

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО 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 *Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*

Ступінь вищої освіти *магістр*

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



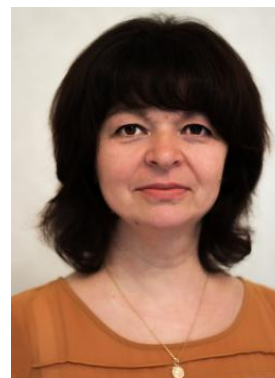
Викладач: **Манолі Тетяна Анатоліївна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

[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 1 курсі у 2 семестрі
Кількість: кредитів - 3,0, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	-	-	-
заочна	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 90

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Виробнича практика»

Предметом дисципліни "Виробнича практика" є ознайомлення студентів із виробничими процесами підприємств бродильних є розвиток у студентів навичок самостійного наукового дослідження та практичної роботи в умовах навчальної лабораторії, де вони отримують можливість безпосередньо брати участь у виробничих процесах, вивчати та застосовувати різні технологічні схеми виробництва вин різних типів, продуктів

бродильних виробництв та напоїв, закладати експерименти, контролювати ключові параметри технологічного процесу та оцінювати їх вплив на якість продукції, що дозволяє їм здобути глибокі знання та практичний досвід, необхідні для успішної професійної діяльності в галузі технології бродильних виробництв, виноробства та напоїв.

3. Мета освітнього компоненту

Метою дисципліни є формування у студентів навичок самостійного планування, проведення та аналізу наукових досліджень у галузі технології бродильних виробництв, виноробства та напоїв, освоєння сучасних методів наукових досліджень, планування і проведення експерименту, обробки отриманих даних, їх аналіз і узагальнення, а також розвиток здатності застосовувати отримані знання та навички на практиці для покращення якості продукції та оптимізації виробничих процесів.

Завдання дисципліни:

- Ознайомлення з технологічними процесами виробництва на підприємствах галузі.
- Вивчення основних етапів переробки сировини та контролю якості продукції.
- Розуміння взаємозв'язку між теоретичними знаннями і практичним застосуванням технологій.
- Розвиток умінь аналізу виробничих ситуацій та прийняття технічно обґрунтованих рішень.
- Здобуття досвіду роботи з технічними документами, виробничими стандартами та обладнанням.

Внаслідок виконання програми комплексної практики студент повинен:

Знати:

- організаційну структуру виробництва і принципи управління;
- технології продуктів бродіння, напоїв, які виробляють на підприємстві, принципи управління технологічними процесами, які забезпечують випуск продукції, відповідно до вимог нормативної документації, апаратне оформлення технологічних процесів;
- нормативну документацію, яка регламентує технологічні процеси, вимоги до якості сировини та готової продукції;
- основні принципи метрології, стандартизації та сертифікації у виробництві продуктів бродіння та напоїв;
- 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;

Вміти:

- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва продуктів бродіння, напоїв, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій і забезпечувати якість виконуваних робіт;
- регулювати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій продуктів бродіння та напоїв;
- контролювати дотримання трудової дисципліни і навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва продуктів бродіння та напоїв;
- проводити первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати та застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продуктів бродіння та напоїв;
- застосовувати на практиці науково обґрунтовані технології, що відповідають міжнародним та національним стандартам і практикам та розробляти і ефективно управляти технологічними процесами виробництва продуктів бродіння та напоїв;

- здійснювати контроль за дотриманням правил охорони праці, пожежної безпеки;
- контролювати дотримання біологічної безпеки та вимог щодо збереження навколишнього середовища на підприємствах із виробництва продуктів бродіння та напоїв;
- контролювати ефективність використання енергетичних і матеріальних ресурсів;

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 магістрів

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності:

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

Спеціальні (фахові) компетентності:

- СК 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.
- СК 2.** Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- СК 3.** Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
- СК 5.** Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.
- СК 6.** Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
- СК 7*.** Здатність розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, інноваційні технології їх виробництва відповідно до суспільних потреб і сучасного рівня науки та техніки, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.
- СК 8*.** Здатність досліджувати тенденції інноваційного розвитку сенсорного аналізу в харчових технологіях, використовувати методи статистичної обробки даних, робити відповідні узагальнення з метою прийняття рішень щодо подальшого розвитку і вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

- РН 1.** Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- РН 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.
- РН 3.** Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

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

PH 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

PH 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

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

PH 12*. Аналізувати існуючі та розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, організовувати на сучасному рівні технологічний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

PH 13*. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Огляд і загальне ознайомлення з виробничим процесом: Вступ до роботи підприємств, що включає екскурсії на виноробні та виробничі об'єкти з виготовлення ферментованих напоїв.	15	15
2.	Знайомство з технологічними процесами на різних етапах виробництва: Детальний огляд етапів, таких як підготовка сировини, ферментація, витримка, розлив і упаковка. Проведення інформаційних сесій із представниками відділів виробництва, контролю якості, управління та маркетингу для глибшого розуміння циклу виробництва.	15	15
3.	Практична робота на технологічних ділянках: Безпосередня участь студентів у роботі на різних етапах виробничого процесу для освоєння специфіки технологій виготовлення продукції підприємства.	15	15
4.	Ознайомлення з процесами контролю якості: Вивчення лабораторних методів оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Ознайомлення з державними стандартами якості та системою контролю, яка діє на підприємстві.	15	15
5.	Вивчення управлінських систем підприємства: Знайомство з процесами планування виробництва та управління ресурсами. Аналіз маркетингових стратегій, специфічних для галузі виноробства та напоїв у регіоні проведення практики.	15	15
6.	Захист звіту та презентація результатів: Фінальний етап включає підготовку звіту, де узагальнюються здобуті знання, аналізуються технологічні й управлінські аспекти роботи підприємства, а також пропонуються рекомендації щодо впровадження ефективних практик у національному виробництві.	15	15
	Всього	90	90

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах поточного контролю. 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. Здабувач 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-EPPKA2-SVNE-JP(2017-2978/001-001). / під заг. ред. М. Клопчич, Т. Іщенко ; [М. Мардар, Н. Поварова, О. Тітлова, 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 природним 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=OdONAHNT.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=OdONAHNT.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=OdONAHNT.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=OdONAHNT.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=OdONAHNT-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=OdONAHNT.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=OdONAHNT-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=OdONAHNT-cnv.BibRecord.72590>

12. Методи контролю харчових виробництв [Текст] : лаб. практикум / Н. І. Штангесєва, 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=OdONAHNT-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*
д.т.н., проф., ТВтаСА

Оксана ТКАЧЕНКО