

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **G Інженерія, виробництво та будівництво (18 «Виробництво і технології»)**

Код та найменування спеціальності ***G13 Харчові технології (181 «Харчові технології»)***

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

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **G13 Харчові технології**
«11» квітня 2025р. протокол № 5

Реєстраційний номер в Навчальному відділі

K12-31/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології вина та сенсорного аналізу](#)
Викладач: **Ткаченко Дмитро Павлович**, старший викладач кафедри туристичного бізнесу та рекреації, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:
tkachenkodmitry73@gmail.com,
048-712-41-04



Викладач: **Делі Вікторія Юріївна**, старший викладач кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор філософії

[Профайл](#)

Контакти:
1viktoriia.for.work1@gmail.com,
048-712-41-04



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

[Профайл](#)

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



Викладач: **Бобошко Юлія Олегівна**, асистент кафедри технології вина та сенсорного аналізу.

Контакти:
Контакти:
boboskoulia3@gmail.com
+380 (048) 712-41-04

[Профайл](#)



Освітній компонент викладається на *першому* курсі у *першому* семестрі

Кількість: кредитів - 6, годин – 180

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

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Для ефективного функціонування харчової галузі необхідні спеціалісти високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці з урахуванням вимог роботодавців можливе шляхом використання в навчальному процесі ступеневої підготовки з системою поетапного послідовного нарощування рівня професійних знань, практичних навичок та умінь.

Освітній компонент (ОК) «Ознайомча практика» є одним з видів ознайомлення з сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них уявлень, професійних навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосувати в практичній діяльності.

Практика проводиться у вигляді екскурсій на передових бродильних, виноробних підприємствах, виробництвах слабоалкогольних та безалкогольних напоїв харчової промисловості.

Освітній компонент «Ознайомча практика» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітньої компоненти «Інформатика та інформаційні технології» та зі шкільної програми «Хімія», є необхідним для опанування освітнього компоненту «Теоретичні основи харчових технологій», «Технології харчових виробництв».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту «Ознайомча практика» полягає в ознайомленні студентів з виробничою діяльністю бродильних і виноробних підприємств харчової промисловості, надання їм першого уявлення про інженерну діяльність керуючого складу підприємств, економічні та екологічні питання, пов'язані з виробничою діяльністю підприємств та їх перехід на ринкові відносини, надання студентам основи для подальшого свідомого вивчення і засвоєння загально інженерних і спеціальних дисциплін, необхідних при формуванні фахових знань.

Основними завданнями вивчення ОК є ознайомлення з бродильними і виноробними підприємствами харчової промисловості, їх структурою, основними спорудами та їх розташуванням на території підприємств; ознайомлення з номенклатурою сировини, технологією виробництва цільової продукції на бродильних і виноробних підприємствах харчової промисловості, обладнанням і його призначенням, асортиментом готової продукції.

В результаті проходження ознайомчої практики здобувач повинні:

Знати:

- сировинну базу бродильних і виноробних підприємств харчової промисловості та загальні принципи побудови технологічного процесу на них;
- склад обладнання, що застосовує підприємство;
- асортимент продукції, що випускає підприємство, та показники її якості;
- ознайомитись із заходами, що проводяться на бродильних і виноробних підприємствах харчової промисловості з охорони праці, пожежо та вибухобезпеки, охорони навколишнього середовища, з побудовою принципових схем окремих технологічних ліній, із завданнями, що вирішують фахівці середнього і вищого рівнів підготовки на окремих технологічних операціях.

Вміти:

- пояснювати значення і розташування основних будівель і споруд на території бродильних і виноробних підприємств харчової промисловості;
- пояснювати значення і розташування технологічного обладнання в цехах, що розташовані на території бродильних і виноробних підприємств харчової промисловості.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Ознайомча практика» здобувач вищої

освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, та освітньо-професійній програмі «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

K01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K03 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

K05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Програмні результати навчання:

ПР01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

План проведення занять і екскурсій складається сумісно керівниками практики від кафедри ТВтаСА та бази практики. Навчально-методичне керівництво ознайомлює практикою здійснюється викладачами кафедри, які під час її проходження мають провести зі студентами бесіди, де висвітлюються питання, пов'язані з аналізом господарської діяльності підприємства, перспективами його розвитку, нової техніки і технологій, регулювання технологічних процесів, деякі економічні питання тощо.

Перед початком практики викладачем, відповідальним за проходження здобувачами практики (керівником), проводиться необхідна робота з підприємствами для організації екскурсії, а також, збори зі здобувачами, де розглядаються організаційні та методичні питання практики.

До проходження практики допускаються тільки ті здобувачі, які пройшли інструктаж з техніки безпеки та протипожежної безпеки. Під час практики можуть бути проведені лекції та бесіди з окремих питань програми представниками підприємств.

У період практики студенти повинні відвідати підприємства виноробної галузі та 1-2 підприємства іншої галузі харчової промисловості у виді екскурсій. Виробничі екскурсії можуть мати як цільовий, так і загально ознайомчий характер. У звіті про практику необхідно навести коротку характеристику підприємства, на яке було організовано екскурсію.

Після кожної екскурсії на кожне підприємство здобувачі повинні знати відповіді на основні питання щодо функціонування підприємства.

Після закінчення терміну практики, здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт про проходження практики оформлюється кожним здобувачем окремо.

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вступний інструктаж. Теоретичні заняття щодо мети і завдання ознайомчої практики	5	5

2	Екскурсії на виноробних та харчовим підприємствах	60	60
3	Збір матеріалу для звіту	40	40
4	Збір та оформлення індивідуального завдання	50	50
5	Оформлення звіту, підготовка до захисту	25	25
Всього за ОК:		180	180

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*

Нарахування балів:

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

*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 Виконання індивідуального завдання практики

Кількість балів	Критерії оцінювання	Оцінка
41-50	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно правових документів, ознайомився з діяльністю підприємства; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, відвідав кожну екскурсію та вчасно оформив звіт.	відмінно
31-40	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативно-правові документи, ознайомився з діяльністю підприємства; відвідав кожну екскурсію, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів посадову документацію; вчасно оформив звіт.	добре
11-30	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, ознайомився з діяльністю підприємства, 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 звіт, допускаючи помилки	задовільно

0-10	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, зовсім ігнорував заплановані екскурсії.	незадовільно
-------------	---	---------------------

Оформлення звіту з практики

Кількість балів	Критерії оцінювання	Оцінка
16-20	Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту.	відмінно
11- 15	Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації (звіту), які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	добре
1- 10	Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайність та не виконання усіх завдань практики. Не заповнення всіх облікових документів.	задовільно
0	Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	незадовільно

Критерії оцінювання захисту звіту з практики

Кількість балів	Критерії оцінювання	Оцінка
21- 30	Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо діяльності підприємств на яких проходив практику; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.	відмінно
11- 20	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо діяльності підприємств на яких проходив практику, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови	добре
6-10	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання діяльності підприємств на яких проходив практику; не здатність відповісти на питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	задовільно

0-5	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях практики; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	незадовільно
------------	---	---------------------

7. Засоби діагностики успішності навчання

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

- наочні: відвідуванням екскурсій;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження практики;
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі нормативною документацією, складання планової та звітної документації,

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. 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. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1439050>
2. Технології харчових виробництв [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. Р. Михайлицька, І. М. Деркач, Н. Б. Сливка та ін. ; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. — Львів, 2021. — 214 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2171931>
3. Технологія вина [Текст] : підручник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 592 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836625>
4. Харчові технології. Практикум [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова та ін. ; Держ. біотехнолог. ун-т України. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Харків : ДБТУ, 2023. — 417 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156524>
4. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій [Електронний ресурс] : кол. монографія / Н. А. Нагурна, А. О. Абрамова, Ю. О. Безносик та ін. ; за заг. ред. Н. А. Нагурної; Черкас. держ. технол. ун-т. — Черкаси : ЧДТУ, 2020. — 154 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2047843>
5. Alcoholic Beverages [Текст]. Volume 7: The Science of Beverages / edited by A.M.Grumezescu, A.M. Holban.— 1st Edition.— Royston Road ; Cambridge ; Kidlington : Elsevier; Woodhead Publishing, 2019. — 549 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992934>
6. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing Pros [Текст] / J.Herz, G.Conley. — Beverly: Voyageur Press, 2021. — 216 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1993823>
7. Handbook of Enology [Текст]. Volume 1 : The Microbiology of Wine and Vinifications / R. -G. Pascal, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud. — Third edition. — Hoboken; Chichester : John Wiley & Sons, 2021. — 625 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992263>
8. Handbook of Enology [Текст]. Volume 2 : The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments / R. -G. Pascal, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu. — Third edition. — Hoboken; Chichester : John Wiley & Sons, 2021. — 540 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992324>

Додаткові:

1. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
2. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

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	<u>ПІДПИСАНО</u>	Дмитро ТКАЧЕНКО
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Вікторія ДЕЛІ
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Яна БАРИШЕВА
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Юлія БОБОШКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від «13» березня 2025 р. № 10

Завідувач кафедри	<u>ПІДПИСАНО</u>	Оксана ТКАЧЕНКО
-------------------	------------------	-----------------

ПОГОДЖЕНО:

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

ПІДПИСАНО

Тетяна АФАНАСЬЄВА