

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування вищого навчального закладу)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
(назва інституту)

Кафедра *хімії та експертизи харчової продукції*
(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор навчально-
наукового інституту біології,
хімії та біоресурсів

_____ Руслан БЕСПАЛЬКО

«___» _____ 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

Експертиза харчових продуктів
(назва навчальної дисципліни)

Освітньо-професійна програма	обов'язкова
	(вказати: обов'язкова / вибіркова)
Спеціальність	«Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини»
	(вказати назву ОПП)
Галузь знань	G13 «Харчові технології»
	(вказати: код, назва)
Рівень вищої освіти	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
	(вказати: шифр, назва)
	Другий (магістерський)
	(вказати: перший бакалаврський/другий магістерський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання *українська*

(вказати: якою мовою читається дисципліна)

Чернівці 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни Експертиза харчових продуктів складена відповідно до освітньо-професійної програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини».

Розробники: Крістіна Гавриш, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Анастасія Сачко, к.х.н., доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Викладачі: Крістіна Гавриш, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Анастасія Сачко, к.х.н., доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП _____

Анастасія САЧКО

Затверджено на засіданні
кафедри _____

хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 року

Завідувач кафедри _____

Анастасія САЧКО

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною радою *Навчально-науковий інституту біології, хімії та навчально-наукового інституту біоресурсів*

Протокол № 1 від 29 серпня 2025 року

Голова методичної ради _____

Галина МОСКАЛИК

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Опис навчальної дисципліни

Виробнича практика «Експертиза харчових продуктів» 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 вхідного контролю, правила виробничої санітарії, процеси імплементації стандартів безпечності (НАССР, ISO 22000), а також загальні вимоги техніки безпеки.

Залежно від індивідуального завдання та специфіки майбутнього дослідження, практична підготовка здобувачів може додатково реалізовуватися за одним із варіативних напрямків. Перший напрямок орієнтований на митно-логістичну експертизу та фітосанітарний контроль вантажів. Він передбачає вивчення нормативно-правових процедур взаємодії з контрольними органами, ознайомлення з роботою акредитованих прикордонних лабораторій, вивчення правил відбору проб безпосередньо на пунктах пропуску та аналіз дефектів сировини, які виникають під час тривалого транспортування.

Другий напрямок орієнтований на експертизу в межах спеціалізованих виставкових майданчиків та кавових фестивалів. Цей варіант передбачає ознайомлення з організацією тимчасових експертних зон, освоєння методик масового сенсорного оцінювання, професійного калібрування за міжнародними протоколами та проведення експертизи готових напоїв у динамічному івент-середовищі. В обох випадках практична підготовка базується на роботі з новітнім аналітичним обладнанням для ідентифікації характеристик субтропічної сировини.

Мета виробничої практики: 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.

Результати навчання:

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

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 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 8. Здатність до проведення фізико-хімічного аналізу та експертизи якості, зокрема до застосування методів контролю складу, ароматичних і смакових характеристик субтропічної сировини та продуктів на її основі.

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.

ПРН 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 нефаківців.

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

РН13. Виконувати фізико-хімічний аналіз субтропічної сировини та продуктів на її основі, використовуючи різні аналітичні підходи. Проводити органолептичний аналіз продуктів на основі рослинної сировини.

Загальна інформація

Виробнича практика «Експертиза харчових продуктів»												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекцій	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2 М	3	4	120	–	–	–	–	–	–	–	Іспит

Практика проводиться на підприємствах (організаціях, установах) на основі укладених договорів про партнерство (співпрацю). База для неї – підприємства харчової промисловості м. Чернівці та Чернівецької області, зокрема таких: Чернівецька регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби, компанії заводи по переробці кави, що входять до ГО «Українська організація спешелті кави»: ТОВ «КОФІТОН», ТОВ "САНЕКО ТРЕЙД", ТОВ «БХП», ТОВ «КЛУБ КАВИ ТК». Додатковими базами практики можуть виступати спеціалізовані сертифіковані майданчики (кавові фестивалі, чемпіонати, митно-логістичні термінали).

Структура проходження виробничої практики

Навчально-методичне керівництво практикою, контроль за її організацією і проходженням здійснює випускова кафедра (кафедра хімії та експертизи харчової продукції). Розподіл студентів на практику здійснюється керівником практики та затверджується наказом ректора університету.

Безпосередньо на підприємстві цю роботу виконують керівник практики від підприємства і разом з адміністрацією та керівником практики вирішують усі питання організації і проведення її.

Керівник практики видає завдання для її проходження, спостерігає за точним виконанням кожним студентом усіх передбачених планом робіт, перевіряє звіт, вказує на наявні недоліки, перевіряє їх виправлення.

В перший день практики, керівник практики від університету проводить організаційні збори, ознайомлює здобувачів вищої освіти із програмою практики, повідомляє мету, завдання, основний зміст практики.

Як організаційні документи керівник практики рекомендує студентам:

- направлення на практику студентів на кожне підприємство із зазначенням у ньому відповідального за неї студента;
- щоденник практики;
- календарний план-графік проходження практики;
- індивідуальне завдання;
- перелік звітних документів.

Обов'язки керівника практики від університету

В обов'язки *керівника практики від університету* перед початком практики (за 15 днів) входить:

- ознайомлення з наскрізною програмою практик;
- складання календарного плану-графіка проходження виробничої практики;
- проведення організаційних зборів;
- видача студентам всіх організаційних документів.

Під час проведення практики на підприємствах *керівник практики від університету*:

- надає студентам допомогу в перший день практики в зарахуванні їх на підприємство для проходження практики, в інструктажі з техніки безпеки та охорони праці, в одержанні перепусток на підприємство;
- забезпечує зустріч і знайомство студентів з керівником практики від підприємства;
- погоджує з керівником практики від підприємства календарний план-графік проходження практики і зміст всіх індивідуальних завдань студентів;
- регулярно зустрічається зі студентами;

- вивчає останні досягнення науково-технічного прогресу, які впроваджені у технологічний процес підприємства.

У період завершення практики керівник практики від університету:

- перевіряє виконання студентами індивідуальних завдань і звітів з практики та бере участь у комісії з їх захисту;
- готує завідувачу кафедри свої пропозиції щодо удосконалення організації практик на конкретному підприємстві й у цілому на кафедрі.

Прибуття та вибуття студента, а також призначення керівників практики від підприємства оформляють наказом по підприємству, в якому визначають терміни проходження практики в цехах, підрозділах і службах.

Обов'язки керівника практики від підприємства

Керівник практики від підприємства організовує і контролює повсякденно роботу студентів, а саме:

- всебічно сприяє дотриманню студентами графіка та виконанню програми практики;
- ознайомлюється зі звітами студентів, надає відзив у щоденнику про результати проходження практики і попередню оцінку.
- організовує інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, санітарної гігієни;
- знайомить з правилами внутрішнього трудового розпорядку;
- знайомить із структурою підприємства, впровадженнями досягнень науки і техніки;
- закріплює студентів за провідними фахівцями, згідно з графіком проходження практики;
- забезпечує своєчасне постачання студентів необхідними матеріалами (інструкціями, нормативною документацією, літературою, розрахунками, кресленнями);
- консультує з виникаючих питань практики;
- надає допомогу в постановці окремих завдань, які вимагають теоретичного і практичного рішення на підприємстві;
- контролює підготовку студентами звітів з виробничої практики;
- робить висновок про якість звіту, виконання практики і здобуття студентами знань і навичок професійної підготовки фахівця.

Безпосереднє керівництво практикантами в цехах і на окремих ділянках виробництва здійснюють керівники цехів і підрозділів, провідні фахівці. Вони ж організовують роботу студентів на робочих місцях.

Обов'язки студента

Студенти виїжджають на виробничу практику згідно наказу ректора й отриманого щоденника, в якому вказується підприємство і тривалість практики.

Після прибуття на підприємство студентів наказом зараховують на практику. Кожному студенту призначають керівника. У щоденнику ставлять відмітку про прибуття студента на підприємство.

Далі студент повинен ознайомитися з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві, одержати інструктаж з правил техніки безпеки і пожежної безпеки і суворо дотримуватися їх під час всієї практики. З урахуванням змісту програми практики студент разом з керівником практики від підприємства уточнюють і конкретизують графік її проходження. Уточнений графік вноситься студентом у щоденник практики і є обов'язковим для подальшого виконання.

В обов'язки студента при проходженні практики входить:

- своєчасне прибуття на місце практики і виконання її програми;
- неухильне підпорядкування правилам внутрішнього розпорядку підприємства;
- строге виконання правил охорони праці і виробничої санітарії;
- виконання в повному об'ємі програми практики, написання звіту і готовність захищати його перед комісією на підприємстві і в академії;
- при зарахуванні на штатну посаду несення відповідальності за роботу нарівні із співробітниками підприємства;
- ведення щоденника практики і робочого зошита для записів консультацій, технічних даних, ескізів і тому подібне;
- своєчасний і якісний захист звіту з практики.

З урахуванням змісту програми практики студент разом з керівником практики від підприємства уточнюють і конкретизують графік її проходження. Уточнений графік вноситься студентом у щоденник практики і є обов'язковим для подальшого виконання.

Інформаційний обсяг виробничої практики	
Назва теми	К-сть годин
ТИЖДЕНЬ 1. Організація роботи виробничої лабораторії, безпека та нормативна база	60
Всупний інструктаж від керівника практики від університету	10
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.	20
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.	15

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).	15
ТИЖДЕНЬ 2. Інструментальний аналіз, впровадження стандартів безпеки та експертна оцінка	60
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.	20
Тема 5. Контроль систем безпеки (НАССР / ISO 22000). Участь у моніторингу критичних точок та перевірці 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.	20
Тема 6. Варіативний експертний блок (реалізується за індивідуальним завданням, та/або): ○ <i>Опція А (на базі підприємства):</i> Оцінювання логістичних дефектів сировини, що виникають при тривалому транспортуванні (пліснявіння, сторонні запахи). ○ <i>Опція Б (за наявності погодження з контрольними органами):</i> Ознайомлення з роботою акредитованих прикордонних лабораторій, вивчення правил відбору проб (сепліну) з вантажів безпосередньо на пунктах пропуску чи митних терміналах. ○ <i>Опція В (у разі направлення на спеціалізовані івенти):</i> Ознайомлення з організацією тимчасових експертних зон на кавових фестивалях, вивчення специфіки санітарного контролю в умовах масових заходів.	20
ТИЖДЕНЬ 3. Сенсорний аналіз, сертифікація та підготовка звітності	60
Тема 7. Проведення сенсорної експертизи: Освоєння методик органолептичного оцінювання продуктів із субтропічної сировини на базі підприємства. Складання дегустаційних листів та профілів якості.	20

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.	20
Тема 9. Оформлення звітної документації	20
РАЗОМ	120

Зміст звіту про проходження виробничої практики

1. Загальна характеристика підприємства (базу практики) та організації лабораторної служби. Історія створення підприємства, напрямки діяльності та перспективи розвитку. Асортимент продукції, що виробляється, джерела постачання імпортової сировини та райони збуту. Структура управління підприємством та організаційна структура виробничої (лабораторної) служби.

2. Експертиза процесів транспортування, зберігання та вхідного контролю. Правила приймання партій субтропічної сировини на складі підприємства. Облаштування та технічне оснащення місткостей і приміщень для зберігання сировини, контроль температурно-вологісного режиму. Оцінка логістичних ризиків та аналіз дефектів сировини, які можуть виникати під час тривалого транспортування.

3. Моніторинг якості на етапах технологічної переробки сировини. Ознайомлення з основними апаратурно-технологічними схемами переробки сировини (чай, кава, какао-боби, прянощі тощо) на підприємстві. Визначення ключових точок контролю якості в технологічному потоці. Ділянки товарного оформлення, пакування та оцінка герметичності й захисних властивостей пакувальних матеріалів.

4. Лабораторні та інструментальні методи контролю якості. Опанування нормативних методів відбору проб (семплінгу) сировини та готових продуктів на підприємстві. Практичне ознайомлення з методами сенсорного (органолептичного) аналізу та складання дегустаційних профілів. Вивчення правил експлуатації та калібрування новітнього аналітичного обладнання (спектрометрів, хроматографів, експрес-аналізаторів вологості тощо).

5. Системи безпеки, охорона праці та виробнича екологія. Вивчення системи НАССР (ISO 22000), що діє на підприємстві, санітарних правил і норм.

Правила техніки безпеки та охорони праці під час роботи у виробничій лабораторії. Ознайомлення з роботою систем аспірації та промислових пилових фільтрів у зонах розвантаження й переробки сухої сировини.

6. Робота з нормативною та супровідною документацією. Ознайомлення з вітчизняними та міжнародними стандартами (ДСТУ, ISO, Codex Alimentarius), що регламентують якість субтропічних продуктів. Аналіз супровідної імпортової документації (фітосанітарні сертифікати, сертифікати походження, документи простежуваності ланцюгів постачання). Порядок ведення записів у лабораторних журналах та оформлення експертних висновків.

7. Виконання індивідуального завдання (Варіативна частина) *(Розділ оформлюється відповідно до одного з виданих керівником завдань, що відповідає фактичному місцю перебування студента):*

- **Варіант А (Основний – на базі підприємства):** Розробка або вдосконалення експрес-методики ідентифікації автентичності конкретного виду субтропічної сировини та виявлення фактів її фальсифікації.
- **Варіант Б (Митно-логістичний напрямок – у разі залучення до роботи з контрольними органами):** Дослідження процедур митної експертизи, правил взаємодії з фітосанітарними службами та алгоритму відбору зразків вантажів безпосередньо на прикордонних терміналах.
- **Варіант В (Івент-напрямок – у разі участі в івентах – кавових фестивалях чи чемпіонатах).** Особливості організації тимчасових експертних зон, специфіка санітарного контролю масових заходів та практичне відпрацювання навичок масового сенсорного оцінювання й калібрування за міжнародними протоколами.

8. Висновки. Узагальнення результатів проведених експертних досліджень.

9. Додатки до звіту. Зразки заповнених лабораторних журналів, актів відбору проб, дегустаційних листів, копії сертифікатів якості або нормативних документів (за наявності / можливості).

Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання під час практичної підготовки дозволяє здобувачам вищої освіти: закріпити отримані теоретичні знання, розвинути вміння самостійно розв'язувати виробничі, наукові чи організаційні завдання, поглибити професійні навички в умовах реального виробничого процесу, оцінити здобуті компетентності через аналіз виконаної роботи.

Індивідуальне завдання, отримане здобувачем освіти, може уточнюватися в процесі проходження практики. Це дозволяє адаптувати його до реальних умов роботи підприємства, завдань навчального процесу та потреб виробництва.

Зміст індивідуальних завдань

№	Назва теми
	Завдання 1. Порівняльна експертиза вимог національних (ДСТУ) та міжнародних (ISO/Codex Alimentarius) стандартів до якості сировини. Студент обирає один вид сировини (наприклад, зелену каву або чорний байховий чай) і здійснює детальний порівняльний аналіз фізико-хімічних та органолептичних показників за українськими та міжнародними стандартами.
	Завдання 2. Експертиза маркування готових субтропічних продуктів на відповідність законодавству України та ЄС. Аналіз споживчого маркування кількох зразків готового продукту (наприклад, плиток шоколаду чи пачок кави), які є у вільному продажі. Студент перевіряє правильність зазначення інгредієнтів, алергенів, термінів придатності та відповідність написів Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та Регламенту ЄС № 1169/2011.
	Завдання 3. Класифікація та ідентифікація дефектів субтропічної сировини за міжнародними протоколами. Створення аналітичного каталогу-довідника дефектів (наприклад, для кавового зерна за стандартами SCA або для какао-бобів за ISO). Студент використовує відкриті міжнародні класифікації, описує причини виникнення дефектів (транспортування, зберігання) та методи їх візуального виявлення під час експертизи.
	Завдання 4. Експертна оцінка відповідності маркування готової продукції концепції «Clean Label». Студент аналізує відкриті рецептурні склади (зазначені на упаковках) певної групи субтропічних продуктів (наприклад, розчинних кавових напоїв 3-в-1 чи ароматизованого чаю) на наявність харчових добавок (Е-кодів). На основі цього робиться висновок про рівень натуральності продукту та відповідність сучасним споживчим трендам «чистої етикетки».
	Завдання 5. Порівняльний аналіз нормативних лімітів на контамінанти (забруднювачі) в Україні та Європейському Союзі. Студент порівнює максимально допустимі рівні токсичних елементів, мікотоксинів (наприклад, охратоксину А в каві) та залишків пестицидів у субтропічній сировині згідно з українськими гігієнічними вимогами та Регламентами Комісії ЄС (наприклад, Регламент 2023/915).

	Завдання 6. Аналіз критеріїв класифікації субтропічних продуктів за кодами УКТЗЕД для митної експертизи. Вивчення правил кодування та ідентифікації товарів у митних цілях. Студент аналізує розділи Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (наприклад, група 09 «Кава, чай, мате та прянощі» або група 18 «Какао та продукти з нього»), описує, які саме характеристики продукту (вміст жиру, ступінь обробки) впливають на присвоєння коду та які базові документи потрібні для підтвердження коду.
	Завдання 7. Дослідження міжнародних систем екологічної та етичної сертифікації під час експертизи товарів. Аналіз відкритих вимог та логотипів міжнародних сертифікатів сталого розвитку (<i>Rainforest Alliance, Fairtrade, Organic</i>). Студент описує, як наявність цих знаків на пакуванні готового продукту впливає на його експертний статус, простежуваність походження та позиціонування на ринку.
1	Завдання 8. Аналіз європейського регламенту проти знеліснення (EUDR) та його вимог до експертизи кави й какао. Огляд нового законодавства ЄС (EUDR). Студент досліджує відкриті джерела інформації та описує, які нові вимоги висувуються до імпорту кави та какао (геолокація ферм, підтвердження відсутності вирубки лісів) і як ці дані мають перевірятися під час проведення міжнародної експертизи товарних партій.
	Завдання 9. Експертна оцінка сучасних видів пакування субтропічних продуктів для збереження їхньої якості. Дослідження впливу пакувальних матеріалів на стабільність показників якості готового продукту під час зберігання. Студент аналізує відкриті технічні характеристики пакувань (вакуумні пакети, триплексні ламінати з фольгою, пакети з дегазаційними клапанами для свіжообсмаженої кави) та обґрунтовує їхню ефективність проти окиснення та втрати аромату.
2	Завдання 10. Методологічний аналіз міжнародних протоколів сенсорного аналізу (купінгу/калібрування). Студент аналізує відкриті міжнародні стандарти проведення професійних дегустацій (наприклад, стандарти SCA для кави чи ISO 3103 для заварювання чаю). Завдання полягає в описі вимог до підготовки води, посуду, температурних режимів та структури дегустаційної картки, що використовуються експертами на чемпіонатах чи професійних фестивалях.

Форми контролю:

- 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.

Види та методи контролю, які використовуються в процесі вивчення навчальної дисципліни: оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання), відповідно до вимог щодо змісту та оформлення; презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; захист результатів практики (залік), оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); щоденник практики; відповіді на питання комісії.

Методи контролю:

2. Усне опитування – індивідуальне та фронтальне: коротка презентація результатів практики перед комісією (кафедра/керівники); відповіді на запитання щодо виконаних завдань; оцінюється вміння аргументувати висновки, професійна термінологія, рівень розуміння процесів.
3. Ситуаційні завдання – аналіз проблемної ситуації у виробництві та вибір правильних технологічних чи аналітичних рішень.
4. Письмовий звіт практики за встановленою структурою (характеристика підприємства, технологічні процеси, обладнання, контроль якості, висновки).
5. Тестування / письмове опитування: перевірка знань основних термінів, нормативної бази, методів контролю якості; завдання на вибір правильної відповіді, встановлення відповідностей, розв'язання виробничих ситуацій.
6. Оцінювання відгуку з підприємства: характеристика керівника практики від бази практики (дисциплінованість, активність, уміння працювати в колективі).

Підсумковий контроль: залік

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Оцінка за проходження технологічної 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.

Оцінка		Рівень компетентності
ЄКТ С	бали	

A	90–100	Вищий рівень компетентності Студент глибоко та в повному обсязі засвоїв програмний матеріал, грамотно, вичерпно та логічно викладає його в усній або письмовій формі, знає рекомендовану літературу, виявляє творчий підхід і правильно обґрунтовує прийняті рішення, добре володіє різноманітними вміннями та навичками при виконанні практичних завдань, відмінно використовує текстові та графічні матеріали.
B	80–89	Високий рівень компетентності Студент знає програмний матеріал, грамотно і по суті викладає його в усній або письмовій формі, припускаючи незначні помилки в доказах, трактуванні понять та категорій; при цьому має необхідні вміння та навички при виконанні практичних завдань, відмінно використовує текстові та графічні матеріали, є деякі виправлення.
C	70–79	Середній рівень компетентності Студент знає програмний матеріал, грамотно викладає його в усній або письмовій формі, припускаючи неточності в доведеннях, трактуванні понять і категорій; при цьому володіє необхідними вміннями та навичками при виконанні практичних завдань, добре виконує текстові та графічні матеріали.
D	60–69	Достатній рівень компетентності Студент знає тільки основний матеріал, припускаючи неточності, недостатньо чіткі формулювання, непослідовність у викладенні відповідей в усній або письмовій формі; при цьому невпевнено володіє вміннями та навичками виконання практичних завдань, задовільно використовує текстові та графічні матеріали.
E	50–59	Достатній рівень компетентності Студент знає тільки основний програмний матеріал, припускається грубих неточностей, нечітко формулює і непослідовно дає відповіді в усній або письмовій формі; при цьому невпевнено володіє вміннями та навичками виконання практичних завдань, задовільно використовує текстові та графічні матеріали.

FX, F	0–59	Недостатній рівень компетентності Студент не володіє основним програмним матеріалом, допускає грубі помилки, які свідчать про нерозуміння матеріалу, у розрахунках отримані неправильні результати, на запитання дає неправильні відповіді; припускається принципових помилок у доведеннях, трактуванні понять та категорій, не володіє основними вміннями та навичками при виконанні практичних завдань, потрібна додаткова навчальна робота з дисципліни.
		Студент не розуміє і не орієнтується у матеріалі, розрахунки не завершує, не дає відповіді на запитання; потрібний повторний курс вивчення дисципліни.

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Критерієм підсумкового оцінювання є отримання студентом мінімальних порогових рівнів за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою половини всіх можливих набраних балів.

Оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу та шкалу ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F).

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

7. Рекомендована література для оформлення звітів практик

1. Мирончук В.Г., Гулий І.С., Пушанко М.М. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості: підручник / за ред. В.Г. Мирончук. Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с.
2. Сидоров Ю.І., Губицька І.І., Конечна Р.Т., Новіков В.П. Екстракція рослинної сировини: навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2008. 336 с.
3. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв : навч. посібник / О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздєв ; ред. О. В. Дацишин. Вінниця : Нова Книга, 2009. 488 с.
4. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун та ін. ; Національний університет харчових технологій. Київ : Сталь, 2017. 456 с.
5. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2008. 256 с.
6. Гвоздєв, О. В. Машина та обладнання хлібопекарського виробництва : підручник / О. В. Гвоздєв, Ф. Ю. Ялпачик, В. О. Олексієнко. Мелітополь : Видавничий будинок ММД, 2010. 311 с.
7. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с.
8. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. ю. Федьковича, 2023. 172 с.
9. Технологічні комплекси харчових виробництв: Навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. – Київ: Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.
10. Українець А.І., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. Загальні технології харчових виробництв: підручник. К.: Університет Україна, 2010. 814 с.
11. Гладушняк, О. К. Технологічне обладнання консервних заводів : підручник / О. К. Гладушняк. – Херсон : Грін Д. С., 2015. 348 с.
12. Організація виробництва : навч. посібник / В. В. Прохорова, О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с.
13. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. К. : Центр навч. літ., 2006. 640 с.
14. Теличкун В.І., Гавва О.М., Теличкун Ю.С. Технологічні комплекси харчових виробництв: навч. посібник Київ: Вид-во Сталь, 2017. 456 с.
15. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Організація виробництва: навч. посіб. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с.

Література

1. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: метод. рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.:

- О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.
2. ПОЛОЖЕННЯ про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. Режим доступу: http://www.budarch.chnu.edu.ua/res//budarch/FABDPM/Polojennia_prakt_2020.pdf
 3. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України : наказ Міністерства освіти і науки від № 93 від 08.04.93. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>.
 4. Харчові технології : стандарт вищої освіти / затверджено наказом Міністерства освіти і науки України №1125 від 18.10.2018р. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/>.
 5. Методичні рекомендації до підготовки програм практик студентів / укл.: В.Л. Яровий, В.А. Лагода. К.: НУХТ, 2011. 14 с.
 6. Бідзюра І.П., Мєлков Ю.О., Грабовенко Н.В. Методичні рекомендації щодо підготовки та захисту звіту про проходження практики. К.: МАУП, 2018. 16с.
 7. Технологічна практика. Методичні рекомендації з навчальної практики / укл.: Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова та ін. Миколаїв: МНАУ, 2020. 17 с.
 8. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт : для студентів спец. 181 "Харчові технології" / К. І. Науменко, А. І. Капустян, Л. С. Гураль ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. 44 с.
 9. Технології харчових виробництв. Програма та методичні вказівки для проходження технологічної практики на хлібокомбінатах для студентів спеціальності 181 – Харчові технології ступеню вищої освіти «бакалавр». / Укладачі: Ксенюк М.П., Городиська О.В. – Чернівці: ЧНТУ, 2019. 32 с.
 10. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”: <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4906>.
 11. ARCher – інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича: <https://archer.chnu.edu.ua/>.

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при проходженні технологічної практики регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» [https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-
chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf);

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» [https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-
vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/](https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/)