

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



**СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ТЕХНОЛОГІЧНА 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»*

« 06 » 12 2024 р. протокол № 2 .

Реєстраційний номер в Навчальному відділі

K12-28/2024-25

1. Загальна інформація

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

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

[Профайл](#)



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](#)

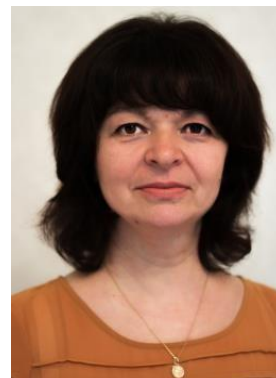
Контакти:
manoli.tatiana68@gmail.com
(048) 712-41-04



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:
tafnasieva2022@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 7 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) «Технологічна практика»

Предметом дисципліни "Технологічна 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 практичних навичок, необхідних для роботи на підприємствах виноробства, пивоваріння, виробництва спирту, лікєро-горілочаних виробів та інших продуктів бродіння та напоїв, а також підготовка до самостійного вирішення професійних завдань.

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:

- основні види сировини, що використовуються у бродильних виробництвах та виноробстві;
- технологічні процеси та режими виробництва різних видів продукції;
- методи контролю якості продукції на різних етапах виробництва;
- вимоги нормативної документації, включаючи стандарти якості та безпеки продукції;
- основи організації роботи виробничих підрозділів.

Вміти:

- виконувати аналіз виробничих процесів та визначати їх ефективність;
- застосовувати методи контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- працювати з технологічними схемами, технічними регламентами та документацією;
- обслуговувати основне обладнання, використовуване у бродильних виробництвах і виноробстві;
- пропонувати заходи щодо оптимізації технологічних процесів із урахуванням екологічних та економічних вимог.

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

дискусію

К30* Знати закономірності фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних перетворень при переробці пивної, плодоовочевої сировини та винограду для управління механізмами покращення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції при переробці та зберіганні

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 запроектованого асортименту

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

ПР18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи

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

ПР30* Вміти застосовувати знання закономірностей фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних перетворень при переробці пивної, плодоовочевої сировини та винограду для управління механізмами покращення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції при зберіганні

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Огляд та загальне знайомство з виробничим процесом: Вступ до діяльності підприємств, включаючи екскурсії на виноробні та підприємства з виробництва ферментованих напоїв.	30	30
2.	Ознайомлення з технологічними процесами на різних етапах виробництва (підготовка сировини, ферментація, витримка, розлив, упаковка). Інформаційні сесії з представниками різних відділів підприємства (виробництво, якість, контроль, маркетинг) для повного розуміння виробничого циклу.	30	30
3.	Занурення в процес виробництва та робота студентів на різних ділянках для освоєння особливостей технологічних етапів виготовлення продукції підприємства	30	30
4.	Занурення в процес контролю якості: Ознайомлення з лабораторними аналізами, які використовуються для оцінки якості сировини, проміжних продуктів і готової продукції. Ознайомлення з державними стандартами якості та оцінюванням якості продукції на підприємстві.	30	30
5.	Вивчення системи управління підприємствами; Занурення в процеси планування виробництва та управління ресурсами. Огляд методів	30	30

	маркетингу, специфічних для індустрії вин та напоїв у регіоні практики.		
6.	Захист звіту. Доповідь. Презентація. Завершальний етап — це підсумковий звіт, у якому студенти узагальнюють отримані знання, аналізують технологічні та управлінські аспекти, а також представляють пропозиції щодо впровадження корисних практик у вітчизняних умовах	30	30
	Всього	180	180

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах поточного і підсумкового 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
<u>Змістовний модуль 1.</u>		
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 технологічної практики: групове обговорення результатів практики, дискусія, виконання звітів з наступних захистом результатів технологічної 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-SBHE-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=OdONAHТ.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=OdONAHТ-cnv.BibRecord.142211>
2. Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography [Текст] / D. Maghradze, L. Rustioni, J. Turok etc. — Lingenfeld, 2012. — 489 p. : il.
<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 виноградно- 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. Валушко, 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. Ліпєц ; Україн. держ. ун-т харч. технологій. — Київ : УДУХТ,

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

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

Протокол від «15» 10 2024 р. № 3

Завідувач кафедри	ПІДПИСАНО	Оксана ТКАЧЕНКО
-------------------	-----------	-----------------

ПОГОДЖЕНО:

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

ПІДПИСАНО	Тетяна АФАНАСЬЄВА
-----------	-------------------