



# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## Виробнича практика

### «ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (4 кредити)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
<b>Спеціальність</b>	G13 «Харчові технології»
<b>Галузь знань</b>	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
<b>Рівень вищої освіти</b>	другий (магістерський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380509351442
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:o.sema@chnu.edu.ua">o.sema@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8673">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8673</a>
<b>Консультації</b>	Очно та дистанційно за домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Виробнича практика «Технологія харчових продуктів» є важливим етапом підготовки здобувачів освіти другого (магістерського) рівня, спрямованим на закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення нормативних дисциплін, а також набуття практичних умінь і навичок у сфері переробки, контролю якості та організації виробництва продуктів із субтропічної сировини.

**Мета навчальної дисципліни:** закріплення та практичне застосування теоретичних знань з технологій продуктів із субтропічної сировини; ознайомлення з виробничими процесами підприємств галузі та їх організаційною структурою; формування вмінь аналізувати технологічні операції, оцінювати якість та безпечність сировини і готової продукції та розвиток професійних компетентностей, необхідних для подальшої роботи у сфері харчових технологій.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

#### ЗАВДАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРАКТИКИ

<b>1</b>	<b>Загальна характеристика підприємства</b> Історія створення підприємства, перспективи розвитку. Виробнича потужність, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировини, палива, електроенергії, води, райони збуту продукції. Структура управління і виробництва на підприємстві. Техніко-економічні показники роботи підприємства. План випуску продукції і його виконання. Собівартість продукції. Рентабельність підприємства. План підприємства, перелік основних виробничих і складських приміщень, споруд, їх призначення.
----------	--

<b>2</b>	<b><i>Транспортування, зберігання, підготовка до виробництва</i></b> Очищення і транспортування сировини. Облаштування місткостей для зберігання субтропічної сировини. Зберігання основної і додаткової сировини, термін зберігання окремих видів сировини на складі.
<b>3</b>	<b><i>Вивчення технологічних процесів</i></b> Дослідження етапів переробки субтропічної сировини (чай, кава, какао, прянощі, цитрусові, тощо). Ознайомлення з технологічними схемами виробництва та сучасним обладнанням. Ділянка товарного оформлення, упаковки, зберігання і реалізації продукції.
<b>4</b>	<b><i>Контроль якості та безпечності продукції</i></b> Засвоєння методів відбору проб сировини і готових продуктів. Практичне ознайомлення з органолептичними та лабораторними методами контролю. Вивчення системи НАССР, санітарних правил і норм.
<b>5</b>	<b><i>Робота з нормативною документацією</i></b> Ознайомлення з технологічними картами, інструкціями, стандартами (ДСТУ, ISO, Codex Alimentarius). Ведення записів у виробничих журналах та звітній документації.
<b>6</b>	<b><i>Аналіз і узагальнення досвіду</i></b> Виявлення проблемних моментів у виробництві та можливих шляхів їх оптимізації. Формування пропозицій щодо вдосконалення технологій і підвищення якості продукції. Правила техніки безпеки, охорони праці і довкілля.
<b>7</b>	<b><i>Індивідуальне завдання</i></b> В період виробничої практики виконують індивідуальне завдання, видане керівником перед від'їздом студента на практику. Індивідуальне завдання оформляють у вигляді окремого розділу звіту.
<b>8</b>	<b><i>Підготовка звіту з практики</i></b> Опис підприємства та технологічних процесів. Характеристика обладнання. Аналіз системи контролю якості. Висновки щодо відповідності виробництва вимогам нормативної бази.

## **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

**Форми навчання:** оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання), відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, усна відповідь студента, оформлення щоденника практики.

**Методи навчання:** словесні методи (інструктаж, бесіда, консультація, усне опитування), ситуаційні (аналіз проблемної ситуації у виробництві та вибір правильних технологічних чи аналітичних рішень), методи наочного навчання (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали), 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 технологічну 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 – диференційний залік.**

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

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.

## **ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/xellulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

## **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 «Технологія харчових продуктів» 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/>