

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК5 Професійна практика

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)

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

 Тетяна СИНЕНКО

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

Погоджено:

Гарант ОПП

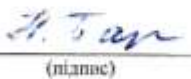
 Марина САВЧЕНКО
(підпис)
 Наталія БОЛІОВА
(підпис)

Декан факультету харчових технологій

Рецензія на робочу програму надана

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

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

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

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06 2025 р.

© СНАУ, 2025 рік

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК5 Професійна практика			
2.	Статус ОК	Обов'язковий			
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Харчові технології» (2025 рік) G13 «Харчові технології»			
5.	Рівень НРК	7-й рівень			
6.	Семестр та тривалість вивчення	2 семестр, 6 тижнів			
7.	Кількість кредитів ЄКТС	10			
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 300	Контактна робота (заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні	
		-	10	-	
9.	Мова навчання	українська			
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Синенко Тетяна Павлівна, доктор філософії, доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів			
10.1	Контактна інформація	каб. 317м, Тел.: +380684870521, E-mail: tatiana.synenko@snau.edu.ua			
11.	Загальний опис освітнього компонента	Професійна практика магістрів є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для здобуття кваліфікаційного рівня магістра з відповідної спеціальності і має на меті набуття студентом професійних навичок та вмінь та виконання інноваційних професійних завдань на підприємствах галузі та закладах ресторанного господарства.			
12.	Мета освітнього компонента	ознайомлення студентів з організацією виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової та переробної промисловості в повному циклі.			
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на дисциплінах: «Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств», «Інноваційні технології в підприємствах галузі», «Інноваційний інжиніринг», «Управління якістю харчової продукції», «Науково-дослідна робота». 2. Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Кваліфікаційна робота»			
14.	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Базами виробничої практики та стажуванням можуть бути підприємства харчової промисловості. Підприємства можуть бути різних типів та будь-якої форми власності і підпорядкування.			
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=6062			
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
	ПРН2	ПРН3	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН11	ПРН14	ПРН15	
ДРН1. Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації.	x								Підготовка щоденника та звіту практики, захист практики
ДРН2. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час проходження практики.		x							
ДРН3. Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчової промисловості, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств галузі та закладів ресторанного господарства.			x						
ДРН4. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.				x					
ДРН5. Демонструвати спеціалізовані знання і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності, зрозуміло доносити власні знання та висновки до фахівців та нефахівців.					x				
ДРН6. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції НАССР та ISO.						x			
ДРН7. Застосовувати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, застосування нових способів консервування та зберігання харчових продуктів, застосування біопластиків для пакування сировини, напівфабрикатів та готових виробів.							x		
ДРН8. Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.								x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (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 Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства Вивчення техніки безпеки, протипожежної техніки, умов санітарії та гігієни на підприємстві Ознайомлення із системою постачання підприємства і збуту готової продукції Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах Ознайомлення із забезпеченням та контролем якості виробництва харчових продуктів, вивчення технологічних операцій виробництва харчових продуктів та кулінарних виробів Ознайомлення з заходами підприємства по забезпеченню екологічності виробництва, зменшення кількості відходів та діючою системою охорони навколишнього середовища Ознайомлення із діючою на підприємстві системою забезпечення контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, виробництва харчових продуктів, вивчення технологічних операцій отримання харчових продуктів та кулінарних виробів Ознайомлення з діючою на підприємстві нормативною та технологічною документацією, з обліком та звітністю		200	1-10
Тема 2. Аналіз організації виробництва на підприємстві Оцінка ринків збуту (зовнішній, внутрішній), конкурентоспроможності та кола потенційних споживачів харчового продукту згідно тематики Проаналізувати та описати організацію роботи підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства		70	1-10

відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки Провести аналіз технології нового продукту та визначити небезпечні чинники виробництва розробленої чи удосконаленої продукції Розробити протокол аналізу небезпечних чинників виробництва харчового продукту та побудувати блок-схему виробничого процесу з визначенням критичних контрольних точок На основі аналізу ризиків та впроваджених на підприємстві або в закладі громадського харчування програм передумов визначити перелік можливих коригувальних дій та процедури їх перевірки			
Заповнення щоденника. Підготовка звіту. Підготовка та захист індивідуального завдання	10	20	1-10
Всього	10	290	

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	Консультації з написання звіту, заповнення щоденника, дослідження індивідуального завдання у виробничих умовах	10	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	270
				20

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%	6-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	6-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 вказівки до проходження професійної практики на харчових підприємствах галузі для студентів 1 м курсу ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. Ф.В. Перцевой, О.Ю. Мельник, С.М. Сабадаш, Н.В. Болгова, О.Г. Середа. Суми, 2021. 32 с.
2. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної магістерської роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Ф.В. Перцевой, О.Ю. Мельник, М.М. Самілик, А.О. Геліх, С.Г. Турчіна. Суми, 2021. 56 с.
3. Програма професійної практики для студентів 1 курсу ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. Ф.В. Перцевой, О.Ю. Мельник, Н.В. Болгова, С.М. Сабадаш, О.Г. Середа. Суми, 2021. 20 с.

6.2 Додаткові джерела

4. Гастрономічні інновації. Навчальний посібник / уклад. Самілик М.М., Болгова Н.В., Демидова Є. В. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 324.
5. 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.
6. Екотехнології у виробництві харчових продуктів. Навчальний посібник / уклад. Демидова Є. В. Самілик М.М., . Синенко Т. П. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 324.
7. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник; Ред. Л. М. Крайнюк. Суми: Університетська книга, 2024. 512 с.
8. 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.
9. Технології переробки рослинної сировини: навчальний посібник / уклад. Синенко Т. П., Демидова Є. В. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 276.
10. 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.