

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«Виробнича практика»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«Контроль якості та безпеки у харчовій промисловості та в індустрії краси»*

Ступінь вищої освіти *магістр*



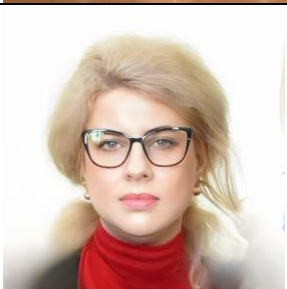
Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

« _____ » *2024р. протокол № .*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

1. Загальна інформація

Кафедра:	Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси	
Викладачі:	Котляр Євгеній Олександрович , доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук	
Профайл	Контакти: +380972619418, yevhenii11@ukr.net	
Профайл	Ланженко Любов Олександрівна , доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук	
	Контакти: lanjenko87@gmail.com, +380688485896	
Профайл	Скрипніченко Дмитро Михайлович , канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри технології молока олійно-жирових продуктів та індустрії краси	
	Контакти: +380987000690 skripnichenkodm@gmail.com	
Профайл	Дец Надія Олександрівна , канд. техн. наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси	
	Контакти: ndets@ontu.edu.ua , +380677953870	

Освітній компонент викладається на 4 курсі у 2 семестрі для денної форми навчання
Кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	-	-	-	-
заочна	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 180		Заочна – 0	

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Виробнича практика» для здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня «бакалавр». Вона є невід'ємною частиною навчального процесу.

Практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки і виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності, є первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувачів вищої освіти.

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Виробнича практика» є забезпечення формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь в сфері технології

молока, жирів і продуктів для індустрії краси, а також в управлінні та забезпеченні якості продукції.

В результаті проходження «Виробнича практики» здобувачі вищої освіти повинні

знати:

- організаційну структуру виробництва, лабораторії і принципи управління;
- контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси, які виробляють на підприємстві, принципи управління технологічними процесами, які забезпечують безпечність продукції, відповідно до вимог нормативної документації, апаратне оформлення технологічних процесів;
- нормативну документацію, яка регламентує безпечність, технологічні процеси, вимоги до якості сировини та готової продукції;
- основні принципи метрології, стандартизації та сертифікації у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- організацію контролю якості та безпеки на виробництві, форми обліку та звітності;
- технічне та енергетичне забезпечення виробництва;
- сучасні засоби і системи механізації та автоматизації технологічних процесів;
- способи і режими санітарної обробки на підприємстві;
- принципи роботи, правила експлуатації технологічного та допоміжного обладнання;
- вимоги із забезпечення екологічної та біобезпеки виробництва і всіх етапів у харчовій промисловості та в індустрії краси.

Вміти:

- здійснювати оперативний контроль за дотриманням параметрів технологічних процесів з виробництва у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва у харчовій промисловості та в індустрії краси, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій і забезпечувати якість виконуваних робіт;
- використовувати знання з контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- регулювати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- контролювати дотримання трудової дисципліни і навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- проводити первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати та застосовувати закони економіки, організації та менеджменту з контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- застосовувати на практиці науково обґрунтовані технології, що відповідають міжнародним та національним стандартам і практикам та розробляти і ефективно управляти технологічними процесами з контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- здійснювати контроль за дотриманням правил охорони праці, пожежної безпеки;
- контролювати дотримання біологічної безпеки та вимог щодо збереження навколишнього середовища на підприємствах з контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси;
- контролювати ефективність використання енергетичних і матеріальних ресурсів;
- вирішувати комплексні завдання у сфері харчової промисловості та індустрії краси, в тому числі у сфері контролю якості й управління безпечністю харчових і парфумерно-косметичних продуктів, та здійснювати дослідницьку, наукову, організаційну, проектну, управлінську діяльність для забезпечення потреб роботодавців, суспільства та держави, розвитку наукових досліджень і підготовки кадрів для розробки, запровадження і розвитку технологій для здорового й тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті проходження комплексної практики здобувачі вищої освіти отримують наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#), освітньо-професійної програми [Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми в сфері контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси в професійній діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій.

Загальні компетентності:

- К 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- К 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- К 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- К 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- К 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

К 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

К 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

К 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

К 7*. Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження у виробництво інноваційних технологій високоякісних та безпечних вітчизняних харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з метою забезпечення їх високої конкурентоспроможності на підставі сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.

К 8*. Здатність до розробки, впровадження нових сучасних або удосконалення існуючих систем менеджменту якості та управління безпечністю; до застосування сучасних методів контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових харчових і парфумерно-косметичних продуктів на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

РН 12*. Розробляти, удосконалювати та впроваджувати у виробництво інноваційні технології високоякісних та безпечних вітчизняних харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з метою забезпечення їх високої конкурентоспроможності на підставі сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.

РН 13*. Розробляти та впроваджувати системи менеджменту якості та управління безпечністю; застосовувати сучасні методи контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових харчових і парфумерно-косметичних продуктів на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України. .

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Загальна характеристика діяльності підприємства (об'єкта практики): історія підприємства, дата створення, місце знаходження; організаційно-правова форма підприємства; форма власності підприємства (колективна, державна, приватна і т. ін.); організаційна структура підприємства з переліком функцій підрозділів, опис 100 чисельності робітників підприємства; характеристика галузі, до якої належить підприємство; інформація про продукцію (послуги), яку виробляє підприємство; основні групи споживачів (клієнтів) продукції підприємства; опис продукції підприємства; системи контролю та безпечності підприємства при виготовленні продукції; опис основних постачальників сировини підприємства.	50	75
2	Розвиток отримання продукції. Аналіз системи безпеки та якості сировини та продукції в ЄС та світі. Сучасна нормативно-правова база України при виробництві продукції. Описання одержаної продукції.	50	75
3	Організація роботи лабораторії. Технохімічний контроль виробництва продукції. Схема технохімічного контролю показників якості сировини. Схема технохімічного контролю готового продукту. Орієнтований перелік документів, які повинна мати акредитована лабораторія (включаючи документи організації, до якої входить лабораторія як структурний підрозділ).	50	135
4	Аналіз існуючої системи управління безпечністю при виробництві продукції. Розробка основних принципів системи управління безпечністю при виробництві продукції.	50	75
5	Охорона праці у лабораторії. оцінка ефективності впровадження системи управління безпечністю при виробництві продукції.	40	75
Разом за ОК:		240	435

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у форматі підсумкового контролю. Підсумковий контроль – диференційований залік. Нарахування балів.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Виконання індивідуального плану проходження	50	50
Оформлення звітної документації за практику*	20	20
Захист звіту за практику*	30	30
Всього	100,0	100,0

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – диференційований залік

Виконання індивідуального плану проходження практики

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
88-100	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо покладених на нього посадових обов'язків; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виходив на роботу; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни, захистив звіт з практики, відповівши обґрунтовано і повністю на всі запитання комісії	відмінно
74-87	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативно-правові документи, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо виконання покладених на нього посадових обов'язків, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів посадову документацію; своєчасно виходив на роботу, захистив звіт з практики, відповівши обґрунтовано, але не повністю на всі запитання комісії	добре

60-73	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику, але відчував певні труднощі при їх практичному застосуванні; набув практичні навички виконувати покладені на нього посадові обов'язки, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки, захистив звіт з практики, відповівши не повністю і не на всі запитання комісії	задовільно
0-59	Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього посадових обов'язків, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення посадової документації; допускав грубі порушення правил внутрішнього трудового розпорядку, не захистив звіт з практики, не відповів на запитання комісії	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Виробнича практика»:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження практики;
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами НДРС, реферування, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості [Текст] : навч. посіб. / В. В. Кійко, О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, Н. В. Попова ; Нац. ун-т харч. технологій. — Одеса : Олді+, 2023. — 278 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235307>
2. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / С. П. Решта, Л. М. Пилипенко, О. І. Данилова ; за ред. Л. М. Пилипенко. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 334 с. : табл., рис.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1688812>
3. Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів [Текст] : навч. посіб. / С. І. Шеманська, І. Г. Радзівська ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2020. — 182 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1619095>
4. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті системи НАССР [Текст] : навч. посіб. / Л. В. Пешук, І. І. Штик, Р. А. Кривобік, Н. В. Новікова ; Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т. — Одеса : Олді, 2023. — 346 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245971>

5.Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР [Електронний ресурс] : навч. посіб. / М. П. Головка, І. Г. Власенко, Т. М. Головка, Т. В. Семко ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : Світ Книг, 2021. — 304 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2146810>

6.Безпека життєдіяльності та основи охорони праці [Електронний ресурс] : конспект лекцій / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, С. М. Неменуца, З. М. Сахарова ; каф. безпеки життєдіяльності. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. текст. дані: 149 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1621442>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

9.Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців за ОП «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси»](#).

Викладачі

/ПІДПИСАНО/

Євгеній КОТЛЯР

/ПІДПИСАНО/

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

/ПІДПИСАНО/

Любов ЛАНЖЕНКО

/ПІДПИСАНО/

Надія ДЕЦ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Протокол від «27» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри ТМОЖПтаІК

/ПІДПИСАНО/

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Контроль якості та безпечності
у харчовій промисловості та в індустрії
краси професор кафедри ТМОЖПтаІК

/ПІДПИСАНО/

Наталія ТКАЧЕНКО