

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань № 18 «*Виробництво та технології*»

Код та найменування спеціальності № 181 «*Харчові технології*»

Освітньо-професійна програма *Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності № 181 «*Харчові технології*»

« » 2024 р. протокол № .

Реєстраційний номер в Навчальному відділі

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технологія вина та сенсорного аналізу](#)
Викладач: **Каменева Наталя Валеріївна**, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук

[Профайл](#)

Контакти:
kamenevavin@gmail.com
+380 (048) 712-41-04



Викладач: **Василик Олександр Васильович**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу.

[Профайл](#)

Контакти:
a.v.vasylyk@gmail.com
+380 (066) 122-57-62



Викладач: **Ткаченко Оксана Борисівна**, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:
тел: (048) 712-41-80
e-mail: obtkachenko@gmail.com



Викладач: **Ходаков Олексій Леонідович**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:
khodakov2008@gmail.com
+380 (068) 252-55-76



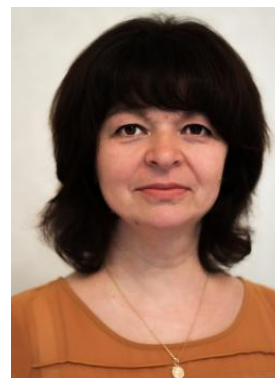
Викладач: **Манолі Тетяна Анатоліївна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:
manoli.tatiana68@gmail.com
(048) 712-41-04



Викладач: **Мирошніченко Олена Михайлівна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук



[Профайл](#)

Контакти:
kushnir.kamenka@gmail.com
(048) 712-41-04

Викладач: **Баришева Яна Олегівна**, асистент кафедри технології вина та сенсорного аналізу



[Профайл](#)

Контакти:
yana.barysheva.93@gmail.com
(048) 712-41-04

Викладач: **Афанасьєва Тетяна Миколаївна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук



[Профайл](#)

Контакти:
tafanasieva2022@gmail.com
+38 (093) 121-27-54

Викладач: **Ткаченко Людмила Олексіївна**, старший викладач кафедри технології вина та сенсорного аналізу



[Профайл](#)

Контакти:
lyudatka@gmail.com
+38 (097) 34-86-704

Освітній компонент викладається на 4 курсі у 8 семестрі
Кількість: кредитів – 4,5, годин – 135

| Аудиторні заняття, годин: | всього | лекції | практичні |
|----------------------------------|---------------|---------------|------------------|
| денна | - | - | - |
| заочна | - | - | - |
| Самостійна робота, годин | Денна – 135 | | Заочна – 135 |

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Переддипломна практика»

Предметом дисципліни "Переддипломна практика" є ознайомлення студентів із виробничими процесами підприємств бродильних виробництв та напоїв, а також із сучасними технологіями, обладнанням та стандартами, що використовуються в галузі.

Предметом дисципліни також є розвиток у студентів навичок практичної роботи в умовах виробництва, де вони отримують можливість безпосередньо брати участь у

виробничих процесах, що необхідно для успішної професійної діяльності в галузі технології бродильних виробництв, виноробства та напоїв.

3. Мета освітнього компоненту

Метою дисципліни є формування у студентів професійних компетентностей, необхідних для самостійного виконання дипломного проєкту, аналізу та оптимізації технологічних процесів, а також підготовки технічної документації.

Завдання дисципліни:

1. Здобуття практичного досвіду роботи на підприємствах галузі.
2. Поглиблене вивчення технологічних процесів виробництва продукції.
3. Збір, обробка та аналіз виробничих даних, необхідних для виконання дипломного проєкту.
4. Розвиток умінь у роботі з технічною документацією, технологічними регламентами та нормативно-правовими актами.
5. Виконання індивідуального завдання, пов'язаного з тематикою дипломного проєкту.

Внаслідок виконання програми переддипломної практики студент повинен:

Знати:

- технологічні процеси, режими виробництва та обладнання, що використовується на підприємствах бродильних виробництв, виноробства та виробництва напоїв;
- методи оцінки якості продукції та способи оптимізації виробничих процесів;
- вимоги нормативної документації, що регламентує виробництво та контроль якості продукції;
- основи екологічної безпеки та раціонального використання ресурсів у галузі.

Вміти:

- виконувати аналіз технологічних процесів із метою їх удосконалення;
- здійснювати контроль якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- розробляти технологічні схеми та технічну документацію для дипломного проєкту;
- обґрунтовувати вибір технологічних режимів і методів виробництва;
- узагальнювати результати практичної роботи у формі звіту та презентації.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Комплексна практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства»](#) підготовки бакалаврів

Загальні компетентності:

K05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

K07 Здатність працювати в команді

K09 Навички здійснення безпечної діяльності

K10 Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні (фахові) компетентності:

K16 Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення

K20 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки

K21 Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів

K25 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб

K26 Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію

K27 Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

Програмні результати навчання:

ПР04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань

ПР07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування

ПР09 Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти

ПР13 Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту

ПР14 Обирати

ПР16 Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

ПР17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

ПР19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

ПР21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій

ПР23 Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності

ПР24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

| № з/п | Назва самостійної роботи | Кількість годин | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Ознайомлення з підприємством: Аналіз структури підприємства, його підрозділів та основних напрямків діяльності. Вивчення організації виробничих процесів і технологічного циклу. Ознайомлення з технічним обладнанням та його характеристиками. | 15 | 15 |
| 2. | Вивчення технологічних процесів: Аналіз технологічних режимів виробництва різних видів продукції. Дослідження специфіки використання сировини та допоміжних матеріалів. Оцінка ефективності технологічних схем та методів переробки сировини | 15 | 15 |
| 3. | Контроль якості продукції: Вивчення методів контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Ознайомлення із системами управління якістю та стандартами, що діють на підприємстві. | 15 | 15 |
| 4. | Збір і обробка даних: Проведення виробничих досліджень для аналізу технологічних процесів. Збір статистичних даних, необхідних для виконання дипломного проекту. Підготовка розрахунків для оптимізації технологічних процесів.. | 15 | 15 |

| | | | |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 5. | Робота з нормативною документацією: Вивчення та застосування технічних регламентів, стандартів (ДСТУ, ISO тощо) та нормативно-правових актів. Розробка або коригування технологічної документації за потреби.. | 15 | 15 |
| 6. | Індивідуальне завдання: Виконання завдання, безпосередньо пов'язаного з темою дипломного проекту (наприклад, розробка нової технологічної схеми, аналіз впливу певних факторів на якість продукції тощо). Проведення експериментів або досліджень для підтвердження або вдосконалення рішень у дипломному проекті. | 15 | 15 |
| 7. | Екологічні та економічні аспекти виробництва: Аналіз впливу виробничих процесів на навколишнє середовище. Оцінка економічної доцільності технологічних рішень. | 15 | 15 |
| 8. | Підготовка звітної документації: Формування звіту за результатами практики, що включає опис виробничої бази, технологічних процесів, висновків і рекомендацій. Розробка презентації для захисту практики. | 30 | 30 |
| Всього | | 135 | 135 |

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах поточного і підсумкового контролів.

Формами поточного контролю є:

- Самостійна робота – виконання звіту (презентації);
- Усне опитування – відповіді щодо теми звіту.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

| Вид роботи, що підлягає контролю | Максимальна кількість оціночних балів | |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| | Денна | Заочна |
| Самостійна робота (у вигляді підготовки виконання звіту (презентації))* | 50 | 50 |
| Модульна контрольна робота* | 50 | 50 |
| Всього за змістовний модуль 1 | 100,0 | 100,0 |
| Всього | 100,0 | 100,0 |

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Самостійна робота (у вигляді підготовки звіту (презентації))

| | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 45-50 | Звіт (презентація) відпрацьовано, матеріал надано обґрунтовано, підготовлено, якісно оформлено та вчасно захищено | відмінно |
| 40-44 | Звіт (презентація) відпрацьовано, підготовлено, оформлено згідно вимог та вчасно захищено, матеріал надано недостатньо повно, допущено неточності, які істотно не впливають на кінцевий результат | дуже добре |

| | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 35-43 | Звіт (презентація) відпрацьовано, підготовлено та вчасно захищено, допущено неточності, які істотно не впливають на кінцевий результат, є невідповідність вимогам оформлення матеріалу | добре |
| 25-34 | Звіт (презентація) відпрацьовано, але допущено неточності в аналізі матеріалу, є суттєві невідповідності вимогам оформлення матеріалу. | достатньо |
| 0-24 | Звіт (презентація) не відпрацьовано. Здобувач не спроможний самостійно проаналізувати та систематизувати отриманні данні, оформити їх згідно вимог | незадовільно |

Усне опитування – відповіді щодо теми звіту

| Денна і заочна ф.н. | Критерії оцінювання | Оцінка |
|---------------------|----------------------------------------------------------|--------------|
| 45-50 | Надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно |
| 40-44 | При відповіді допущені не суттєві неточності | дуже добре |
| 35-43 | Відповіді неповні, допущені деякі помилки | добре |
| 25-34 | Відповіді неповні, допущені грубі помилки | достатньо |
| 0-24 | Відповіді незадовільні. Здобувач не володіє інформацією. | незадовільно |

7. Засоби діагностики успішності навчання

Проходження комплексної практики: групове обговорення результатів практики, дискусія, виконання звітів з наступних захистом результатів комплексної практики.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з нормативно-технічною документацією, складання звіту, презентації підготовка доповіді.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Управління стратегією розвитку виноробних підприємств [Текст] : монографія / О. Б. Каламан ; Одес. нац. акад. харч. технологій, Каф. менеджменту і логістики. — Одеса : СімексПринт ; Друк Південь, 2020. — 294 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1577060>

2. Поліпшення навичок з лабораторної практики у фахівців агро-продовольчого сектору Східної Європи (Ag-Lab). Лабораторна практика [Електронний ресурс] : посібник. Еразмус+ КА2 № 586383-EPP-1-2017-1-SI-EPPКА2-SВNE-JP(2017-2978/001-001). / під заг. ред. М. Клопчич, Т. Іщенко ; [М. Мардар, Н. Поварова, О. Тіглова, Н. Ткаченко ; Одес. нац. акад. харч. технологій]. — 2020. — 412 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1872842>

3. Акименко, О. Ю. Регулювання зовнішньоекономічної діяльності промислового виробництва : теорія, методологія, практика [Електронний ресурс] : монографія / О. Ю. Акименко ; Нац. ун-т "Чернігів. політехніка". — Чернігів : НУ "Чернігів. політехніка", 2021. — 398 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2665075>

4. Методологічні основи наукових досліджень [Електронний ресурс] : підручник / Н. І. Посвятенко, О. Е. Тверитникова, Е. К. Посвятенко, Ю. Е. Демідова ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". — Харків : Факт, 2022. — 320 с. ISBN 978-617-8072-28-5.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2043192>

5. Методологія наукових досліджень технічних об'єктів та їх оптимізація [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. С. Білецький ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". — Харків : ФОП Халіков Руслан Халікович, 2023. — 118 с. ISBN 978-617-8310-14-1.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2276143>

6. Інноваційні технології у виноробній галузі [Текст] : монографія / Л. О. Іванова, Г. О. Саркісян, Т. В. Страхова, Ю. С. Федченко ; Одес. нац. акад. харч. техноло-гій. — Одеса : Астропринт, 2019. — 248 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 241-245. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1284048>

Додаткові:

1. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом [Текст] : монографія / І. М. Бабич, Д. І. Басюк, М. В. Білько та ін. ; за заг. ред. П. Л. Шияна, Д. І. Басюк ; Нац. ун-т харч. технологій. — Кам'янець-Подільський : Зволейко Д.Г., 2014. — 252 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.142211>

2. Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography [Текст] / D. Maghradze, L. Rustioni, J. Turok etc. — Lingenfeld, 2012. — 489 p. : іл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1799477>

3. Les parfums du vin. Sentir et comprendre le vin [Електронний ресурс] / R. Pfister. — Paris : Delachaux et Niestle SA, 2013. — 129 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1816467>

4. Натуральне вино. Вступ до органічних та біодинамічних вин, які виготовляють природних способом [Електронний ресурс] / І. Лежерон ; з англ. пер. Х. Демидюк. — Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. — 224 с. : іл. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1816605>

5. Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино [Електронний ресурс] / С. Д. Вулф. — Київ : Yakaboo Publishing, 2020. — 304 с. : фот. Опаза Р. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1822189>

6. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості [Текст] : у 2 т. Т. 1 : Тихі вина. Ігристі вина. Шампанське України. Коньяки України. Плодово-ягідні вина. Ароматизовані вина (вермут). Соки. Міцні напої (бренді плодови). Калорійність виноробної продукції / за ред. В. О. Загоруйка, А. Я. Яланецького. — Сімферополь : Таврида, 2014. — 544 с. : табл., рис. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1790693>

7. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості [Текст] : у 2 т. Т. 2 : Розрахунки виробничих потужностей підприємств виноградного та плодово-ягідного виноробства, форми обліку, інвентаризація, норми технологічного проектування виноробних підприємств та підприємств з виробництва ігристих вин / за ред. В. О. Загоруйка, А. Я. Яланецького. — Сімферополь : Таврида, 2014. — 512 с. : табл., рис. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1790749>

8. Технологія вина [Текст] : підручник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2003. — 592 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.26273>

9. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тіглова та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Гельветика, 2020. — 304 с. : табл., рис. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1439050>

10. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства [Текст] : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський ; за заг. ред. С. В. Іванова. — Київ : НУХТ, 2012. — 487 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.88426>

11. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура та ін. ; за наук. ред. М. М. Калакури, Л. Ф. Романенко ; Відкритий міжнар. ун-т розвитку людини "Україна", Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Ун-т "Україна", 2010. — 814 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.72590>

12. Методи контролю харчових виробництв [Текст] : лаб. практикум / Н. І. Штангєєва, Л. І. Чернявська, Л. П. Рева, А. А. Ліпец ; Україн. держ. ун-т харч. технологій. — Київ : УДУХТ, 2000. — 240 с. : іл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.11773>

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 ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

| | |
|----------|--------------------|
| Викладач | Оксана ТКАЧЕНКО |
| Викладач | Олексій ХОДАКОВ |
| Викладач | Олександр ВАСИЛИК |
| Викладач | Наталя КАМЕНЕВА |
| Викладач | Олена МИРОШНІЧЕНКО |
| Викладач | Тетяна МАНОЛІ |
| Викладач | Тетяна АФАНАСЬЄВА |
| Викладач | Яна БАРИШЕВА |

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри [Технології вина та сенсорного аналізу](#)

Протокол від «___» _____ 202_ р. № ___

| | |
|-------------------|-----------------|
| Завідувач кафедри | Оксана ТКАЧЕНКО |
|-------------------|-----------------|

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*
к.т.н., доцент, ТВтаСА

Тетяна АФАНАСЬЄВА