

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ДОСЛІДНИЦЬКА 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



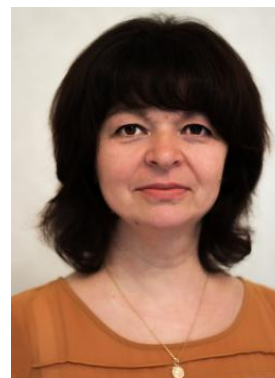
Викладач: **Манолі Тетяна Анатоліївна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

[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 - 6,0, годин – 180

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

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Дослідницька практика»

Предметом дисципліни "Дослідницька практика" є розвиток у здобувачів ОКР «Магістр» дослідницьких навичок у галузі технологій бродильних виробництв, виноробства та напоїв. Практика передбачає поглиблене вивчення технологічних процесів, методів контролю якості, а також науковий підхід до розв'язання практичних задач, що виникають у галузі.

3. Мета освітнього компоненту

Метою дисципліни є формування професійних компетентностей для проведення наукових досліджень, здатності аналізувати та вдосконалювати існуючі технологічні процеси, розробляти нові технологічні рішення, а також підготовка магістерської роботи на основі отриманих результатів.

Завдання дисципліни:

- Здобуття практичного досвіду проведення досліджень у виробничих і лабораторних умовах.
- Вивчення сучасних технологій у бродильних виробництвах і виноробстві.
- Розробка та вдосконалення технологічних схем виробництва ферментованих продуктів та напоїв.
- Проведення експериментальних досліджень, аналіз та інтерпретація отриманих результатів.
- Підготовка рекомендацій щодо впровадження наукових розробок у виробництво.
- Формування звітних матеріалів та апробація отриманих результатів через презентації та наукові публікації.

Внаслідок виконання програми практики студент повинен:

Знати:

- сучасні методи досліджень і техніки аналізу в галузі бродильних виробництв і виноробства;
- основні принципи проектування та вдосконалення технологічних процесів;
- методи контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- сучасні тенденції розвитку технологій ферментованих продуктів і напоїв;
- вимоги нормативної документації та міжнародні стандарти якості.

Вміти:

- організовувати та проводити експериментальні дослідження у лабораторних і виробничих умовах;
- розробляти нові технологічні рішення з урахуванням економічної та екологічної доцільності;
- застосовувати сучасне лабораторне обладнання та програмне забезпечення для аналізу технологічних процесів;
- інтерпретувати результати досліджень і робити висновки для їх впровадження у виробництво;
- підготувати науково обґрунтовані рекомендації щодо вдосконалення технологій виробництва;
- оформлювати звіти, презентувати результати досліджень та писати наукові статті.

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 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 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

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

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

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.

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

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

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

РН 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

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

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

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

РН 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.	Аналіз сучасної наукової літератури: <ul style="list-style-type: none"> - Ознайомлення з останніми публікаціями в галузі технологій бродильних виробництв, виноробства та напоїв. - Пошук і аналіз статей, що відповідають темі магістерської роботи. - Оцінка перспективності сучасних технологій та методів досліджень. 	22	22
2.	Розробка плану дослідження: <ul style="list-style-type: none"> - Формулювання мети, завдань та гіпотез дослідження. - Підбір експериментальних методик для досягнення поставлених цілей. - Планування експериментів із урахуванням ресурсів та обладнання. 	22	22
3.	Експериментальні дослідження: <ul style="list-style-type: none"> - Проведення лабораторних досліджень технологічних процесів і характеристик продукції. - Визначення впливу окремих технологічних факторів на якість сировини та готової продукції. - Виконання серії дослідів, спрямованих на вдосконалення технологічних параметрів. 	22	22
4.	Аналіз отриманих даних: <ul style="list-style-type: none"> - Обробка експериментальних даних за допомогою статистичних методів. - Побудова графіків, таблиць та математичних моделей для візуалізації результатів. - Порівняння отриманих результатів з літературними даними. 	22	22
5.	Розробка рекомендацій: <ul style="list-style-type: none"> - Формулювання практичних рекомендацій для впровадження отриманих результатів у виробництво. - Аналіз економічної доцільності запропонованих технологічних рішень. - Вивчення можливостей адаптації технологій до реалій вітчизняного ринку. 	22	22
6.	Підготовка звітної документації: <ul style="list-style-type: none"> - Оформлення звіту за результатами дослідницької практики. - Підготовка розділів магістерської роботи, що ґрунтуються на результатах практики. - Написання тез для участі у наукових конференціях або статей для публікації. 	22	22
7.	Презентація результатів: <ul style="list-style-type: none"> - Підготовка презентаційних матеріалів для захисту результатів дослідницької практики. - Проведення доповіді перед комісією чи керівником практики. - Дискусія щодо отриманих результатів та можливостей їх подальшого використання. 	22	22
8.	Вивчення сучасного обладнання та технологій: <ul style="list-style-type: none"> - Ознайомлення з лабораторними та виробничими установками, які використовуються у дослідженнях. - Вивчення принципів роботи сучасного аналітичного обладнання (наприклад, хроматографів, спектрофотометрів). 	26	26

- Оцінка перспективності новітніх технологій у галузі. - Підсумковий звіт, у якому студенти узагальнюють отримані знання, аналізують технологічні та управлінські аспекти, а також представляють пропозиції щодо впровадження корисних практик у вітчизняних умовах.		
Всього	180	180

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=OdONAHNT.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. Тітлова, Н. Ткаченко ; Одес. нац. акад. харч. технологій]. — 2020. — 412 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.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=OdONAHNT.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=OdONAHNT.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=OdONAHNT.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=OdONAHNT.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=OdONAHNT-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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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=OdONAHТ-cnv.BibRecord.26273>
9. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Гельветика, 2020. — 304 с. : табл., рис. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.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=OdONAHТ-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=OdONAHТ-cnv.BibRecord.72590>
12. Методи контролю харчових виробництв [Текст] : лаб. практикум / Н. І. Штангеева, 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=OdONAHТ-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
