

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	«Харчові технології»
Ступінь вищої освіти	Перший (Бакалаврський)

Суми – 2025

Розробник:



Губа С.О.
(прізвище, ініціали)

старший викладач
(вчений ступінь та звання, посада)

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

Протокол від 30.05.2025р № 19

Завідувач
кафедри



Марина САМЛІН
(підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми «Харчові технології»



Олена КОШЕЛЬ
(підпис)

Декан ФХТ, де реалізується освітня програма



Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана:



Оксана МЕЛЬНИК
(підпис)



Анна ГЕЛІХ
(підпис)

Методист відділу якості освіти,

Ліцензування та акредитації



(підпис)



(підпис)
(весь прізвище)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06 2025р.

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	ОК 33 Навчальна практика	
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій / Технологій та безпечності харчових продуктів	
3.	Статус ОК	Обов'язковий	
4.	Програма / Спеціальність, складовою яких є ОК для	G 13 «Харчові технології» / «Харчові технології»	
5.	Рівень НРК	6 рівень	
6.	Семестр та тривалість вивчення	2 семестр, 3 тижні	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)	Самостійна робота
		36	114
9.	Мова навчання	українська	
10.	Викладач / Координатор освітнього компонента	ст.викладач Губа Світлана Олександрівна	
11.	Контактна інформація	Губа Світлана Олександрівна, старший викладач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів 317м., E-mail: svtlanahuba@ukr.net	
12.	Загальний опис освітнього компонента	Навчальна практика є невід'ємною складовою обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми підготовки фахівців з харчових технологій зі спеціальності G13 «Харчові технології». Навчальна практика передбачає ознайомлення студентів зі специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних вмінь та навичок із дисциплін. Для підвищення ефективності функціонування підприємства харчової промисловості та його економічного зросту необхідні кваліфіковані спеціалісти, які мають відповідну технологічну підготовку. Навчальна практика є важливою складовою для формування світогляду майбутніх інженерів-технологів.	
13.	Мета освітнього компонента	Метою навчальної практики є одержання загального уявлення про спеціальність, ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, виробничими процесами промислових та крафтових підприємств, роботою навчальних лабораторій, навчальними дисциплінами циклу професійної підготовки, бібліотекою університету та навичок користування її фондами; проведення оглядових екскурсій на підприємствах харчової промисловості; одержання первинних професійних знань та навичок у процесі ознайомлення з виробничими процесами підприємств.	
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Передумовою вивчення є ОК 30 Безпека життєдіяльності та охорона праці; Освітній компонент є основою для: ОК 19 Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, ОК 20 Технології переробки рослинної сировини ОК 21 Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, ОК 23 Технології молока та молочних продуктів, ОК 24 Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби.	
15.	Політика академічної доброчесності	Кодекс академічної доброчесності (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/)	
16.	Посилання на ЕНК	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5022	
17.	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:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК 33						Як оцінюється ДРН
	ПРН1	ПРН2	ПРН16	ПРН 19	ПРН 20	ПРН21	
ДРН1. Знати та розуміти предметну область майбутньої професійної діяльності	*		*				Виконання та захист індивідуального завдання
ДРН2. Розуміти правила техніки безпеки на харчових підприємствах та дотримуватися їх			*				
ДРН3. Вміти самоорганізуватися, комунікувати та працювати в команді для досягнення спільних цілей.		*		*			Тестування в системі Moodle
ДРН4. Виконувати індивідуальні завдання та вміти презентувати результати і доносити їх до аудиторії.		*			*	*	Диференційований залік

** ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.*

ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН16 Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тематичний план занять	Заняття практичні, год		Самостійне опрацювання матеріалу, год
	Лабораторні	Практичні	
ТЕМА 1. Загальна характеристика харчової промисловості 1. Класифікація виробництв харчової та переробної промисловості 2. Характеристика схем технологічного процесу виробництва харчових продуктів. 3. Підготовка сировини тваринного та рослинного походження	3	-	8
ТЕМА 2. Системний аналіз у харчових виробництвах 1. Загальні поняття про системний аналіз 2. Види моделюючих систем 3. Основні напрямки розвитку технологічної системи	3	-	8
ТЕМА 3. Технологія м'яса і м'ясних продуктів 1. Характеристика хімічного складу і морфологічної будови м'яса 2. Фізичні та функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини 3. Характеристика способів і прийомів механічної та холодильної обробки м'яса 4. Технологія ковбасних виробів 5. Технологія продуктів з свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса 6. Технологія напівфабрикатів та швидкозаморожених страв із м'яса 7. Технологія м'ясних консервів 8. Характеристика способів та прийомів механічної обробки м'яса птиці 9. Характеристика способів і прийомів холодильної обробки м'яса птиці 10. Виробництво напівфабрикатів з м'яса птиці	-	3	10
ТЕМА 4. Технологія риби і рибних продуктів 1. Характеристика хімічного складу і морфологічної будови риби 2. Технологічна обробка риби 3. Технологія виробництва солonoї риби 4. Приготування пряної та маринованої рибної продукції 5. Виробництво сушеної, в'яленої риби і сушених продуктів з рибної сировини 6. Виробництво копченої риби 7. Виробництво рибних консервів 8. Виробництво рибних кулінарних виробів і напівфабрикатів 9. Технологія виробництва ікри 10. Номенклатура показників якості продукції, яка виробляється рибною промисловістю	-	3	10

ТЕМА 5: Технологія переробки молока 1. Види молочної сировини для молочної промисловості 2. Коротка характеристика галузі виробництва продукції із незбираного молока 3. Маслоробна промисловість 4. Морозиво 5. Загальна характеристика сирів 6. Особливості технології м'яких сирів 7. Класифікація м'яких сирів 8. Загальна технологія свіжих кисломолочних сирів 9. Технологія напівтвердих сичужних сирів, самопресуємих, з низькою температурою другого нагрівання, які дозрівають за участю сирного слизу 10. Технологія розсільних сирів	-	3	10
ТЕМА 6. Технологія рослинних жирів (олії) та жирів тваринного походження 1. Загальна характеристика та асортимент жирів 2. Виробництво харчових тваринних жирів 3. Виробництво харчових рослинних жирів 4. Особливості виробництва саломасів 5. Технологія отримання маргаринової продукції	-	3	10
ТЕМА 7. Технологія переробки овочів, плодів і ягід 1. Загальна класифікація овочів 2. Характеристика окремих груп овочів та особливості їх переробки 3. Технологія виробництва овочевих консервів 4. Технологія виробництва консервів-напівфабрикатів 5. Класифікація плодово-ягідних консервів 6. Маринування плодів і ягід 7. Виробництво компотів 8. Виробництво плодових і ягідних соків 9. Консерви з протертих і подрібнених плодів та ягід 10. Фруктові напої 11. Консервування плодів і ягід антисептиками 12. Виробництво концентрованих продуктів на цукрі 13. Швидке заморожування плодів і ягід 14. Технологія сушіння плодів і ягід	3	-	8
ТЕМА 8. Технологія на основі переробки зернових культур 1. Технологія виробництва борошна 2. Технологія хліба і хлібобулочних виробів 3. Технологія макаронних виробів 4. Технологія виробництва крупи 5. Номенклатура показників якості продукції, яка виробляється хлібопекарською промисловістю	-	3	10
ТЕМА 9. Технологія цукристих продуктів 1. Технологія виробництва цукру 2. Технологія крохмалю і крохмалепродуктів	3	-	10
ТЕМА 10. Технологія бродильних виробництв 1. Технологія солоду і солодових екстрактів	-	3	10

2. Технологія виробництва пива 3 Технологія виробництва етилового спирту 4. Технологія виноробства			
ТЕМА 11. Технологія безалкогольних виробів 1. Загальна характеристика та асортимент безалкогольних напоїв 2. Здобуття і розливання мінеральних вод 3. Виробництво безалкогольних напоїв	-	3	10
ТЕМА 12. Технологія кондитерських виробів 1. Характеристика, класифікація та асортимент кондитерських виробів 2. Технологія виробництва цукрових кондитерських виробів 3. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів 4. Номенклатура показників якості продукції, яка виробляється кондитерською промисловістю	-	3	10
Всього 150	12	24	114
	36		114

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН1, ДРН2, ДРН3, ДРН4	Словесні методи навчання: – лекція-презентація, – розповідь, – пояснення, – інструктаж, – бесіда (повторення, контрольна репродуктивна), – навчальна дискусія, – ілюстрування, – демонстрація, – самостійне спостереження. Практичні методи навчання: – метод аналізу, – метод порівняння, – метод конкретизації. – екскурсії Інтерактивні стратегії навчання: – обговорення, – робота над помилками, – рольові ігри, – розбір кейсів	36	Виконання індивідуального завдання на обрану тему, з дотриманням вимог оформлення. Підготовка презентації та доповіді. Представлення своїх напрацювань перед колегами, наставниками та консультантами.	114

5.ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

1	2	3	4	5
Активність на практичних заняттях з навчальної практики	Оформлення та змістовність наповнення теоретичної частини індивідуального завдання	Підготовка презентації індивідуального завдання	Захист індивідуальних завдань (презентації та доповіді)	Всього балів
25/25%	35/35%	15/15%	25/25%	100/100%

5.2.1. Шкала і критерії оцінювання активності здобувачів на практичних заняттях з навчальної практики

Шкала, бали	Критерії оцінювання активності на практичних заняттях
23-25	Здобувач відвідував всі практичні заняття, екскурсії, брав участь у обговореннях, проявляв ініціативу на практичних заняттях, всі завдання сумлінно виконував.
16-22	Здобувач відвідував всі практичні заняття, екскурсії, у обговореннях участі не брав, ініціативи на практичних заняттях не проявляв, але всі завдання сумлінно виконував.
12-15	Здобувач відвідував всі практичні заняття та екскурсії, ініціативи на практичних заняттях не проявляв, участі у обговоренні не брав..
8-11	Здобувач відвідував 80 % практичних занять, брав участь в 80 % екскурсій, ініціативи не проявляв, завдання виконував лише під керівництвом.
1-7	Здобувач відвідував 50 % практичних занять, брав участь в 50 % екскурсій, ініціативи не проявляв, участі у обговоренні не брав.

5.2.2. Шкала і критерії оцінювання оформлення та змістовності наповнення теоретичної частини індивідуального завдання

Шкала, бали	Критерії оцінювання оформлення та змістовності наповнення теоретичної частини індивідуального завдання
30-35	На титульному аркуші правильно заповнені всі зазначені рядки. Змістовність наповнення та оформлення теоретичної частини індивідуального завдання відповідає структурі та вимогам методичних рекомендацій, не містить виправлень і помарок.
25-29	На титульному аркуші частково невірно та не всі заповнені зазначені рядки. Змістовність наповнення та оформлення відповідає структурі та вимогам методичних рекомендацій, але не виконано один з розділів або має місце непослідовність тем/ не точні їх назви/ містить незначні виправлення і помарки
20-24	На титульному аркуші невірно або незаповнено більшість рядків. Змістовність наповнення та оформлення частково відповідає структурі практики, але не вказана декілька складових або має місце: непослідовність тем та не точні їх назви/ дати, містить велику кількість виправлень.
16-19	На титульному аркуші невірно з граматичними помилками заповнені деякі рядки. Змістовність наповнення та оформлення не відповідає структурі практики: непослідовність тем та неточні їх назви, містить велику кількість виправлень.
10-15	Титульний аркуш незаповнений або містить велику кількість граматичних помилок. Змістовність наповнення та оформлення не відповідає структурі практики: заповнені не всі розділи, не вказані теми, містить велику кількість виправлень.

5.2.3.Шкала і критерії оцінювання виконання презентації індивідуального завдання

Шкала, бали	Критерії підготовки та оформлення презентації індивідуального завдання
13-15	Підготовлена презентація відповідає вказаній темі та вимогам, щодо їх оформлення, тема глибоко та повністю розкрита, з наведення практичних прикладів з конкретних виробництв.
10-12	Підготовлена презентація відповідає обраній темі, але не повністю розкриває її суть, має деякі недоліки.
7-9	Підготовлена презентація частково відповідає вказаній темі та має деякі недоліки в структурі
4-6	Підготовлена презентація частково відповідає вказаній темі та має суттєві недоліки у своїй структурі
1-3	Підготовлена презентація не відповідає вимогам з оформлення, завдання або структурі.

5.2.4. Шкала і критерії оцінювання захисту індивідуального завдання

Шкала, бали	Критерії оцінювання захисту індивідуального завдання
23-25	Відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, студент дуже добре орієнтується в поданому матеріалі
16-22	Відповідь вище середнього рівня з кількома суттєвими помилками, студент добре орієнтується в поданому матеріалі
12-15	Відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, студент слабо орієнтується в поданому матеріалі
8-11	Відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент не орієнтується в представленому матеріалі
1-7	Відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент не орієнтується в представленому матеріалі

5.3.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Тестування (тест множинного вибору, вхідне тестування)	На перших 3-х заняттях
2	Усний зворотний зв'язок під час роботи над виконанням індивідуального завдання	Протягом 3-х тижнів
3	Зворотний зв'язок у вигляді виконаного індивідуального завдання по обраній тематиці	До кінця 3-го тижня
4	Обговорення результатів виконання індивідуального завдання	Відповідно до графіку

**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

1. Навчальна практика. Навчальний посібник для студентів СВО "Бакалавр" денної та заочної форми навчання, спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. В.В. Соколенко, С.О. Губа. - Суми, 2023. – 130 с.
2. Губа С.О., Демидова Є.В., Соколенко В.В. Програма ОК 32 «Навчальна практика». Суми: СНАУ, 2024. – 14с.(протокол № 1 від «29» жовтня 2024р)
3. Губа С.О., Демидова Є.В. Навчальна практика. Методичні рекомендації щодо оформлення індивідуального завдання (звіту) з навчальної практики. Суми: СНАУ, 2024. – 14с.(протокол № 4 від «26» березня 2024р)
4. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. / О.Б. Максимець, В.Л. Максимець. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.
5. Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / М.М.Самілик, Н.В.Болгова, Т.П.Синенко - Суми: СНАУ, 2024 р. – с.262.
6. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковісних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Коубей-Литвиненко, Т. Г. Осьмак, О. О. Басс . – Київ : НУХТ. – 2020. – С. 222.
7. 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.;
8. 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
9. Бойко М. Крафтова технологія світлого пива. *Commodities and 31 markets*. 2019. Вип. 32. Ч. 4.С. 89-96.;
10. 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;
11. 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.