

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК28 Переддипломна практика

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

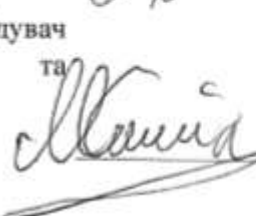
Розробники: д.ф., доцент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів


Тетяна СИНЕНКО

д.ф., асистент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів


Світлана ДЕМИДОВА

д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів


Марина САМЛИК

Розглянуто та схвалено на затвердженні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів (назва кафедри)	протокол від <u>30.05.2025</u> № <u>19</u> Завідувач кафедри  <u>Марина САМЛИК</u> (ім'я, прізвище)
---	--

Погоджено:
Гарант ОПП


(підпис) Марина САМЛИК


(підпис) Наталія БОЛТОВА

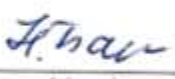
Декан факультету харчових технологій

Рецензія на робочу програму надана


(підпис) к.т.н., доц. Оксана МЕЛЬНИК


(підпис) к.с.-т.н., доц. Василь ТИЩЕНКО

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації


(підпис) Надія Іванівна
(ім'я, прізвище)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06. 2025 р.

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК28 Переддипломна практика			
2.	Статус ОК	Обов'язковий			
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпеки харчових продуктів			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» (2022 рік) 181 «Харчові технології»			
5.	Рівень НРК	6-й рівень			
6.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 3 тижні			
7.	Кількість кредитів ЄКТС	4,5			
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 135	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні/семінарські		
		-	5		
9.	Мова навчання	українська			
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Синенко Тетяна Павлівна , доктор філософії, доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів			
10.1	Контактна інформація	каб. 317м, Тел.: +380684870521, E-mail: tatiana.synenko@snaeu.edu.ua			
11.	Загальний опис освітнього компонента	переддипломна практика є етапом практичної підготовки здобувачів вищої освіти та спрямована на закріплення, поглиблення й застосування теоретичних знань, набутих під час навчання, в реальних умовах виробничої діяльності.			
12.	Мета освітнього компонента	поглиблення і закріплення здобувачами теоретичних знань, умінь і навичок, отриманих при вивченні спеціальних дисциплін, доповнення їх особливостями діяльності сучасних харчових підприємств, підготовка до виконання на високому рівні кваліфікаційних робіт.			
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на дисциплінах: «Безпека праці», «Технології харчування», «Виробнича практика», «Економіка та менеджмент харчових виробництв». 2. Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Кваліфікаційна робота»			
14.	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Вимоги до бази практики: відповідність профілю підготовки, наявність необхідної матеріально-технічної бази (виробничі цехи, технологічні лінії, лабораторії з можливістю проведення досліджень, сучасне обладнання та інструменти для виконання технологічних операцій, відповідність приміщень вимогам санітарно-гігієнічних норм). База практики має забезпечити здобувачам реальний досвід роботи у галузі та сприяти набуттю професійних навичок.			
15.	Політика академічної доброчесності	Вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету».			
16.	Посилання на курс	https://cdn.snaeu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6018			
17.	Ключові слова	проект, практика, технологія, технологічне обладнання,			

	кваліфікаційна робота
--	-----------------------

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК																				Як оцінюється РНД
	ПРН1	ПРН3	ПРН5	ПРН7	ПРН9	ПРН10	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	ПРН22	ПРН23	ПРН25	ПРН28	ПРН30	
ДРН1. Демонструвати знання та розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем в галузі крафтових харчових технологій, ресторанних технологій набутих під час проходження виробничої практики	x																				Підготовка щоденника та звіту практики, захист практики
ДРН2. Виконувати пошук та обробку інформації для підготовки звіту практики.		x																			
ДРН3. Демонструвати знання наукових основ технологічних процесів крафтових харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біологічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.			x																		
ДРН4. Демонструвати вміння та навички організації, контролю, управління, технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування набуті в ході виробничої практики				x																	
ДРН5. Вміти розробляти проєкт технічних умов і					x																

технологічних інструкцій на харчові продукти.																				
ДРН6. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.						x														
ДРН7. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі міні-підприємства, цехи, дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.							x													
ДРН8. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових та реконструйованих підприємств (цехів), демонструвати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.																				
ДРН9. Демонструвати навички підвищення ефективності виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентно-спроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти набуті під час проходження виробничої практики																				
ДРН10. Демонструвати навички впровадження сучасних систем менеджменту підприємств.																				
ДРН11. Дотримуватися правил техніки та організовувати безпечні умови праці під виробничої діяльності																				
ДРН12. Проводити теоретичні та/або експериментальні наукові дослідження, що виконуються індивідуально та/або у																				

складі наукової групи																				
ДРН13. Виявляти здатність ефективно працювати як у команді, так і самостійно, використовувати навички ділової комунікації у професійній діяльності, аргументовано вести дискусію.													X	X						
ДРН14. Вміти складати ділову документацію та здійснювати комунікацію державною (українською) та іноземною мовами,														X		X				
ДРН15. Застосовувати набуті знання в практичних умовах, організовувати й контролювати виконання завдань або проєктів, ефективно планувати час і досягати результатів у встановлені терміни, представляти результати своєї роботи професійній аудиторії															X					
ДРН16. Організовувати роботу окремих виробничих підрозділів підприємства, забезпечувати їх ефективну взаємодію та координацію діяльності для досягнення поставлених цілей.																	X			
ДРН17. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.																		X		
ДРН18. Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства, в тому числі використовувати креативні підходи та екотехнології у виробництві харчових продуктів.																			X	X
ДРН19. Підготувати і захистити індивідуальне завдання з практики у відповідності до вимог														X	X					

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. <i>Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)</i>	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота (ПЗ)	Самостійна робота / екскурсії	
Тема 1. Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві 1. Ознайомлення з підприємством, де проводиться переддипломна практика 2. Проходження інструктажу з техніки безпеки на підприємстві		20	1-10
Тема 2. Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, на окремих робітничих місцях 1. Загальна характеристика виробничого підприємства. Організаційно-виробнича структура підприємства 2. Організація приймання та зберігання сировини, матеріалів на підприємстві 3. Організація вхідного контролю сировини і матеріалів в лабораторіях підприємства 4. Характеристика технологічного процесу на виробництві: характеристика технологічного обладнання, режимів його роботи для виробництва різних видів продукції. 5. Особливості апаратурно-технологічних схем на виробництві. Технологічний ланцюг виробництва продукції. 6. Способи і режими виготовлення окремих видів продукції. 7. Організація технохімічного контролю на виробництві. Особливості роботи виробничих лабораторій. 8. Організація зберігання готової продукції, пакувальних матеріалів і тари на виробничому підприємстві 9. Дослідження інноваційного напрямку роботи підприємства, створення нових видів продукції, застосування сучасних технологій виробництва та нових видів сировини. 10. Підготовка висновків та пропозицій щодо вдосконалення роботи підприємства		100	1-10
Заповнення щоденника. Підготовка звіту. Підготовка та захист індивідуального завдання	5	10	1-10
Всього	5	130	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5 ДРН6 ДРН7 ДРН8 ДРН9 ДРН10 ДРН11 ДРН11 ДРН12 ДРН13 ДРН14 ДРН15 ДРН16 ДРН17 ДРН18 ДРН19	Консультації з написання звіту, заповнення щоденника, дослідження індивідуального завдання у виробничих умовах	5	Практичне завдання: перед студентом ставиться задача виконати завдання, аналіз технологічного процесу виробництва харчової продукції, ознайомлення з нормативною документацією (ДСТУ, НАССР, ISO тощо), відвідування різних підрозділів підприємства; аналіз роботи виробничих підрозділів та вивчення їх взаємодії, розробка пропозицій щодо оптимізації роботи підрозділів на основі спостережень, співпраця з керівниками змін та відділів для розуміння механізмів управління, самостійне моделювання виробничих ситуацій та пропозиції щодо їх вирішення; планування та реалізація практичного завдання в умовах реального виробництва, оцінка ефективності виконаної роботи та самостійний аналіз помилок, введення щоденника практики Індивідуальні завдання: збір, аналіз і систематизація інформації для виконання завдання, написання звіту про виробничу практику згідно з установленними вимогами, підготовка презентації, захист індивідуального завдання	120
				10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	10 балів / 10%	1-й тиждень
2.	Виконання програми практики. Збирання матеріалу для написання звіту з виробничої практики.	30 балів / 30%	протягом практики
3.	Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики) Вимоги до звіту з практики: Обсяг звіту – не менше 30 сторінок машинописного тексту. Орієнтовний зміст: - Титульна сторінка - Зміст. - Основна частина (відповідно до індивідуального завдання). - Список використаної літератури оформляється згідно з чинним правилами після основного тексту	35 балів / 35%	3-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	3-й тиждень
	Всього	100 балів	

5.1. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження виробничої практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з виробничої практики.	Після завершення термінів виробничої практики.
3	Усний зворотній зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

Форма підсумкового контролю – *диференційний залік*.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю практики (захисту), якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% годин практики**, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом з цього освітнього компонента, або має **незадовільний рейтинг** за підсумком (**0–59 балів**).

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно <i>0 балів</i>	Задовільно <i>1-7 балів</i>	Добре <i>7-9 балів</i>	Відмінно <i>10 балів</i>
Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог.	Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Виконання програми практики.	<i>0 балів</i>	<i>1-15 балів</i>	<i>16-26 балів</i>	<i>27-30 балів</i>
	Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	Здобувач вищої освіти чітко дотримувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених задач, продемонстровано активність, цілеспрямованість, креативність.
Написання й оформлення звіту з практики	<i>0 балів</i>	<i>1-15 балів</i>	<i>16-29 балів</i>	<i>30-35 балів</i>
	Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організації діяльності, здійснюваної під час проходження практики, містить грубі змістові помилки.	Програму практики виконано на задовільному рівні, її результати висвітлено у звіті, який при цьому містить певні неточності або не містить важливої інформації, або мають місце інші суттєві зауваження до змісту звіту.	Звіт у цілому висвітлює необхідну інформацію, передбачену вимогами, містить високу позитивну оцінку керівника, однак наявні несуттєві зауваження. Зі змісту можна зробити висновок, що програму практики виконано повною мірою і належним чином.	Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином.
Доповідь-презентація звіту з практики	<i>0 балів</i>	<i>1-9 балів</i>	<i>10-20 балів</i>	<i>21-25 балів</i>
	За наявності негативної характеристики керівника від бази практики або керівника від кафедри позитивна оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Здобувач вищої освіти не виконав програму практики хоча б за одним з етапів практики й одержав 0 балів за відповідний звіт, то бали, одержані за інші звіти, не враховуються, і виставляється загальна негативна оцінка за результатами проходження практики.	Здобувач вищої освіти не дає задовільних відповідей по суті поставлених запитань, не орієнтується у програмі практики або в окремих її частинах, або припускається грубих помилок, що дають змогу зробити висновок про невиконання або неналежне виконання програми практики, свідчать про відсутність реальних результатів практики і набутих практичних навичок та вмінь.	Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, вільно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики в цілому, чим підтверджує її виконання; надає правильні й аргументовані відповіді на всі запитання з програми практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	Визначення*
A	90-100	відмінно	<i>відмінно</i> – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
B	82-89	добре	<i>дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
C	75-81		<i>добре</i> – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
D	69-74	задовільно	<i>задовільно</i> – непогано, але зі значною кількістю недоліків
E	60-68		<i>достатньо</i> – виконання задовольняє мінімальні критерії
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	<i>незадовільно</i> – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
F	0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	<i>незадовільно</i> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

Підручники, посібники:

1. Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2024 р. – с.267. (Протокол №5 від «28» травня 2024 р.).

2. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с. ISBN 978-617-8515-32-4

Методичне забезпечення:

1. Самілик М.М., Демидова Є.В. Програма виробничої практики та методичні вказівки для здобувачів 3 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань G 13 Харчові технології ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «25» лютого 2025 р.).

6.2 Додаткові джерела

1. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович, С. Г. Панасюк, В. Я. Шемет, О. В. Чемакіна, А. О. Кузьмін ; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді плюс, 2024. – 322 с. – ISBN 978-966-289-914-6.;

2. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. Vol. 4, №7. Р. 92-95;

3. Дзюндзя О. В., Антоненко, А. В. Технологія крафтового сиру типу «Чеддер» в умовах міні виробництва: колек. монографія/ за ред. д-ра іст. Наук, проф. Чепурди Г. М. Черкаси, 2021.С.157-164;

4. Бойко М. Крафтова технологія світлого пива. Commodities and 31 markets. 2019. Вип. 32. Ч. 4.С. 89-96.;

5. Пуригін, І. О., Назаренко, Ю. В., & Синенко, Т. П. (2024). Вибір раціонального способу сушіння груш в умовах крафтового виробництва. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, 37, 49–55;

6. Синенко, Т. П. (2024). Розробка крафтового сиру «Качотта» з підвищеною біологічною цінністю. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 2(56), 67–72;

7. Пасічний, В. М., Божко, С. Б., Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2024). Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і рослинними наповнювачами. Наукові праці НУХТ. Т. 30. № 5. с. 141-156;

8. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР : станом на 18 груд. 2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-vp#Text>;

9. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII : станом на 23 листоп. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.

10. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-

91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 : станом на 23 січ. 2006 р. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text>