

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК5 Професійна практика

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)

Розробники: д.ф., доцент кафедри технології харчування
к.т.н., завідувач кафедри технології харчування
д.т.н., професор кафедри технології харчування

кафедри

кафедри

Сергій БОКОВЕЦЬ

Оксана МЕЛЬНИК

Ігор МАЗУРЕНКО

Розглянуто та схвалено на
затверджено на засіданні кафедри
технології харчування
(назва кафедри)

протокол від 31.05.2024 № 19

Завідувач
кафедри

(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК
(ім'я, прізвище)

Погоджено:
Гарант ОПП

(підпис)

Федір ПЕРЦЕВОЙ

Декан факультету харчових технологій

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана

(підпис)

к.т.н., доц. Оксана МЕЛЬНИК

(підпис)

д.ф., доц. Олена КОШЕЛЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

(підпис)

Марія БАРАНИК
(ім'я, прізвище)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 02.08 2024 р.

© СНАУ, 2024 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК5 Професійна практика			
2.	Статус ОК	Обов'язковий			
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Харчові технології» 181 «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 300
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні	
		-	-	-	
9.	Мова навчання	Українська, англійська			
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Боковець Сергій Петрович, доктор філософії, ст. викладач кафедри технології харчування			
10.1	Контактна інформація	каб. 212м, Тел.: +380671878061, E-mail: sergiy_bokovec@ukr.net			
11.	Загальний опис освітнього компонента	Професійна практика є невід'ємною складовою освітньо-професійної програми підготовки фахівців відповідної спеціальності та спрямована на формування у студентів практичних навичок, професійних умінь і здатності виконувати інноваційні завдання у закладах ресторанного господарства та на підприємствах галузі.			
12.	Мета освітнього компонента	формування у студентів уявлення про всі етапи виробничого процесу виготовлення харчових продуктів на підприємствах харчової і переробної промисловості.			
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».			
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. Виявляти ініціативу, креативність і самостійність у розробці та впровадженні технічних і технологічних інновацій, приймати нестандартні рішення, нести відповідальність за їх реалізацію, генерувати нові ідеї, адаптуватися до змінних умов професійної діяльності.	x								Підготовка щоденника та звіту практики
ДРН2. Застосовувати сучасне спеціалізоване обладнання, програмне забезпечення та методи досліджень, що відповідають галузевим вимогам харчових технологій, у процесі проведення наукових і навчальних експериментів у лабораторіях різного типу.		x							
ДРН3. Розробляти та реалізовувати інноваційні технологічні рішення, спрямовані на подолання існуючих проблем і розвиток харчової промисловості, а також брати участь у налагодженні зовнішньоекономічних зв'язків підприємств і закладів ресторанного господарства.			x						
ДРН4. Планувати, організовувати та оптимізувати діяльність підприємств харчової галузі, впроваджувати ефективні моделі управління, раціонально використовувати ресурси та застосовувати сучасні підходи до організації професійної, наукової і виробничої діяльності.				x					
ДРН5. Орієнтуватися в тенденціях науково-технічного прогресу галузі, обирати доцільні напрями досліджень і технологічного вдосконалення, аргументовано та доступно доносити результати своєї діяльності до фахової та нефахової аудиторії.					x				
ДРН6. Використовувати знання у сфері управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки, впровадження та аудиту систем менеджменту якості відповідно до вимог HACCP, ISO та інших міжнародних стандартів.						x			
ДРН7. Впроваджувати безвідходні технології у виробничу діяльність підприємств, застосовувати інноваційні методи зберігання та консервування харчових продуктів, а також використовувати екологічно безпечні матеріали, зокрема біопластики, для пакування продукції.							x		
ДРН8. Забезпечувати організацію діяльності підприємств відповідно до вимог безпеки праці, ресурсозбереження та екологічної безпеки, з урахуванням законодавчих та нормативних вимог.								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
	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. Загальна характеристика підприємства. Назва підприємства, його розташування. Загальна площа території підприємства. Виробнича потужність, асортимент та ринки збуту продукції. 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.	25	1-18
Тема 2. Ознайомлення із системою постачання підприємства і збуту готової продукції. Загальне уявлення про собівартість та відпускну ціну одиниці продукції. Кількість працюючих, в тому числі інженерно-технічних працівників. Форма господарювання на підприємстві в сучасних економічних умовах.	25	1-18
Тема 3. Сировинна база підприємства. Порядок надходження, транспортування та приймання сировини. Призначення сировинного відділення. Умови складування та зберігання сировини. Оцінка якості сировини.	25	1-18
Тема 4. Основне виробництво. Принципові технологічні схеми виробництва, технологічні параметри з урахуванням стадії технологічного процесу. Ознайомлення з основним технологічним обладнанням.	25	1-18
Тема 5. Асортимент продукції, що виробляється підприємством. Оцінка якості готової продукції.	25	1-18
Тема 6. Пакування готової продукції	25	1-18
Тема 7. Транспортні засоби для напівфабрикатів і готової продукції	25	1-18

Тема 8. Додаткові та допоміжні цехи, їх наявність і призначення. Аналіз небезпечних чинників	25	1-18
Тема 9. Лабораторія підприємства, її призначення, розташування і забезпечення приладами. Організація роботи по стандартизації і управлінню якістю продукції. Уявлення про мету та організацію хіміко-технологічного та радіаційного контролю на підприємстві. Організація робіт по атестації якості продукції та рівня безпеки сировини і цільової продукції. Впровадження системи НАССР. План НАССР. Ознайомлення з діючою на підприємстві нормативною та технологічною документацією, з обліком та звітністю.	25	1-18
Тема 10. Проаналізувати та описати організацію роботи підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки. Відходи виробництва, їх подальше використання та охорона навколишнього середовища, системи енергозбереження на підприємстві. Забруднення навколишнього середовища в процесі надходження, складування, зберігання і транспортування для переробки сировини та способи зменшення забруднення. Джерела забруднення повітряного середовища. Основні забруднювачі, можливі екологічні наслідки.	25	1-18
Тема 11. Наявність джерел акустичного, теплового, електромагнітного та радіаційного забруднення. Джерела забруднення та основні забруднювачі навколишнього середовища в допоміжних цехах та дільницях (майстерні, конденсаторне відділення, ТЕЦ, котельня, автомобільний транспорт, компресорне відділення, тощо). Шляхи зменшення негативного впливу на довкілля. Екологічний паспорт та загальна оцінка рівня екологічності підприємства.	25	1-18
Тема 12. Використання BIM (Building Information Model) технології на підприємствах галузі. Програмне забезпечення підприємств для організації технологічних процесів.	25	1-18
Всього	300	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5 ДРН6 ДРН7 ДРН8	Практичне завдання: студенту необхідно виконати низку дій, що включають аналіз технологічного процесу виготовлення харчової продукції, ознайомлення з чинною нормативною базою (ДСТУ, НАССР, ISO тощо), а також відвідування структурних підрозділів підприємства. У процесі практики передбачається дослідження діяльності виробничих ланок, вивчення їхньої взаємодії та розробка пропозицій з удосконалення їхньої роботи на основі власних спостережень. Студент взаємодіє з керівниками змін і відділів для глибшого розуміння управлінських процесів, самостійно моделює виробничі ситуації та пропонує шляхи їх вирішення. Завдання передбачає планування і реалізацію практичної діяльності в умовах реального виробництва, аналіз досягнутих результатів, самостійну оцінку допущених помилок та ведення щоденника практики.	250
	Індивідуальні завдання: Студент має зібрати, опрацювати та систематизувати інформаційні матеріали, необхідні для виконання поставленого завдання. Після проходження практики передбачено складання звіту відповідно до встановлених вимог, підготовка презентаційних матеріалів та публічний захист результатів виконаного індивідуального завдання.	50

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	30 балів / 35%	6-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	30 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>16-26 балів</i>	<i>27-30 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>1-15 балів</i>	<i>16-26 балів</i>	<i>27-30 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

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

5.2. 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. Серeda. 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. Серeda. 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.

11. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі: [навч.посіб.] / К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, Н. О. Паляничка, В. Ф. Ялпачик ; за ред. О. Т. Лісовенко. — Київ: ПрофКнига, 2021. — 372 с.

12. Технологія хлібопекарського виробництва : підручник / В. І. Дробот. — Вид. 2-ге, допов. та перероб. — Київ : ПрофКнига, 2024. — 516 с.

13. 10. Сірохман, І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст]: / І.В. Сірохман, Т.М. Росистюк., К. :2020.

14. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. А. Півоваров, О. С. Ковальова, В. С. Кошулько ; Дніпров. держ. агр.-екон. ун-т. — Дніпро : ФОП Обдимко О. С., 2022. — 407 с.

15. ДСТУ 7517:2014 Хліб із пшеничного борошна. Загальні технічні умови.

16. ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин.

17. ДСТУ 8004:2015 Концентрати харчові. Методи визначання вологості.

18. ДСТУ 7043:2020 Вироби макаронні. Загальні технічні умови

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної 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 проєктної групи ОП _____ Мельник О.Ю. _____
(назва) (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 Кошель О.Ю.
(назва) (посада, ПІБ) (підпис)