

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO
OCBІTНЬOГО KOМПОНЕНТУ
«BИPOБHИЧА ПPAКТИКА»

Мова навчання – українська

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Технології м'ясних і рибних продуктів»

Ступінь вищої освіти магістр

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

« 06 » грудня 2024 р. протокол № 2

Реєстраційний номер у навчальному відділі

K08-01/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра:
Викладач:

[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)

Агунова Лариса Володимирівна,
доцент кафедри технології м'яса,
риби і морепродуктів, кандидат
технічних наук, доцент



[Профайл](#)

Контакти:

тел: +38 (048) 712-42-50

+38 (048) 712-41-37

e-mail: agunova.lora@gmail.com

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 1 семестрі

Кількість: кредитів – 3; годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	—	—	—	—
заочна	—	—	—	—
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 90	

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Обов'язковий освітній компонент «Виробнича практика» передбачена навчальним планом здобувачів ступеню вищої освіти «магістр» освітньо-професійної програми «Технології м'ясних і рибних продуктів» – є найважливішою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах галузі з найбільш сучасною організацією виробництва, які і є базами практики, а також на підприємствах, з якими укладено індивідуальні договори на проходження практики як в Україні, так і за кордоном. Грунтовне опанування даного освітнього компоненту присвячене питанням практичної підготовки та формування у здобувачів, на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних виробничих і ринкових умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Цей вид практики передбачає глибоке і всебічне вивчення технології і організації виробництва різноманітних видів харчової і технічної продукції при переробленні м'яса і гідробіонтів, а також закріплення знань в області інженерного забезпечення підприємствах харчопереробної галузі Півдня України.

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту «Виробнича практика» – закріплення знань, отриманих здобувачами при вивченні теоретичних курсів: «Інноваційні технології м'ясної та рибопереробної галузей», «Управління якістю продукції у м'ясній та рибопереробній галузях»; самостійного вивчення технології, техніки та організації виробництва на підприємствах з перероблення м'яса і гідробіонтів, для удосконалення фахової підготовки; одержання навичок роботи з проєктною, технічною та нормативною документацією для виконання кваліфікаційної роботи магістра; збирання інформації для виконання індивідуальної роботи.

Завдання виробничої практики:

— вивчити структуру і організацію технологічних процесів підприємства з перероблення м'яса і гідробіонтів, економічні питання, наукової організації праці, планування та керівництва виробництвом;

— ознайомитися з питаннями визначення резервів виробництва, системою морального

і матеріального стимулювання, підвищення продуктивності праці та якості готової продукції, системи оплати праці;

— вивчити схеми технологічного процесу перероблення м'яса і гідробіонтів, виробництва готової продукції та окремих технологічних ліній, вибору оптимального варіанта та підбору необхідного обладнання для перероблення сировини;

— вивчити особливості використання сировини, матеріалів, пакування різної якості у виробництві, вивчити нормативну документацію, питання стандартизації якості сировини, напівфабрикатів, пакування та готової продукції;

— з'ясувати перспективи розвитку підприємства, нових технологічних рішень з удосконалення технологічного процесу виробництва продукції, досвіду сумісної роботи спеціалістів підприємства із замовниками;

— набути професійного досвіду для застосування знань інноваційного характеру та підготовки до самостійної трудової діяльності;

— оволодіти сучасними інформаційними технологіями, методами отримання, оброблення, зберігання та використання наукової інформації;

— вивчити та зібрати матеріали на підприємстві для використання у кваліфікаційній роботі з техніко-економічних показників роботи підприємства, правил техніки безпеки і охорони праці, пожежної безпеки, екології навколишнього середовища підприємства та організації цивільної оборони;

— закріпити і поглибити теоретичні знання за попередніми освітніми компонентами «Інноваційні технології м'ясної та рибопереробної галузей», «Управління якістю продукції у м'ясній та рибопереробній галузях» та підготуватись до наступних освітніх компонент «Дослідницька практика», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи»

— виконати індивідуальне завдання, що спирається на практичну основу та сприяє розробленню обґрунтованих та виважених пропозицій за темою кваліфікаційної роботи магістра.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «*Виробнича практика*» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені у Стандарті вищої освіти України зі спеціальності [181 «Харчові технології»](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології м'ясних і рибних продуктів»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності:

ЗК 1 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 2 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 3 Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

ЗК 4 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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 проєктів

СК 6 Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 9* Здатність використовувати спеціалізовані знання та сучасні світові наукові здобутки у сфері переробки м'яса та гідробіонтів на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України.

Програмні результати навчання:

- PH 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.
- PH 3** Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
- PH 5** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- PH 11** Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
- PH 14*** Використовувати спеціалізовані знання та сучасні світові наукові здобутки у сфері переробки м'яса та гідробіонтів на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1	Загальна характеристика підприємства, історія і перспективи розвитку підприємства, виробнича програма	10	10
2	Характеристика генерального плану, основних виробничих цехів і споруд підприємства, складського господарства, приймальних і відпускних ділянок і пристроїв, механічної майстерні, джерел електроенергії і енергосилового обладнання, розміщення комунікацій тепло-, енерго-, водопостачання, транспортних механізмів, каналізації	10	10
3	Аналіз та характеристика сировини, яку використовують при виробництві м'ясних і рибних продуктів, джерела надходження її на підприємство, основні показники якості, вимоги нормативної документації, організація контролю якості сировини	10	10
4	Асортимент готової продукції, в тому числі у відсотках для кожного виду сільськогосподарських тварин, птиці і гідробіонтів, рецептури готової продукції, продуктові розрахунки, вимоги нормативної документації, організація контролю якості готової продукції	10	10
5	Аналіз та описання схеми технологічного процесу виробництва готової продукції за технологічними лініями із зазначенням напрямків руху сировини і готової продукції	10	10
6	Технологічні схеми, плани розміщення основного технологічного обладнання	10	10
7	Характеристика автоматизованої системи управління технологічними процесами на підприємстві	10	10
8	Виконання науково-дослідної роботи: формулювання концепції досліджень, проведення початкових досліджень та визначення можливості впровадження наукової розробки на даному підприємстві	10	10
9	Організація охорони праці і навколишнього середовища, пожежної безпеки та цивільної оборони на підприємстві	10	10
	Всього	90	90

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

Примітка: *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 плану проходження практики

41 – 50	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативних і правових документів, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо покладених на нього посадових обов'язків; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виходив на роботу; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни.	Відмінно
31 – 40	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативні і правові документи, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо виконання покладених на нього посадових обов'язків, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів посадову документацію, своєчасно виходив на роботу.	Добре
25 – 30	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику, але відчував певні труднощі при їх практичному застосуванні; набув практичні навички виконувати покладених на нього посадових обов'язків, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки.	Задовільно
0 — 24	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.	Незадовільно

Оформлення звіту з виробничої практики

15 – 20	Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденнику, наявність відміток про це у щоденнику, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту.	Відмінно
10 – 14	Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденнику. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	Добре
5 – 9	Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденнику. Не заповнення всіх облікових документів.	Задовільно
0 – 4	Повна або часткова відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	Незадовільно

Критерії оцінювання захисту звіту з виробничої практики

23 – 30	Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неухайність, обмовки), які сам виправляє.	Відмінно
16 – 22	Здобувач під час захисту практики виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому 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
11 – 15	Здобувач під час захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо нормативної бази, яка регулює діяльність підрозділу в якому 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 – 10	Здобувач під час 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 «Виробнича практика»:

- наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження практики;
- практичні: практична робота з виконанням завдань згідно вимог ОК.
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статис-

тично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, виконання науково-дослідної роботи (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові:

1. Методичні вказівки "Наскрізна програма практики": галузь знань - 18 "Виробництво і технології". Спец. — 181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти — магістр. Освітньо-професійна програма — Технології м'ясних і рибних продуктів / Л. В. Агунова, Г. В. Шлапак, Н. М. Поварова та ін.; відп. за вип. О. Савінок; Каф. технології м'яса, риби і морепродуктів. Одеса: ОНТУ, 2024. 21 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2703761>
2. «Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», *Офіційний вебпортал парламенту України*. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>
3. Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-the-organization-and-conduct-of-practical-training-of-students-of-ONUT.pdf>
4. Положення про складання наскрізної практики здобувачів освіти ОНТУ. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-drawing-up-a-thorough-program-of-practice-of-ONUT-students.pdf>
5. Положення про організацію освітнього процесу в ОНТУ. *ОНТУ, 2023* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf>
6. Положення про дистанційне навчання в Одеському національному технологічному університеті. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision_remote-ONUT.pdf
7. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка та ін.; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. Київ: ПрофКнига, 2020. 252 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHNT.1618990&field=0>
8. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія / Л. Г. Віннікова. Київ: Освіта України, 2021. 148 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790457>
9. Технологія риби та морепродуктів [Електронний ресурс]: підручник. Ч. 1 / Т. К. Лебська, Л. В. Баль-Прилипка, Н. М. Слободянюк та ін.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ, 2021. 311 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156351>
10. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ: «Освіта України», 2020. 216 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>
11. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції: монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 160 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1306302>

Додаткові:

12. Паламарчук А.С., Кушніренко Н.М., Глушков О.А. Контроль якості, безпека та екологія в галузі (рибопереробна галузь): Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2020. 91 с.
13. Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С. Сировина і матеріали рибної промисловості:

Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2019. 59 с.

14. Фізіологія та біохімія гідробіонтів [Електронний ресурс]: підручник. Ч. 1 / М. Ю. Євтушенко, С. В. Дудник, Н. Я. Рудик-Леуська та ін. ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ, 2022. 254 с.
15. Технологія риби та морепродуктів [Електронний ресурс]: підручник. Ч. 1 / Т. К. Лебська, Л. В. Баль-Прилипка, Н. М. Слободянюк та ін. ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ, 2021. 311 с.
16. Клименко, М. М. та ін. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник Київ: Вища освіта, 2006, 640 с.
17. Кишенько, І.І., Старцова, В.М., Гончаров, Г.І. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. Практикум: Навч. посіб. К.: НУХТ. 2010. 367 с.
18. Баль-Прилипка, Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник К., 2010. 469 с.
19. Баль-Прилипка, Л. В. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: підручник. К: КВЦ, 2011.2 88 с.
20. Баль-Прилипка, Л. В. Інноваційні технології якісних та безпечних м'ясних виробів: монографія. / За ред. С. Д. Мельничука. К.: НУБіП, 2012. 207 с.
21. Масліков, М. М. Холодильна технологія харчових продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2007. 335 с.
22. Янчева, М. О., Дроменко Е. Б., Гринченко Н. Г. Фізико-хімічні та біотехнологічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів. Навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 304 с.
23. Янчева, М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. К.: Центр учбової літератури, 2009. 304 с.

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

ЛІДПИСАНО/
(підпис)

Лариса АГУНОВА
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри
морепродуктів

Технології м'яса, риби і
(назва кафедри)

Протокол від « 5 » листопада 2024 р. № 5

Завідувачка кафедри

ТМРiМ
(назва кафедри)

ЛІДПИСАНО/
(підпис)

Оксана САВІНОК
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології м'ясних і
рибних продуктів»
доцент кафедри технології м'яса,
риби і морепродуктів

ЛІДПИСАНО/
(підпис)

Лариса АГУНОВА
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)