

ПРОЄКТ
(згідно ОПП 2024 року)

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК31 Переддипломна практика

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

Суми – 2027 р.

Розробники: д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів _____ **Марина САМІЛИК**
д.ф., доцент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів _____ **Євгенія ДЕМИДОВА**

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів	протокол від _____ 2027 р.
	Завідувач кафедри _____ Марина САМІЛИК (підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Погоджено:

Гарант освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» _____ **Марина САМІЛИК**
(підпис)

Декан ФХТ, де реалізується освітня програма _____ **Наталія БОЛГОВА**
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана: _____ **Василь ТИЩЕНКО**
(підпис)

_____ **Оксана МЕЛЬНИК**
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
Ліцензування та акредитації _____ (_____)
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 2027 р.

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

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ			
1.	Назва ОК	ОК 31 Переддипломна практика	
2.	Статус ОК	Обов'язковий	
3.	Програма/Спеціальність складовою яких є ОК	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / 181 «Харчові технології»	
4.	Назва структурного підрозділу	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпечності харчових продуктів	
5.	Рівень НРК	6	
6.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 3 тижні	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття) денна	Самостійна робота
			150
9.	Мова навчання	українська	
10.	Обмеження	відсутні	
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 та закріплення теоретичних знань, умінь і навичок, здобутих під час вивчення обов'язкових ОК, а також ознайомлення з особливостями організації та технологічних процесів сучасних харчових підприємств. Практика спрямована на підготовку здобувачів до самостійного виконання кваліфікаційних робіт та професійної діяльності у сфері харчових технологій.	
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на дисциплінах: «Безпека праці», «Виробнича практика», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Гастрономічні інновації». 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	Забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)	
16.	Інформація про викладача	д.т.н., завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Самілик М.М.; д.ф., доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Демидова Є.В., ауд. 324, 317А, Пн-Пт з 8.00 до 16.00 год	
17.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6018	

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
	ПР1	ПР4	ПР7	ПР14	ПР16	ПР20	ПР21	ПР23	
ДРН 1. Демонструвати знання основних концепцій, закономірностей та сучасних проблем у галузі харчових технологій, пояснювати сутність технологічних процесів переробки продовольчої сировини.	x								Захист практики
ДРН 2. Проводити пошук, аналіз та узагальнення науково-технічної інформації з різних джерел; використовувати її для вирішення конкретних технологічних завдань.		x							
ДРН 3. Організовувати та контролювати технологічні процеси переробки сировини у готові продукти, застосовувати технічні засоби автоматизації й системи управління виробництвом.			x						
ДРН 4. Аналізувати стан та ефективність виробництва, обґрунтовувати шляхи підвищення конкурентоспроможності продукції, впроваджувати ресурсоощадні технології.				x					
ДРН 5. Дотримуватися вимог охорони праці, санітарно-гігієнічних норм та техніки безпеки; організовувати безпечні умови праці у виробничому середовищі					x				
ДРН 6. Готувати ділову, технологічну та звітну документацію державною мовою з дотриманням професійного стилю.						x			
ДРН 7. Ефективно презентувати результати професійної діяльності, узагальнювати практичний досвід, доносити ідеї та рішення до фахової аудиторії.							x		
ДРН 8. Організовувати роботу виробничих підрозділів, координувати їх діяльність, забезпечувати досягнення цілей підприємства.								x	

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

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

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

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
Тема1. Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві 1. Ознайомлення з підприємством, де проводиться переддипломна практика 2. Проходження інструктажу з техніки безпеки на підприємстві	6	Підручники/ посібники: [1,2]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1-9]; Додаткові джерела: [1]
Тема 2. Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, на окремих робітничих місцях		Підручники/ посібники: [1,2]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1-9]; Додаткові джерела: [1]
1. Загальна характеристика виробничого підприємства. Організаційно-виробнича структура підприємства	12	
2. Організація приймання та зберігання сировини, матеріалів на підприємстві	12	
3. Організація вхідного контролю сировини і матеріалів в лабораторіях підприємства	12	
4. Характеристика технологічного процесу на виробництві: характеристика технологічного обладнання, режимів його роботи для виробництва різних видів продукції.	18	
5. Особливості апаратурно-технологічних схем на виробництві. Технологічний ланцюг виробництва продукції.	18	
6. Способи і режими виготовлення окремих видів продукції.	12	
7. Організація технохімічного контролю на виробництві. Особливості роботи виробничих лабораторій.	12	
8. Організація зберігання готової продукції, пакувальних матеріалів і тари на виробничому підприємстві	12	
9. Дослідження інноваційного напрямку роботи підприємства, створення нових видів продукції, застосування сучасних технологій виробництва та нових видів сировини.	12	
10. Підготовка висновків та пропозицій щодо вдосконалення роботи підприємства	12	
Підготовка та захист індивідуального завдання	12	
Всього	150	

МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи навчання	Кількість годин*
ДРН 1. Демонструвати знання основних концепцій, закономірностей та сучасних проблем у галузі харчових технологій, пояснювати сутність технологічних процесів переробки продовольчої сировини.	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, введення щоденника практики) Індивідуальні завдання (збір, аналіз і систематизація інформації для виконання завдання, написання звіту про переддипломну практику згідно з установленими вимогами, підготовка презентації, захист індивідуального завдання)	48
ДРН 2. Проводити пошук, аналіз та узагальнення науково-технічної інформації з різних джерел; використовувати її для вирішення конкретних технологічних завдань.		40
ДРН 3. Організовувати та контролювати технологічні процеси переробки сировини у готові продукти, застосовувати технічні засоби автоматизації й системи управління виробництвом.		40
ДРН 4. Аналізувати стан та ефективність виробництва, обґрунтовувати шляхи підвищення конкурентоспроможності продукції, впроваджувати ресурсоощадні технології.		22
ДРН 5. Дотримуватися вимог охорони праці, санітарно-гігієнічних норм та техніки безпеки; організовувати безпечні умови праці у виробничому середовищі		
ДРН 6. Готувати ділову, технологічну та звітну документацію державною мовою з дотриманням професійного стилю.		
ДРН 7. Ефективно презентувати результати професійної діяльності, узагальнювати практичний досвід, доносити ідеї та рішення до фахової аудиторії.		
ДРН 8. Організовувати роботу виробничих підрозділів, координувати їх діяльність, забезпечувати досягнення цілей підприємства.		

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (СУМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	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 індивідуального завдання з переддипломної практики.	30 балів /30%	протягом практики
3.	Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики) Вимоги до звіту з практики: Обсяг звіту – 30 сторінок машинописного тексту. Орієнтовний зміст: - Титульна сторінка - Зміст. - Основна частина (відповідно до індивідуального завдання). - Список використаної літератури оформляться 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	

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> Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	<i>1-15 балів</i> Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкрити.	<i>16-26 балів</i> Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	<i>27-30 балів</i> 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> Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організації діяльності, здійсненої під час проходження практики, містить грубі змістові помилки.	<i>1-15 балів</i> 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.	<i>16-29 балів</i> 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.	<i>30-35 балів</i> 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> 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.	<i>1-9 балів</i> 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.	<i>10-20 балів</i> Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	<i>21-25 балів</i> 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 (ФОРМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

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

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	Визначення*
A	90-100	відмінно	відмінно – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
B	82-89	добре	дуже добре – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
C	75-81		добре – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
D	69-74	задовільно	задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків
E	60-68		достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
F	0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	незадовільно – 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. Методичні рекомендації щодо оформлення індивідуального завдання (звіту) з переддипломної практики для здобувачів IV курсу спеціальності G 13 «Харчові технології» освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» ступеня вищої освіти «Бакалавр» (Протокол №5 від 25 лютого 2025 р.).

Інші джерела:

1. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І. М. Дударев, 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. 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-вр#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>.

Додаткові джерела:

1. 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>

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК

(назва практики)

Розроблену викладачем кафедри _____

(назва практики)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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 _____

(назва)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (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) _____

(назва)

(посада, Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)