

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

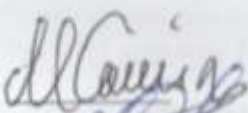
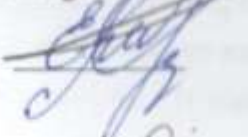
ОК 33 НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

(Обов'язковий)

Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітня програма	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»
Ступінь вищої освіти	Перший (Бакалаврський)

Суми – 2025

Розробники:


Самілик М.М.
(прізвище, ініціали)

д.т.н., професор
(вчений ступінь та звання, посада)

Демидова С.В.
(прізвище, ініціали)

д.ф., асистент
(вчений ступінь та звання, посада)

Губа С.О.
(прізвище, ініціали)

ст. викладач
(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на
затвердженні на засіданні
кафедри технологій та
безпеки харчових
продуктів

Протокол від 30.06 2025р. № 19

Завідувач
кафедри


(підпис)

Марина САМІЛИК

Погоджено:

Гарант освітньої програми «Крафтові технології
та гастрономічні інновації»


(підпис)

Марина САМІЛИК

Декан ФХТ, де реалізується освітня програма


(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана:


(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК


(підпис)

Василь ТИЩЕНКО

Методист відділу якості освіти,

Ліцензування та акредитації


(підпис)


(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06 2025р.

©СНАУ, 2025рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1.ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Навчальна практика	
2.	Факультет/ кафедра	Факультет харчових технологій, Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів	
3.	Статус ОК	Обов'язковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК	G13 «Харчові технології» ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»	
5.	Рівень НРК	6	
6.	Семестр та тривалість вивчення	Денна: 2 семестр, 3 тижні	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття) денна	Самостійна робота
		Практичні	
		74	76
9.	Мова навчання	українська	
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	ст. викладач Губа С.О. кафедри технологій та безпечності харчових продуктів	
10.1	Контактна інформація	ауд. 317А, Пн-Пт з 8.00 до 16.00 год	
11.	Загальний опис освітнього компонента	проходження навчальної практики є важливою складовою частиною освітнього процесу і спрямовано на оволодіння здобувачами системою професійних вмінь та навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку здобувача	
12.	Мета освітнього компонента	ознайомлення здобувачів із теоретичними засадами майбутньої спеціальності, її місцем у суспільстві та засобами опанування	
13.	Передумови вивчення ОК:	Освітній компонент базується на ОК 30 «Безпека праці». Дисципліна є основою для: ОК 8 «Теоретичні основи харчових виробництв», ОК 19 «Технологічне обладнання та устаткування для виробництва харчових продуктів», ОК 20 «Крафтові технології молока та молочних продуктів», ОК 21 «Крафтові технології м'ясних продуктів та переробки риби», ОК 22 «Технології харчування», ОК 23 «Крафтові технології хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», ОК 24 «Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів», ОК 25 «Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв», ОК 26«Технології цукристих речовин та полісахаридів», ОК 27«Екотехнології у виробництві харчових продуктів»	
13.1	Зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП		
13.2	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Вимоги до бази практики: «Навчально-наукова лабораторія крафтових технологій та гастрономічних інновацій», «Навчально-наукова лабораторія технологій переробки рослинної сировини»	
14.	Політика академічної добročесності	Кодекс академічної доброчесності (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/)	
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6053	
16.	Ключові слова	Практичні навички, підприємства харчової промисловості, професійна сфера, технології харчування, галузі харчової промисловості.	

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 ⁴
	ПР16	ПР19	ПР23	
ДРН 1. Знання майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань в галузі крафтових харчових технологій, ресторанних технологій, загальної характеристики та особливостей розвитку харчових виробництв з дотриманням вимог безпеки праці	х			Усний захист практичних робіт
ДРН 2. Вміти демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію		х		
ДРН 3. Вміти застосовувати знання у практичних ситуаціях з урахуванням принципів сталого розвитку та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу.			х	
ДРН 4. Підготувати і захистити індивідуальне завдання з практики у відповідності до вимог		х		Доповідь- презентація індивідуального завдання

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

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота (ПЗ)	Самостійна робота / екскурсії	
Тема I. Основи університетської освіти 1. Історія і традиції Сумського національного аграрного університету 2. Університетська освіта в контексті Болонського процесу 3. Організація навчального процесу в університеті 4. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою 5. Державний стандарт вищої освіти в Україні	6		Підручники/ посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [3,9,10]; Додаткові джерела: [1]
Тема II. Фахова підготовка у закладі вищої освіти 1. Вступ до фаху 2. Основне виробництво 3. Допоміжне виробництво 4. Загально-інженерне забезпечення	6		Підручники/ посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1,9,10]; Додаткові джерела: [1]
Тема III. Загальна характеристика харчових виробництв 1. Класифікація галузей харчової промисловості 2. Сировина та асортимент харчових продуктів 3. Етапи розвитку технології як науки 4. Основні технологічні поняття та визначення	6		Підручники/ посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1]; Додаткові джерела: [1]
Тема IV. Досвід роботи переробних підприємств різної форми власності та організаційно-правових форм господарювання в сучасних умовах 1. Характеристика статусу підприємства 2. Характеристика господарської діяльності 3. Характер організації управління діяльністю підприємства 4. Організація роботи з персоналом підприємства, кількісний та якісний склад персоналу загалом та кадрової служби зокрема 5. Організація маркетингової та комерційної діяльності на підприємстві	6		Підручники/ посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1]; Додаткові джерела: [1]
Тема V. Крафтові технології харчових виробництв 1. Основи організації крафтового виробництва 2. Асортимент крафтових харчових продуктів 3. Перспективи розвитку крафтових виробництв 4. Законодавство у сфері діяльності	6		Підручники/ посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота (ПЗ)	Самостійна робота / екскурсії	
крафтових харчових виробництв			
Тема VI. Особливості виробництва і реалізації крафтової харчової продукції 1. Технології крафтових хлібобулочних виробів 2. Технологія крафтових кондитерських виробів 3. Технологія крафтових макаронних виробів	6	12	Підручники/ посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1]
Екскурсія на підприємство		6	-
4. Технологія м'ясних делікатесів і крафтових ковбас 5. Технологія рибних делікатесів 6. Технологія холодного та гарячого копчення 7. Виробництво білкової ікри	6	12	Підручники/посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [8]
8. Технологія крафтових сирів 9. Технологія крафтової кисломолочної продукції 10. Технологія крафтового морозива	6	12	Підручники/посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [2], [3], [6]
Екскурсія на підприємство		6	-
11. Асортимент крафтових рослинних олій 12. Технології виготовлення рослинних олій в умовах крафтових підприємств	6	6	Підручники/посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1]
13. Технологія крафтового пива 14. Технологія крафтових алкогольних напоїв 15. Технологія крафтових безалкогольних напоїв	6	6	Підручники/посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [4], [5]
Екскурсія на підприємство		6	-
Тема VII. Концепції та ресторанный креатив 1. Особливості складання концептуального меню 2. Використання страв авторської кухні 3. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства 4. Логістика вибору локальної сировини і продуктів	6		Підручники/посібники: [2]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [8]
Підготовка та захист індивідуального завдання	8	4	Підручники/посібники: [1]; Методичне забезпечення: [1]; Додаткові джерела: [1]
Разом	74	76	

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*
ДРН 1. Знання майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексних фундаментальних професійних знань в галузі крафтових харчових технологій, ресторанних технологій, загальної характеристики та особливостей розвитку харчових виробництв з дотриманням вимог безпеки праці	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики практичних занять)	22	Практичне завдання (перед студентом ставиться задача виконати завдання, опрацювати тему, дати відповіді на контрольні питання) Екскурсії на підприємства (ознайомлення з особливостями роботи підприємства)	22
ДРН 2. Вміти демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію		22		22
ДРН 3. Вміти застосовувати знання у практичних ситуаціях з урахуванням принципів сталого розвитку та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу.		22		20
ДРН 4. Підготувати і захистити індивідуальне завдання з практики у відповідності до вимог		8	Індивідуальні завдання (підготовка доповіді-презентації та захист)	12

5.ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1.(СУМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Відпрацювання аудиторних (практичних) занять	30 балів /30%	протягом практики
2.	Екскурсії на підприємства	10 балів/ 10%	
3.	Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики)	35 балів / 35%	3-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації	25 балів / 25%	3-й тиждень
Всього		100 балів	

5.1.1.ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Екскурсії на підприємства	0 балів	1-7 балів	7-9 балів	10 балів
	Здобувач не брав участі в екскурсії на підприємство	-	-	Здобувач відвідав підприємство
Відпрацювання аудиторних (практичних) занять	0 балів	1-15 балів	16-26 балів	27-30 балів
	Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	Здобувач вищої освіти не додержувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкрити.	Здобувач вищої освіти у цілому додержувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	Здобувач вищої освіти чітко додержувався 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 індивідуального завдання (звіту з практики)	0 балів	1-15 балів	16-29 балів	30-35 балів
	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.
Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації	0 балів	1-9 балів	10-20 балів	21-25 балів
	За наявності негативної характеристики керівника практики 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 вмій.	Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого індивідуального завдання (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.

5.2. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ФОРМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

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

5.3. 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

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

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 навчальної практики та методичні вказівки.** Методичні вказівки для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «26» березня 2024 р.).

Інші 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. P. 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. Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>
9. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145VIII. С.
10. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII.

Додаткові джерела:

1. Губа С.О., Соколенко В.В. **Навчальна практика.** Методичні рекомендації щодо оформлення звіту з навчальної практики для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «бакалавр» (Протокол №4 від 30 січня 2024 р.).

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК 33 «Навчальна програма»
 Розроблену викладачем кафедри
 технологій та безпеки харчових продуктів Савицький М.М., Демидовою С.В.

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проектної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проектної групи ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

Глизицький В.Г.
(ПІБ)

(підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти			

Рецензент (викладач кафедри)

Технології харчування
(посада)

Григор'єв М.О.
(посада, ПІБ)

(підпис)