

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 5 ПРОФЕСІЙНА ПРАКТИКА

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)

Розробники:

Самілик М.М., д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
Ілляшенко Я.І., асистент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
Середа О.Г., доцент кафедри технологій харчування
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технологій та</u> <u>безпеки харчових продуктів</u> та кафедри <u>технологій</u> <u>харчування</u> (назва кафедри)	Протокол КТБХП №17 від 19 травня 2026 протокол КТХ № 21 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

Марина САВЧЕНКО

Декан факультету, де реалізується освітня програма Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму
надана

Оксана МЕЛЬНИК к.т.н. доц. Оксана МЕЛЬНИК (додається)
(підпис)

Василь ТИЩЕНКО к.с.г.н. доц. Василь ТИЩЕНКО (додається)
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Надія БАРАНИК
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 01.07 2026 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ		
1.	Назва ОК	ОК 5 Професійна 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 <i>обов'язкових ОК</i>	ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології Галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
5.	Рівень НРК	7-й рівень
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр: денна та заочна форма навчання - 2 семестр, 6 тижнів
7.	Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	300
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 Я.І.: ауд. 317А, Пн-Пт з 8.00 до 16.00 год. Середа О.Г.: д.ф., доцент кафедри технології харчування, НПЛ КГХ, 0997145294 E-mail: seaol@ukr.net
11.	Загальний опис освітнього компонента	проходження професійної практики є важливою складовою частиною освітнього процесу і спрямовано на оволодіння здобувачами системою професійних вмінь та навичок, а також оволодіння досвідом професійної діяльності.
12.	Мета освітнього компонента	Формування у здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти здатності вирішувати складні виробничі та дослідницькі завдання у сфері харчових технологій шляхом поглиблення професійних знань, набуття практичного досвіду аналізу та удосконалення технологічних процесів, оцінювання ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, впровадження інноваційних рішень, забезпечення якості та безпечності харчової продукції в умовах реального виробництва.
13.	Передумови вивчення ОК:	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами:
13.1	Зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	
13.2	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 студентам реальний досвід роботи

		у галузі та сприяти набуттю професійних навичок
14.	Політика академічної доброчесності	Вивчення ОК ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету». У випадку, якщо здобувач здає роботу іншого здобувача як свою власну, така робота анулюється і виконується повторно.
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6095
16.	Ключові слова	Професійна практика, харчові технології, виробництво, підприємства харчування

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Після проходження професійної практики здобувач очікувано буде здатен	ПРН2	ПРН3	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН11	ПРН15	Як оцінюється ДРН
ДРН 1. Аналізувати виробничі процеси підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, оцінювати їх ефективність і визначати напрями удосконалення.	+		+	+				Щоденник практики, Індивідуальне завдання, Практичні завдання, Звіт, Характеристика керівника практики, Аналітичний розділ звіту, Аналіз виробничих ситуацій Презентація Захист звіту
ДРН 2. Обґрунтовувати вибір технологічного обладнання, виробничих рішень та методів організації технологічних процесів з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі.	+	+	+					
ДРН 3. Використовувати сучасні методи дослідження, технологічного контролю та цифрові інструменти для вирішення професійних завдань під час проходження практики.		+			+			
ДРН 4. Розробляти пропозиції щодо підвищення ефективності виробництва, якості та безпечності харчової продукції з урахуванням економічних, соціальних та екологічних аспектів діяльності підприємства.	+		+	+			+	
ДРН 5. Виявляти, оцінювати та мінімізувати виробничі ризики, пов'язані з технологічними процесами, безпечністю харчових продуктів та організацією праці.	+					+	+	
ДРН 6. Представляти результати практичної діяльності, формулювати висновки та професійно аргументувати запропоновані рішення державною та іноземною мовами.					+			
ДРН 7. Організовувати професійну діяльність відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.						+	+	

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
Тема 1. Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві 1. Загальне ознайомлення з підприємством, напрямками діяльності та асортиментом продукції. 2. Інструктаж з охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та виробничої санітарії. 3. Ознайомлення з організацією основного та допоміжного виробництва. 4. Аналіз виробничої потужності підприємства та рівня її використання. 5. Аналіз системи матеріально-технічного забезпечення підприємства.	60	[1-12]
Тема 2. Аналіз технологічних процесів, обладнання, автоматизації виробництва 1. Вивчення технологічних схем виробництва основних видів продукції. 2. Аналіз характеристик основної та допоміжної сировини, що використовується на підприємстві. 3. Дослідження технологічних режимів виробництва та їх впливу на якість готової продукції. 4. Вивчення апаратурно-технологічних схем виробництва. 5. Аналіз технічних характеристик та принципів роботи основного технологічного обладнання. 6. Вивчення рівня автоматизації та цифровізації виробничих процесів.	80	[1-12]
Тема 3. Дослідження систем контролю якості та НАССР 1. Вивчення структури системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на підприємстві. 2. Ознайомлення зі стандартами на основну і допоміжну сировину та методиками проведення технохімічного контролю сировини та готової продукції. 3. Аналіз процедур вхідного контролю сировини та матеріалів. 4. Дослідження системи виробничого контролю на всіх етапах технологічного процесу. 5. Ознайомлення із змістом нормативних документів, технологічних інструкцій та регламентів, які використовуються на	60	[1-12]

підприємстві. 6. Аналіз впровадження принципів HACCP та функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів. 7. Визначення критичних контрольних точок та аналіз ризиків виробництва. 8. Оцінювання результативності системи контролю якості та безпечності продукції.		
Тема 4. Аналіз економічної ефективності виробництва та ресурсозбереження 1. Аналіз основних виробничо-економічних показників діяльності підприємства. 2. Оцінювання ефективності використання матеріальних, енергетичних та трудових ресурсів. 3. Вивчення системи управління витратами на підприємстві. 4. Аналіз системи поводження з виробничими відходами та побічними продуктами. 5. Аналіз можливостей впровадження безвідходних та маловідходних технологій. 6. Оцінювання перспектив впровадження інноваційних технологічних рішень. 7. Розроблення рекомендацій щодо підвищення економічної ефективності та конкурентоспроможності підприємства.	60	[1-12]
Узагальнення результатів професійної практики 1. Збір, систематизація та аналіз матеріалів практики. 2. Формування висновків щодо діяльності підприємства. 3. Розроблення рекомендацій щодо підвищення ефективності виробництва. 4. Підготовка звіту з професійної практики. 5. Представлення та захист результатів практики.	40	[1-12]
Всього	300	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час консультування)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати здобувач самостійно)	Кількість годин*
ДРН 1. Аналізувати виробничі процеси підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, оцінювати їх ефективність і визначати напрями удосконалення.	Консультації щодо структури підприємства, організації виробничих процесів, ознайомлення з вимогами до проходження практики та ведення документації.		- аналіз структури підприємства, ознайомлення з технологічними процесами, вивчення виробничих підрозділів, аналіз нормативної документації, ведення щоденника практики. - участь у виконанні виробничих операцій, аналіз технологічних процесів, вирішення практичних виробничих ситуацій, ведення щоденника практики. - контроль технологічних режимів, оцінювання показників якості продукції, ознайомлення з НАССР, ДСТУ, ISO, аналіз результатів контролю. - аналіз ефективності виробничих процесів, підготовка пропозицій щодо удосконалення технологій та оптимізації виробництва. - виконання вимог безпеки праці, аналіз системи охорони праці на підприємстві, - аналіз системи поведження з відходами, оцінювання екологічної безпеки виробництва, підготовка висновків. - збір і	300
ДРН 2. Обґрунтовувати вибір технологічного обладнання, виробничих рішень та методів організації технологічних процесів з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі.	Консультації щодо виконання виробничих завдань, аналізу технологічних ситуацій та методів вирішення виробничих проблем.			
ДРН 3. Використовувати сучасні методи дослідження, технологічного контролю та цифрові інструменти для вирішення професійних завдань під час проходження практики.	Консультації щодо виконання виробничих завдань, аналізу технологічних ситуацій та методів вирішення виробничих проблем.			
ДРН 4. Розробляти пропозиції щодо підвищення ефективності виробництва, якості та безпечності харчової продукції з урахуванням економічних, соціальних та екологічних аспектів діяльності підприємства.	Консультації щодо методів контролю якості продукції, вимог нормативної документації та систем управління безпеністю харчових продуктів.			
ДРН 5. Виявляти, оцінювати та мінімізувати виробничі ризики, пов'язані з технологічними процесами, безпеністю харчових продуктів та організацією праці.	Консультації щодо аналізу ефективності виробництва, ресурсозбереження та сучасних технологій у харчовій промисловості.			
ДРН 6. Представляти	Консультації щодо,			

результати практичної діяльності, формулювати висновки та професійно аргументувати запропоновані рішення державною та іноземною мовами.	академічної комунікації, підготовки професійних матеріалів українською та англійською мовами та представлення результатів досліджень у сфері харчових технологій.		систематизація виробничої інформації, аналіз отриманих результатів, підготовка аналітичних матеріалів).	
ДРН 7. Організовувати професійну діяльність відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.	Консультації щодо екологічних аспектів виробництва та систем утилізації відходів, впровадження інноваційних технологій, нових видів продукції та ресурсозберігаючих рішень на підприємстві.		- оформлення щоденника практики, підготовка звіту та супровідної документації - підготовка презентації, захист звіту з практики, участь у професійних обговореннях.	
ДРН 8. Представляти результати професійної діяльності та виробничих досліджень у формі звіту, презентації та публічного захисту.	Консультації щодо збору та аналізу виробничої інформації, оформлення результатів досліджень, оформлення звіту, щоденника практики, підготовки презентації, захисту звіту та професійної комунікації.			

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.	Виконання програми практики. Збирання матеріалу для написання звіту професійної практики.	35 балів / 35%	Протягом практики
2.	Написання й оформлення: 1) 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. 2) щоденника з практики	40 балів / 40%	5-й тиждень
3.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	Після проходження практики
	Всього	100 балів	

5.2 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 практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з професійної практики.	Після завершення термінів практики.
3	Усний зворотний 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
(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

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Виконання програми практики.	0 балів Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	1-15 балів Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	16-26 балів Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	27-35 балів 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 та щоденника з практики	0 балів 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. Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	1-15 балів 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. Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	16-34 балів 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. Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог	35-40 балів Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином. Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Доповідь-презентація звіту з практики	0 балів 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.	1-9 балів 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.	10-20 балів Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	21-25 балів 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.

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

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.

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.

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

Додаткові джерела:

4. 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

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. 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-vr#Text>;

12. 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>.