



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Виробнича практика

«ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Сачко Анастасія Валеріївна, завідувач кафедри хімії та експертизи харчової продукції, к.х.н., доцент https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sachko-anastasii-a-valerii-vna/ Гавриш Крістіна Віталіївна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/havrysh-kristina-vitaliivna/
Контактний тел.	+380956002089 +380983226654
E-mail:	an.sachko@chnu.edu.ua k.havrysh@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=6713
Консультації	Очно та дистанційно за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини» є етапом підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня, спрямованим на закріплення теоретичних знань та набуття практичних навичок у сфері оцінювання якості, сертифікації та контролю безпечності харчової сировини і готової продукції. Обов'язковою основою практики для всіх здобувачів є ознайомлення з діяльністю та структурою базових підприємств харчової промисловості та їхніх виробничих лабораторій. Під час роботи на підприємстві студенти вивчають організацію входного контролю, правила виробничої санітарії, процеси імплементації стандартів безпечності (НАССР, ISO 22000), а також загальні вимоги техніки безпеки.

Мета навчальної дисципліни: формування у магістрів комплексних професійних компетентностей щодо проведення органолептичної, фізико-хімічної, товарознавчої та нормативно-правової експертизи субтропічної сировини (кава, чай, какао) та продуктів на її основі в умовах промислового виробництва, міжнародної торгівлі та професійних івентів.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТЕМА 1	Ознайомлення з базою практики. Інструктаж з охорони праці та техніки безпеки в умовах лабораторії харчового підприємства. Вивчення внутрішнього розпорядку, структури та графіка роботи виробничої лабораторії.
Тема 2	Робота з нормативною документацією. Ознайомлення з журналами обліку, внутрішніми інструкціями підприємства та стандартами, що регламентують показники якості й безпечності субтропічної сировини та продуктів на її основі. Вивчення системи вхідного контролю партій сировини. Особливості роботи в сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
Тема 3	Опанування лабораторного інструментарію. Ознайомлення з наявним аналітичним обладнанням лабораторії. Вивчення правил калібрування, експлуатації та технічного обслуговування приладів для визначення базових фізико-хімічних показників (вологості, густини, наявності домішок тощо).
Тема 4	Проведення випробувань та аналізів: Практична робота з аналітичним обладнанням для дослідження характеристик субтропічної сировини та готових продуктів. Визначення автентичності продукції та опанування методик виявлення фальсифікату.
Тема 5	Контроль систем безпечності (НАССР / ISO 22000). Участь у моніторингу критичних точок та перевірки дотримання санітарно-гігієнічних норм у зонах приймання й зберігання сировини. Вивчення процедур контролю за станом повітряного середовища, роботи вентиляції та промислових аспіраційних систем (пилових фільтрів) у місцях розвантаження.
Тема 6	Варіативний експертний блок (реалізується за індивідуальним завданням, та/або): - Опція А (на базі підприємства): оцінювання логістичних дефектів сировини, що виникають при тривалому транспортуванні (пліснявіння, сторонні запахи). - Опція Б (за наявності погодження з контрольними органами): ознайомлення з роботою акредитованих прикордонних лабораторій, вивчення правил відбору проб (семплінгу) з вантажів безпосередньо на пунктах пропуску чи митних терміналах. - Опція В (у разі направлення на спеціалізовані івенти): ознайомлення з організацією тимчасових експертних зон на кавових фестивалях, вивчення специфіки санітарного контролю в умовах масових заходів.
Тема 7	Проведення сенсорної експертизи: Освоєння методик органолептичного оцінювання продуктів із субтропічної сировини на базі підприємства. Складання дегустаційних листів та профілів якості.

Тема 8	Варіативний сенсорний блок (реалізується за індивідуальним завданням, та/або): - Опція А/Б (на базі підприємства / лабораторії): проведення внутрішніх виробничих капінгів/дегустацій для оцінки стабільності якості готового продукту. - Опція В (в умовах кавових фестивалів): практичне відпрацювання навичок масового сенсорного оцінювання та професійного калібрування за міжнародними протоколами в динамічному середовищі чемпіонатів.
Тема 9	Оформлення звітної документації

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: робота у складі груп під час приймання сировини або проведення капінгу/дегустації, стажування в лабораторії та на робочому місці, виконання індивідуального завдання, оформлення звіту з практики, відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, усна відповідь студента, оформлення щоденника практики.

Методи навчання: словесні методи (інструктаж, бесіда, консультація, спілкування), ситуаційні (аналіз проблемної ситуації на виробництві та вибір правильних технологічних чи аналітичних рішень), робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- попередній контроль - здійснюється під час підготовки студентів до проходження практики на зборах-інструктажах. При цьому пояснюються цілі практики, порядок їх проходження, форма звітування, а також студентам передаються скерування на базу практики, щоденники та програми практики;
- поточний контроль здійснюється під час захисту звітів про виробничу практику на кафедрі.

До захисту звітів виробничої практики допускаються студенти, які повністю виконали програму практики, представили звіт відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, наявності позитивного відгуку керівника від підприємства-базы практики і навчального закладу.

Підсумковий контроль – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінка за проходження виробничої практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту за результатами проходження практики, наявності позитивного відгуку керівника від підприємства-базы практики та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які належать до програми практики.

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього

процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

«Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>

«Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha/>

«Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yurii-fedkovycha/>

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

допускається за умови дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);

не допускається використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;

додаткові обмеження чи вимоги щодо використання ШІ можуть визначатися викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

✓

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

✓ Система підтримки дистанційного навчання “Moodle” <https://moodle.chnu.edu.ua/>

✓ ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>

Детальна інформація щодо виробничої практики «Експертиза продуктів із субтропічної сировини» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnohii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnohii/>