

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК32 Виробнича практика

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

Суми – 2025 р.

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

старший викладач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів

 **Тетяна СИНЕНКО**

 **Світлана ГУБА**

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри технологій та безпечності харчових продуктів (назва кафедри)	протокол від <u>20.05.2025</u> № <u>19</u>
	Завідувач кафедри  Марина САМЛІНК (ім'я, прізвище)

Погоджено:
Гарант ОПП

 **Олена КОШЕЛЬ**
(підпис)

Декан факультету харчових технологій

 **Наталія БОЛГОВА**
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана

 **к.т.н., доц. Оксана МЕЛЬНИК**
(підпис)

 **к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ**
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 **Надія Ночаліа**
(підпис) (ім'я, прізвище)

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

© СНАУ, 2025 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК32 Виробнича 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 «Харчові технології» (2023 рік) 181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	6 семестр, 3 тижні		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5,0		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні
		-	2	-
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	проходження виробничої практики є важливою складовою частиною освітнього процесу і спрямовано на оволодіння здобувачами системою професійних вмінь та навичок, а також оволодіння первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувача.		
12.	Мета освітнього компонента	формування та розвиток у здобувачів професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах виробництва, вивчити систему матеріально-технічного постачання підприємства, правила техніки безпеки на робочому місці, організацію охорони навколишнього середовища, поглиблення та закріплення здобувачами знань з технології виробництва харчової продукції, оволодіння сучасними методами, ознайомлення з питаннями економіки, організації і планування виробництва в цілому.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на дисциплінах: «Теоретичні основи харчових виробництв», «Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та ЗРГ», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Методи контролю харчових продуктів», «Безпека життєдіяльності та охорона праці». 2. Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Проектування харчових підприємств», «Переддипломна практика».		
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 ОК ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету».
16.	Посилання на курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6064
17.	Ключові слова	харчові технології, виробництво, харчове підприємство, практика

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

Результати навчання за ОК: <i>Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»</i>	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК																	Як оцінюється РНД
	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН10	ПРН11	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	ПРН23	ПРН25	ПРН26	ПРН27	ПРН28	ПРН29	
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. Проявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом самоосвіти під час проходження практики.		x																
ДРН3. Виконувати пошук та обробку інформації для підготовки звіту практики.			x															
ДРН4. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.				x														
ДРН5. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу або контролю.					x												x	
ДРН6. Дотримуватися правил техніки та організовувати безпечні умови праці під виробничою діяльністю						x												
ДРН7. Впроваджувати безвідходні технології виробництва, організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.							x											
ДРН8. Проводити теоретичні та/або експериментальні наукові дослідження, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.								x	x									
ДРН9. Виявляти здатність ефективно працювати як у команді, так і самостійно, використовувати навички ділової комунікації у професійній діяльності, аргументовано вести дискусію.									x		x							
ДРН10. Організовувати роботу												x						

окремих виробничих підрозділів підприємства, забезпечувати їх ефективну взаємодію та координацію діяльності для досягнення поставлених цілей.																			
ДРН11. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.														X					
ДРН12. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.															X				
ДРН13. Примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.																X			
ДРН14. Моделювати технологічні процеси харчових підприємств та закладів ресторанного господарства з метою їх швидкої адаптації у виробничих умовах.																	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. 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. Загальне ознайомлення з підприємством. 2. Інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії. 3. Вивчення структури підприємства. 4. Ознайомлення з організацією основного і допоміжного виробництва		40	1-9
Тема 2. Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, на окремих робітничих місцях 1. Вивчення технології виробництва основного асортименту продукції по цехах і набуття навичок керування технологічними процесами 2. Ознайомлення з прийманням та підготовкою сировини 3. Вивчення апаратурно-технологічної схеми підготовки основної і допоміжної сировини до виробництва 4. Вивчення обладнання технологічних ліній і набуття навичок керування його роботою. 5. Складання технологічної і апаратурної схеми продукції 6. Характеристика технологічного процесу, операцій, технологічних режимів 7. Технічна характеристика обладнання 8. Вивчення особливостей зберігання сировини 9. Знайомство з особливостями зберігання готової продукції 10. Порядок приймання сировини, допоміжних матеріалів і відправки готової продукції		50	1-9

Тема 3. Ознайомлення з контролем технологічних параметрів і системою забезпечення якості готової продукції, нормативною документацією, системою охорони навколишнього середовища 1.Знайомство з устаткуванням виробничої лабораторії 2.Ознайомлення зі стандартами на основну і допоміжну сировину та методиками проведення технохімічного контролю сировини та готової продукції 3.Ознайомлення із змістом нормативних документів, технологічних інструкцій та регламентів, які використовуються на підприємстві 4.Форми ведення лабораторних та технологічних журналів і порядок їх ведення		50	1-9
Заповнення щоденника. Підготовка звіту. Підготовка та захист індивідуального завдання	2	8	1-9
Всього	2	148	

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 ДРН12 ДРН13 ДРН14 ДРН15 ДРН16	Консультації з написання звіту, заповнення щоденника, дослідження індивідуального завдання у виробничих умовах	2	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	140
				8

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

1. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики та стажування на харчових підприємствах галузі: методичне видання для студентів 2,3 курсів ОС "Бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології" / СНАУ; уклад. О. Ю. Мельник [та ін.]. Суми: СНАУ, 2020.

2. Програма виробничої практики для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. О.Ю. Мельник О.Ю., Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова. Суми, 2023 р. 22 с.

6.2. Додаткові джерела

3. Гастрономічні інновації. Навчальний посібник / уклад. Самілик М.М., Болгова Н.В., Демидова Є. В. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 324.

4. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник / М-во освіти і науки України; Харківськи державний біотехнологічний у-т; Вінницький торгівельно-економічний і-т КНТЕУ. Харків: Світ книг, 2022. 222 с.

5. Екотехнології у виробництві харчових продуктів. Навчальний посібник / уклад. Демидова Є. В. Самілик М.М., . Синенко Т. П. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 324.

6. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник; Ред. Л. М. Крайнюк. Суми: Університетська книга, 2024. 512 с.

7. Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства: опорний конспект лекцій для студентів першого (бакалаврського рівня) вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 181 "Харчові технології" / укл. В. І. Тищенко. Суми: СНАУ, 2023.

8. Технології переробки рослинної сировини: навчальний посібник / уклад. Синенко Т. П., Демидова Є. В. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 276.

9. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Підручник / уклад. Болгова Н.В., Самілик М.М., Назаренко Ю.В., Синенко Т.П., Тищенко В.І., Губа С.О. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 423.