

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій

В.о. декана

аграрного факультету

Лілія МАРТИНЕЦЬ

15 серпня 2022 р.



РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ОК31 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (переддипломна)

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

Робоча програма «Виробнича практика (переддипломна)» для здобувачів вищої освіти (денна/заочна форми навчання) спеціальності 181 «Харчові технології».

«08» серпня 2022 року – 11 с.

Розробник:


Могутова В.Ф., кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій

Протокол від 12 серпня 2022 року №11.

В.о. завідувача кафедри тваринництва

та харчових технологій

  
(підпис)

Наталія НЕДОСЕКОВА

(ініціали і прізвище)

Схвалено проектною групою освітньої програми «Харчові технології».

## ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни Виробнича практика (переддипломна) складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавр галузі знань 18 Виробництво та технології формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – формування у здобувачів вищої освіти професійної компетенції, надання знань, навичок та вмінь, які забезпечать виробництво харчових продуктів заданої якості, ознайомлення та вивчення закономірностей технологій харчових виробництв та розуміння необхідності використання комплексного підходу до удосконалення технологій харчової та переробної промисловості;

### **Завдання вивчення дисципліни:**

- 1) підготовка здобувачів вищої освіти до більш глибокого оволодіння технологією фахового спрямування;
- 2) розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

Теоретичні основи харчових виробництв, Процеси і апарати харчових виробництв, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення, Контроль якості та безпеки продукції галузі.

дисципліни, що забезпечуються: Технології харчових виробництв, Технологічне обладнання, Охорона праці, Проектування підприємств галузі.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

### **Інтегральна компетентність (ІК):**

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 (ЗК):**

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

### **Спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК18. Здатність забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН13. 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 запроєктованого асортименту.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань 18 Виробництво та технології	<b>обов'язкова</b>	
	Спеціальність 181 Харчові технології Освітня програма Харчові технології		
Змістових модулів - ____	Рівень вищої освіти: <b>перший</b>  Ступінь освіти: <b>бакалавр</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
		4	4
Загальна кількість годин: 90		<b>Семестр</b>	
		8	8
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - - самостійної роботи здобувача – 6,4		<b>Лекції</b>	
		год.	год.
		<b>Практичні</b>	
		год.	год.
		<b>Лабораторні</b>	
		год.	год.
	<b>Самостійна робота</b>		
	90 год.	90 год.	
Форма контролю: <b>залік</b>			

## 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ТЕМА 1.** Розрахунок і вибір технологічного обладнання.

**ТЕМА 2.** Розрахунок виробничих площ.

**ТЕМА 3.** Розрахунок енерговитрат на виробництво харчових продуктів.

**ТЕМА 4.** Технохімічний контроль і управління якістю та безпекою на підприємстві (ISO, HACCP)

**ТЕМА 5.** Сертифікація на підприємстві.

**ТЕМА 6.** Миття технологічного обладнання.

**ТЕМА 7.** Гігієна та санітарія на підприємстві. Ветеринарно-санітарні вимоги.

**ТЕМА 8.** Заходи з охорони праці на підприємстві.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
л		п	лаб	с.р.	л		п	лаб	с.р.	
ТЕМА 1. Розрахунок і вибір технологічного обладнання	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 2. Розрахунок виробничих площ	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 3. Розрахунок енерговитрат на виробництво харчових продуктів	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 4. Технохімічний контроль і управління якістю та безпекою на підприємстві (ISO, HACCP)	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 5. Сертифікація на підприємстві.	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 6. Миття технологічного обладнання.	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 7. Гігієна та санітарія на підприємстві. Ветеринарно-санітарні вимоги.	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 8. Заходи з охорони праці на підприємстві.	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
ТЕМА 9. Визначення основних техніко-економічних показників	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
<b>Усього</b>	<b>90</b>	-	-		<b>90</b>	<b>90</b>	-	-		<b>90</b>

**Теми практичних занять**  
*Не передбачені навчальним планом*

**Самостійна робота**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Розрахунок і вибір технологічного обладнання	10
2	Розрахунок виробничих площ	10
3	Розрахунок енерговитрат на виробництво харчових продуктів	10
4	Технохімічний контроль і управління якістю та безпекою	10
5	Сертифікація на підприємстві.	10
6	Миття технологічного обладнання.	10
7	Гігієна та санітарія на підприємстві. Ветеринарно-санітарні вимоги.	10
8	Заходи з охорони праці на підприємстві.	10
9	Визначення основних техніко-економічних показників	10
	<b>Разом:</b>	<b>90</b>

**Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни:**

1. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
2. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
3. Виконання завдань самостійної роботи.
4. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.

#### **4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

**1. Методи навчання за джерелом знань:**

- 1.1. *Словесні*: пояснення.
- 1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація.

**2. Методи навчання за характером логіки пізнання.**

- 2.1. *Аналітичний*.
- 2.2. *Методи синтезу*.
- 2.3. *Індуктивний метод*.
- 2.4. *Дедуктивний метод*.

**3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.**

- 3.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)
- 3.2. *Репродуктивний*.
- 3.3. *Пояснювально-демонстративний*

**4. Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, групові дослідження, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).

#### **5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

**Форма контролю:** залік.

**Методів оцінювання:**

- розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Харчові технології

Поточний контроль									Підсумковий контроль	Загальна сума балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
7	7	7	7	6	6	6	7	7	<b>40</b>	<b>100</b>

Таблиця 5.2 Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт		
	Ведення щоденника	Підготовка звіту	Захист звіту
ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаративно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	+	+	+



## Критерії оцінювання

Таблиця 5.3 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

- 1) Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік)
- 2) Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle
- 3) Комп'ютер, мультимедійний проектор
- 4) Робоча програма навчальної дисципліни
- 5) Навчально-методичне забезпечення дисципліни

### 7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Артюхова С.А. Технологія продуктів из гидробионтов [Текст] / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун и др. /Под ред. Т.М. Сафроновой і И. Шендрюка-М.: Колос, 2001. - Сборник рецептур рыбных изделий и консервов [Текст] - СПб.: Гидрометеиздат 2001. - С. 206.
2. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підруч. / Л.В. Баль-Прилипко. – К. : КВІЦ, 2010. – 468 с.
3. Винникова Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктов: учеб. / Л.Г. Винникова. – К.: Инокс, 2006. – 599 с.
4. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л.В. Віннікова. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000. – 172 с.
5. Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навч. посіб. / Г.І. Гончаров. – К. : НУХТ, 2003. – 160 с.
6. Грек О. В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів / О. В. Грек, Т. А. Скорченко / - К.: НУХТ, 2009. – 235 с.
7. Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / За ред. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.

8. Дрогилев А.И. Технология кондитерских изделий [Текст] /А.И. Дрогилев и др. - М.: ДеЛяпринт, 2001. - С. 502.
9. Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов [Текст] /А.Г. Забашта и др. - М.:2001.-С. 700.
- 10.Коваль О. А. Технологія обробки субпродуктів: навч. посіб./ О.А. Коваль. – К. : Основа, 2002. – 80 с.
- 11.Константинова Л.Л. Сырье рыбной промышленности: учебн. пособ./Л.Л. Константинова, С.Ю. Дубровин. – СПб. : ГИОРД, 2005. – 240 с.
- 12.Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш / Навчальне видання: - К.: Вища освіта, 2006. - 351 с.
- 13.Остапчук М.В. Системи технологій [Текст]: підручник / М.В. Остапчук та ін. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - С. 368.
- 14.Перцевий Ф.В. Технологія переробки молока [Текст]: навчальний посібник /Ф.В. Перцевий, П.В. Гурський, О.О. Гринченко та ін. - Харків: ХДУХТ 2006.-С. 378.
- 15.Перцевий Ф.В. Технологія продукції харчових виробництв [Текст]: навчальний посібник /Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колесникова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко/ Харків: ХДУХТ, 2006. -С. 318.
- 16.Перцевий Ф.В. Технологія продукції харчових виробництв [Текст]: навчальний посібник /Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колесникова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко/ Харків: ХДУХТ, 2006. -С. 318.
- 17.Поліщук Г. Є. Технологія морозива / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз / - К.: Фірма "ІНКОС", 2008. – 220 с.
- 18.Програма та методичні рекомендації з організації виробничої практики за спеціальністю 181 – Харчові технології / укл. Могутова В.Ф., Постнов Г.М., Афукова Н.О., Сільченко К.П. – Електрон.дані. – Х.: ЛНАУ, 2018. – 1 електрон.опт.диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит.екрана
- 19.Програма та методичні рекомендації з організації переддипломної практики за спеціальністю 181 – Харчові технології / укл. Могутова В.Ф., Постнов Г.М., Афукова Н.О., Сільченко К.П. – Електрон.дані. – Х.: ЛНАУ, 2018. – 1 електрон.опт.диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит.екрана
- 20.
- 21.Ромоданова В.О. Плавлені сири. / В. О. Ромоданова / Навчальний посібник для студентів за напрямком підготовки «Харчова технологія та інженерія» Київ, УДУХТ,- Луганськ: Елтон – 2, 2000 – 177 с.
- 22.Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий [Текст] - СПб.: 40РД.2000 - С. 232.
- 23.Сборник рецептур мясных изделий и колбас [Текст] - СПб.: Изд-во «Профессия», 2001. - С. 322.
- 24.Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия [Текст] - СГТб.: Изд-во «Профессия», 2001.-С. 191.
- 25.Скорченко Т.А. Технологія молочних консервів /Т. А. Скорченко / - К.: НУХТ, 2007. - 232 с.

- 26.Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т.2. Масло - СПб: ГИОРД, 2002. - 336 с.
- 27.Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т.3. Сыры (Кузнецов В.В., Шилер Г.Г.) - СПб: ГИОРД, 2003. - 512 с.
- 28.Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.9. Л.В. Голубева. Консервирование и сушка молока - СПб: ГИОРД, 2005. - 272 с.
- 29.Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.4. Мороженое - СПб: ГИОРД, 2003. - 184 с.
- 30.Технология продуктов из гидробионтов: учеб. / [С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун и др.] ; под ред. Т.М. Сафроновой и В.И. Шендерюка. – М. : Колос, 2001. – 496 с.
- 31.Технология рыбы и рыбных продуктов: учеб. / [ В. В. Баранов, И. Э. Бражная, В. А. Гроховский и др.] под ред. А. М. Ершова. – СПб. :ГИОРД, 2006. – 944 с.
- 32.Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / за ред. М.М. Клименко. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.
- 33.Товажнянський Л.Л. Харчові технології у прикладах і задачах [Текст]: підручник /Л.Л. Товажнянський, С.Г. Бухкало, Л.О. Котуненко, О.П. Арсеньєва, Є.Г. Орлова Центр учбової літератури, 2008. - С. 576.
- 34.Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст] /Т.Б. Цыганова и др. - М.: Профобриздат, 2001. - С. 432

#### **Інформаційні ресурси в Інтернет**

**<http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5774#section-0>**