

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 33 НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробники: Ілляшенко Я.І., асистент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
Середа О.Г., доцент кафедри технологій харчування

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри <u>технологій та безпеки харчових продуктів та кафедри технологій харчування</u> (назва кафедри)	протокол КТБХП №17 від 19 травня 2026 року протокол КТХ №22 від 02 червня 2026 року Завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів <u>Марина САМІЛИК</u> Завідувач кафедри технологій харчування <u>Оксана МЕЛЬНИК</u>
---	---

Погоджено:
Гарант освітньої програми

Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету, де реалізується освітня програма Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана

Оксана МЕЛЬНИК (додається)
(підпис)

Василь ТИЩЕНКО (додається)
(підпис)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

Надія БАРАНИК
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06 2026 р.

Ілляшенко Я.І.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 33 Навчальна практика	
2.	Факультет/ кафедра	Факультет харчових технологій, Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів Кафедра технології харчування	
3.	Статус ОК	Обов'язковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітньо–професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології Галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій Денної та заочної форми здобуття освіти	
5.	Рівень НРК	6-й рівень	
6.	Семестр та тривалість вивчення	Денна ф.н.: 2 семестр, 3 тижні Заочна ф.н.: 2 семестр, 3 тижні	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття) денна	Самостійна робота
		Практичні	
		48	
9.	Мова навчання	українська	
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Ілляшенко Яна Іванівна, асистент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Середа Ольга Григорівна, доцент кафедри технології харчування	
10.1	Контактна інформація	Ілляшенко Яна Іванівна ауд. 317А, Пн-Пт з 8.00 до 16.00 год. Середа Ольга Григорівна, д.ф., доцент кафедри технології харчування, НПЛ КГХ, 0997145294 E–mail: seaol@ukr.net	
11.	Загальний опис освітнього компонента	Навчальна практика є важливою складовою професійної підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології». Практика спрямована на формування первинних професійних умінь, ознайомлення з підприємствами харчової промисловості, сучасними технологіями виробництва харчових продуктів, організацією виробничих процесів, системами управління якістю та безпечністю продукції.	
12.	Мета освітнього компонента	Формування у здобувачів первинного професійного досвіду у сфері харчових технологій шляхом ознайомлення з технологічними процесами, організацією виробництва, вимогами безпечності та якості харчових продуктів	

13.	Передумови вивчення ОК: Зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Теоретичні основи харчових виробництв; Методи контролю харчових продуктів; Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів; Технології переробки рослинної сировини; Технології молока та молочних продуктів; Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби; Технології закладів ресторанного господарства; Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів
14	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Вимоги до бази практики: «Навчально-практична лабораторія кафедри технології харчування», «Навчально-наукова лабораторія основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування», «Навчально-наукова лабораторія товарознавства товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування», «Навчально-наукова лабораторія крафтових технологій та гастрономічних інновацій», «Навчально-наукова лабораторія технологій переробки рослинної сировини»
15.	Політика академічної доброчесності	У випадку, якщо здобувач здає роботу іншого здобувача як свою власну, така робота анулюється і виконується повторно.
16	Посилання на курс у системі Moodle	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: Після вивчення освітнього компонента здобувач очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК 33						Як оцінюється РНД ⁴
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 16	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	
ДРН 1. Застосовувати теоретичні знання з харчових технологій для аналізу діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.	+		+				Усний захист Доповідь-презентація індивідуального завдання Тестування в системі Moodle Диференційований залік
ДРН 2. Дотримуватися вимог охорони праці, виробничої санітарії, екологічної безпеки та принципів сталого розвитку			+				
ДРН 3. Вміти самоорганізуватися, комунікувати та працювати в команді для досягнення спільних цілей		+		+			
ДРН 4. Виконувати індивідуальні завдання та вміти презентувати результати і доносити їх до аудиторії.		+			+	+	

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 16 Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. 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)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота (ПЗ)	Самостійна робота / екскурсії	
Тема 1. Загальна характеристика харчової промисловості України 1. Структура харчової промисловості України. 2. Основні галузі харчових виробництв. 3. Сучасний стан та перспективи розвитку харчової галузі. 4. Особливості організації виробничих процесів у харчовій галузі.	6	12	[1,2,5,8]
Тема 2. Основи технологічних процесів харчових виробництв 1. Поняття про технологічний процес та його складові. 2. Основні етапи технологічного виробництва харчових продуктів. 3. Підготовка сировини до переробки. 4. Сучасні технологічні схеми виробництва харчових продуктів. 5. Основи автоматизації технологічних процесів.	6	12	[1,2,5,8]
Тема 3. Сировина та оцінювання якості харчових продуктів 1. Класифікація харчової сировини. 2. Характеристика сировини рослинного походження. 3. Характеристика сировини тваринного походження. 4. Характеристика овочевої сировини 5. Характеристика сировини на основі переробки зернових культур 6. Методи контролю якості харчових продуктів.	6	12	[1,2,5,8]
Тема 4. Обладнання та організація роботи харчових підприємств 1. Класифікація основного технологічного обладнання харчових виробництв 2. Призначення механічного обладнання у виробничих цехах. 3. Теплове обладнання та його використання у харчових технологіях. 4. Допоміжне обладнання та інвентар. 5. Організація роботи виробничих підрозділів підприємства.	6	12	[6,7]
Тема 5. Технології переробки сировини рослинного та тваринного походження 1. Технології переробки зернової	6	12	[1,2,5,8]

сировини. 2. Технології переробки плодово-овочевої продукції. 3. Технології виробництва хлібобулочних виробів. 4. Основи технології молока та молочних продуктів. 5. Основи технології м'яса та м'ясопродуктів. 6. Технології переробки риби та рибної продукції.			
Екскурсія на підприємство		6	-
Екскурсія на підприємство		6	-
Екскурсія на підприємство		6	-
Тема 6. Охорона праці. Екологічність та безпечні умови виробництва 1. Основні вимоги охорони праці на харчових підприємствах. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень. 3. Засоби індивідуального захисту працівників.	6	12	[4, 8]
Тема 7. Підготовка індивідуального завдання, оформлення звіту та презентації	6	12	9
Захист індивідуального завдання	6		
Разом	48	102	

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*
ДРН 1 ДРН 2 ДРН 3 ДРН 4	Словесні методи навчання: лекція-презентація, розповідь, пояснення, інструктаж, бесіда 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	48	Самостійне опрацювання матеріалу, аналіз технологічних процесів Ознайомлення з особливостями роботи підприємства під час екскурсій Індивідуальні завдання, підготовка доповіді-презентації та захист	102

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (СУМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Екскурсії на підприємства	10 балів/ 10%	протягом практики
2.	Відпрацювання аудиторних (практичних) занять	30 балів /30%	
3.	Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики) Вимоги до звіту з практики: Обсяг звіту – 15 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%	2-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації	25 балів / 25%	3-й тиждень
	Всього	100 балів	

5.1 ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ФОРМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження навчальної практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти звіту з навчальної практики.	Після завершення термінів навчальної 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	<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	39-59	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

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<i>0 балів</i>	<i>1-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>10 балів</i>
Екскурсії на підприємства	Здобувач не брав участі в екскурсії на підприємство	Здобувач відвідав підприємство	Здобувач відвідав підприємство	Здобувач відвідав підприємство та поділився конструктивною думкою по завершенню екскурсії
	<i>0 балів</i>	<i>1-15 балів</i>	<i>16-26 балів</i>	<i>27-30 балів</i>
Відпрацювання аудиторних (практичних) занять	Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	Здобувач вищої освіти не додержувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	Здобувач вищої освіти у цілому додержувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	Здобувач вищої освіти чітко додержувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених задач, продемонстровано активність, цілеспрямованість, креативність.
	<i>0 балів</i>	<i>1-15 балів</i>	<i>16-26 балів</i>	<i>26-35 балів</i>
Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики)	Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організацію 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.
	<i>0 балів</i>	<i>1-9 балів</i>	<i>10-20 балів</i>	<i>21-25 балів</i>
Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації	За наявності негативної характеристики керівника практики оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Добувач 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	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	Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого індивідуального завдання (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.

	виставляється загальна негативна оцінка за результатами проходження практики.	практики, свідчать про відсутність реальних результатів практики і набутих практичних навичок та вмінь.		
--	---	---	--	--

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:

3. Самілик М.М., Демидова Є.В. Програма навчальної практики та методичні вказівки. Методичні вказівки для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «26» березня 2024 р.).

Інші джерела:

4. Стандартизація, сертифікація та управління якістю харчової продукції [електронний ресурс] : навчальний посібник для здобувачів освіти за ОПП «Харчові технології», денної та заочної форм здобуття освіти, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / А. О. Геліх, С. О. Губа. – Суми, 2025. – 312 с.

5. Технології переробки рослинної сировини [електронний ресурс] : навчальний посібник / Т. П. Синенко, Є. В. Демидова. – Суми, 2025. – 276 с.

6. Теличкун В. І., Теличкун Ю. С., Губеня О. О., Стефанов С. В., Дамянова С. Т. Технологічне обладнання харчових виробництв : навч. посіб. Київ : Сталь, 2023. 634 с.

7. Хорольський В. П., Коренець Ю. М. Автоматизація виробничих процесів харчових технологій : підручник. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ](#), 2023. 557 с.

8. Харчові технології. Ч. 2. Сучасні джерела та види продовольчих ресурсів [електронний ресурс] : навчальний підручник для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» / М. М. Самілик [та ін.]. – Суми, 2025. – 334 с.

Додаткові джерела:

9. Губа С.О., Соколенко В.В. Навчальна практика. Методичні рекомендації щодо оформлення звіту з навчальної практики для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «бакалавр» (Протокол №4 від 30 січня 2024 р.).