відповідно до специфіки особистісних якостей здобувачів, конкретних умов ОНТУ.

3. Мета освітньої компоненти

Метою ОК «Технологічна практика» – є поглиблення та закріплення студентами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок, ознайомлення із структурою і складом підприємств харчової промисловості, науково-промислових об'єднань, науково-дослідних та контролюючих якості харчових продуктів установ (лабораторій), здобуття практичних навичок з організації контролю технологічних процесів, якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, розширення і поглиблення знань дисциплін, що вивчаються, здобуття досвіду праці в трудовому колективі.

Завданням ОК «Технологічна практика» – є ознайомлення з технологією виробництва харчового продукту, основами організації технологічного контролю всіх рівнів, організацією робочих місць в цехах та лабораторіях, практичною діяльністю на робочому місці (при їх наявності); закріплення та поглиблення знань з вивчених в академії дисциплін; ознайомлення з роботою окремих відділів підприємств та організацій, в тому числі виробничо-технологічних лабораторій з контролю якості харчових систем на всіх етапах їхнього виробництва, аналіз рівнів безпеки у критичних точках контролю в технологічних процесах, ідентифікація небезпечних чинників і ризиків безпеки.

В результаті проходження ОК «Технологічна практика» здобувачі повинні:

Знати: особливості технологій харчових виробництв та принципи впровадження систем контролю якості та безпечності на підприємстві; порядок та проведення ідентифікації харчової продукції, методи виявлення її фальсифікації.

Уміти: обробляти й аналізувати отриману інформацію; організовувати проведення досліджень показників якості та безпеки харчової продукції: відбір проб і зразків, визначення хімічного складу й основних властивостей матеріалів відповідно до вимог стандартів і технічних умов; оформляти результати аналізів і випробувань, вести облік та проводити їх аналіз, готувати технічну документацію.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологічна 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 характеризується 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:

K06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- K15** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу
- K17** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів
- 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
- K25** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб

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

Програмні результати навчання:

- ПР07** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування
- ПР10** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів
- ПР11** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
- ПР23** Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності
- ПР32*** Вміти ідентифікувати ксенобіотики та алергени, аналізувати їхній рух харчовими ланцюгами, прогнозувати потенційну небезпеку, розробляти заходи керування небезпечними чинниками

5. Інформаційний обсяг ОК «Технологічна практика»

5.1. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		ден	заоч
1.	Загальна характеристика підприємства (контролюючої установи). Назва підприємства, його розташування. Виробнича потужність, асортимент та ринки збуту продукції (перелік видів діяльності контролюючої установи). Розміщення та призначення основних і допоміжних приміщень та споруд на території підприємства та їх взаємна пов'язаність. Опис виробничого потоку, починаючи з надходження сировини, палива, допоміжних матеріалів і закінчуючи випуском готової продукції. Постачання підприємства водою та всіма видами енергії.	20	20
2.	Сировинна база підприємства. Порядок надходження, транспортування та приймання сировини. Призначення сировинного відділення. Умови складування та зберігання сировини. Оцінка якості сировини.	20	20
3.	Основне виробництво. Принципова технологічна схема виробництва одного з основних продуктів, вибіркові технологічні параметри з урахуванням стадії технологічного процесу. Ознайомлення з основним технологічним обладнанням.	40	40
4.	Система контролю якості продукції.. Лабораторія підприємства, її призначення, розташування і забезпечення приладами. Організація роботи по стандартизації і управлінню якістю продукції. Оцінка якості готової продукції та її відповідність вимогам нормативної документації	30	30
5.	Пакування готової продукції.	20	20
6.	Транспортні засоби для напівфабрикатів і готової продукції.	20	20
7.	Додаткові та допоміжні цехи, їх наявність і призначення.	10	10
8.	Відходи виробництва, їх подальше використання та охорона навколишнього середовища, системи енергозбереження на підприємстві. Джерела забруднення навколишнього середовища в процесі надходження, складування, зберігання і перероблення сировини та способи зменшення забруднення. Можливі екологічні наслідки.	20	20
Разом за ОК:		180	180

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф.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 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 ознайомчої 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 ознайомчої 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

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 статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. 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>
2. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції [Текст] : монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 160 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1306302>
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.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1700158>
4. Методичні вказівки до організації самостійної роботи та підготовки до семестрового контролю з курсу "Технологічна експертиза виробництва харчової продукції" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" (освітня програма "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції") / Л. С. Гураль ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНТУ, 2021. — 21 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1985301>
5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Методи контролю якості продуктів" [Електронний ресурс] : для студентів ступеню "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання, галузь знань 18 "Виробництво та технології" / С. В. Бельтюкова, О. О. Лівенцова, А. М. Цимбалюк; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 16 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1423402>
6. 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>
7. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт [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 / К. І. Науменко, А. І. Капустян, Л. С. Гураль ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 44 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1653290>

Додаткові:

1. 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>.
2. 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.

3. 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>
4. Положення про організацію освітнього процесу в ОНТУ. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf>
5. 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.

9. Політика освітньої компоненти

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу](#), [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 АНТИПІНА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій
Протокол від «15» 11 2023 р. № 1.

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Антоніна КАПУСТЯН

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

доцент кафедри ХХЕтаБ

/ПІДПИСАНО/

Лариса ГУРАЛЬ