

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 34 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

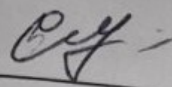
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Суми – 2026р.

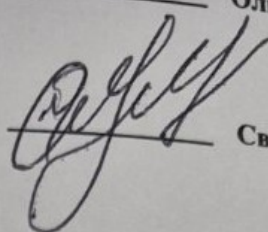
Розробники:

доцент кафедри технології харчування

старший викладач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів



Ольга СЕРЕДА



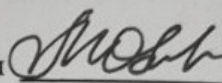
Світлана ГУБА

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

протокол КТХ № 21 від 02 червня 2026 року

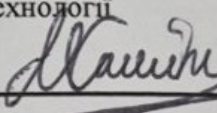
протокол КТБХП №17 від 19 травня 2026 року

Завідувач кафедри технології харчування



Оксана МЕЛЬНИК

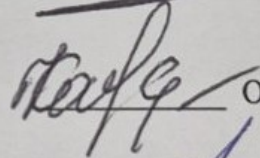
Завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів



Марина САМІЛИК

Погоджено:

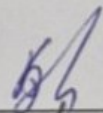
Гарант освітньої програми



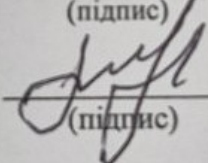
Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету, де реалізується освітня програма  Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана

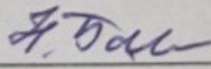

(підпис)

к.с-г. н. доц. Наталія БОЛГОВА


(підпис)

ст. викладач Тетяна МАРЕНКОВА

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації



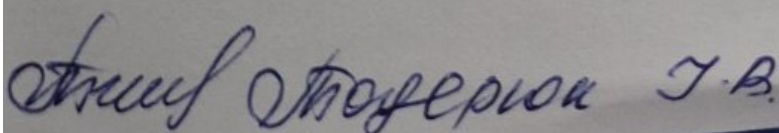
Надія БАРАНИК

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06.2026 р.

© СНАУ, 2026 рік



Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 34 Виробнича практика
2.	Факультет/ кафедра	Факультет харчових технологій, Кафедра технології харчування Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів
3.	Статус ОК	Обов'язковий
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю (2024 рік) 181 Харчові технології
5.	Рівень НРК	6-й рівень
6.	Семестр та тривалість вивчення	Денна та заочна ф.н - 6 семестр, 3 тижні
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	150
9.	Мова навчання	Українська
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Середа Ольга Григорівна , д. ф., доцент кафедри технології харчування Губа Світлана Олександрівна , старший викладач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів
10.1	Контактна інформація	Середа О.Г.: д.ф., доцент кафедри технології харчування, НПЛ КГХ, 0997145294 E-mail: seaol@ukr.net Губа С.О., ст.викладач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів 317м., E-mail: svitlanahuba@ukr.net
11.	Загальний опис освітнього компонента	проходження виробничої 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 та розвиток у здобувачів професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах виробництва, вивчити систему матеріально-технічного постачання підприємства, правила техніки безпеки на робочому місці, організацію охорони навколишнього середовища, поглиблення та закріплення здобувачами знань з технології виробництва харчової продукції, оволодіння сучасними методами, ознайомлення з питаннями економіки, організації і планування виробництва в цілому
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на дисциплінах: «Теоретичні основи харчових виробництв», «Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та ЗРГ», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Методи контролю харчових продуктів», «Безпека життєдіяльності та охорона праці». Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Проектування харчових підприємств», «Переддипломна практика»

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
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=6073
16.	Ключові слова	практика, харчові технології, виробництво, підприємства харчування

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

Після проходження виробничої практики здобувач очікувано буде здатен	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 16	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 26	ПРН 27	Як оцінюється ДРН
ДРН 1. Демонструвати знання та розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем в галузі харчових технологій, ресторанних технологій набутих під час проходження виробничої практики.	x									Підготовка щоденника та звіту практики, захист практик
ДРН 2. Демонструвати творчий підхід і вдосконалювати професійні знання та навички через самоосвіту в період практики.		x								
ДРН 3. Виконувати пошук і систематизацію інформації, необхідної для підготовки звіту за результатами практики.			x							
ДРН 5. Дотримуватися вимог охорони праці, техніки безпеки та забезпечувати безпечну організацію виробничих процесів				x						
ДРН 6. Демонструвати здатність результативно працювати як самостійно, так і в команді, застосовувати навички професійної комунікації та аргументовано відстоювати власну позицію під час фахових дискусій.					x		x			
ДРН 7. Формувати, обґрунтовувати та відстоювати власну громадянську і світоглядну позицію, діяти відповідально та свідомо в суспільстві.								x		
ДРН 8. Сприяти примноженню суспільних цінностей і досягнень, дотримуватися принципів здорового способу життя.									x	
ДРН 9. Підготувати та успішно захистити індивідуальне завдання з практики відповідно до встановлених вимог.						x	x			

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. 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. Вивчення структури підприємства 4. Ознайомлення з організацією основного та допоміжного виробництва.		40	1-9
Тема 2. Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями та особливостями організації роботи окремих цехів підприємства 1. Вивчення технології виробництва основного асортименту продукції в окремих цехах. 2. Ознайомлення з порядком приймання, оцінювання якості та підготовки основної і допоміжної сировини до виробництва. 3. Аналіз апаратурно-технологічних схем виробництва продукції. 4. Вивчення будови, принципу роботи та технічних характеристик обладнання технологічних ліній. 5. Характеристика технологічних операцій і режимів виробництва продукції. 6. Складання технологічної та апаратурної схеми виробництва окремого виду продукції. 7. Вивчення умов і режимів зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції. 8. Ознайомлення з: 8.1. порядком пакування, маркування, складування та відвантаження готової продукції (для підприємствах харчової галузі); 8.2. процесами оформлення, відпуску та реалізації готових страв, зокрема замовлень на виніс і доставку (для закладів ресторанного господарства) 9. Аналіз систем контролю якості, безпечності та санітарно-гігієнічних вимог на виробництві. 10. Ознайомлення з автоматизацією виробничих процесів та заходами щодо екологічної безпеки підприємства.		50	1-9

Тема 3. Ознайомлення з контролем технологічних параметрів, системою забезпечення якості готової продукції, нормативною документацією та заходами з охорони навколишнього середовища 1. Ознайомлення з обладнанням та організацією роботи виробничої лабораторії. 2. Вивчення стандартів на основну й допоміжну сировину, а також методик проведення технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції. 3. Ознайомлення зі змістом нормативної документації, технологічних інструкцій і виробничих регламентів, що застосовуються на підприємстві. 4. Вивчення форм ведення лабораторної та технологічної документації, а також порядку оформлення відповідних журналів обліку.		50	1-9
Узагальнення результатів виробничої практики 1. Заповнення щоденника 2. Формування висновків щодо діяльності підприємства. 3. Підготовка звіту з виробничої практики. 4. Представлення та захист результатів практики.		10	1-9
Всього		150	

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 ДРН 2 ДРН 3 ДРН 4 ДРН 5 ДРН 6 ДРН 7 ДРН 8 ДРН 9	Консультації з написання звіту, заповнення щоденника, дослідження індивідуального завдання у виробничих умовах		Практичне завдання: Під час проходження практики здобувач повинен виконати комплекс завдань, спрямованих на поглиблення професійних знань і набуття практичних навичок, а саме: здійснити аналіз технологічного процесу виробництва харчової продукції; ознайомитися з нормативною документацією, що регламентує виробничу діяльність (ДСТУ, НАССР, ISO тощо); відвідати основні структурні підрозділи підприємства. У процесі практики здобувач має проаналізувати роботу виробничих підрозділів та особливості їх взаємодії. Крім того, здобувач повинен здійснювати моделювання виробничих ситуацій і пропонувати можливі шляхи їх вирішення, планувати та реалізовувати практичні завдання в умовах реального виробництва, оцінювати ефективність виконаної роботи та проводити самостійний аналіз допущених помилок. За результатами практики здобувач зобов'язаний систематично вести щоденник практики та відображати в ньому виконані завдання і набуті результати.	150
			Індивідуальні завдання: збір, аналіз і систематизація інформації для виконання завдання, написання звіту про виробничу практику згідно з установленими вимогами, підготовка презентації, захист індивідуального завдання	

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 виробничої 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%	3-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 виробничої 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 додержувався 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 додержувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	27-35 балів 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.
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. Програма виробничої практики у закладах ресторанного господарства для студентів 3 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. О.Ю. Мельник О.Ю., Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова - Суми, 2023 р. – 30 с.

2. Програма виробничої практики для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. О.Ю. Мельник О.Ю., Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова. Суми, 2023 р. 22 с.

Додаткові джерела:

3. 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

4. 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.

5. Екотехнології у виробництві харчових продуктів. Навчальний посібник / уклад. Демидова Є. В. Самілик М.М., . Синенко Т. П. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 324.

6. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник; Ред. Л. М. Крайнюк. Суми: Університетська книга, 2024. 512 с.

7. 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.

8. Технології переробки рослинної сировини: навчальний посібник / уклад. Синенко Т. П., Демидова Є. В. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 276.

9. 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.