

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *G «Інженерія, виробництво та будівництво»*

Код та найменування спеціальності *G13 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»*

Ступінь вищої освіти *«бакалавр»*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *G13 «Харчові технології»*

« 29 » 08 2025 р. протокол № 1.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 08-08/2025-26

1. Загальна інформація

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

Викладачі: Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



[Профайл](#)
тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : shlapak.galya@ukr.net

Викладач: [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)
Кушніренко Надія Михайлівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



[Профайл](#)
тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : kushnirenkonadia@gmail.com

Викладач: [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)
Синиця Ольга Вікторівна, старший викладач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



[Профайл](#)
тел: +38 (048) 712-42-50
e-mail: oliasynysia@gmail.com

Освітній компонент «Ознайомча практика» викладається на першому курсі у першому семестрі для денної форми навчання

Кількість: кредитів – 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	-	-	-
заочна	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 180		Заочна – 180

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Ознайомча практика передбачена навчальним планом здобувачів ступеню вищої освіти «бакалавр» освітньо-професійної програми «Технології м'ясних і рибних продуктів». Вона є невід'ємною частиною підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах галузі з найбільш сучасною організацією підприємства, які є базами практики, а також на підприємствах, з якими укладено індивідуальні договори на проходження практики. У ході ознайомчої практики здобувачі повинні отримати перше уявлення про майбутню спеціальність, ознайомитись з діяльністю харчових підприємств, пов'язаних із виробництвом м'ясної та рибної продукції та отримати первинні професійні уміння та навички.

Ознайомча практика є невід'ємною складовою частиною навчального процесу підготовки бакалаврів спеціальності G «Харчові технології» і проводиться на підприємствах галузі харчової промисловості.

Важливим є виховання у здобувачів вищої освіти вмінь та навичок систематичного оновлення своїх знань і вмінь та застосування їх у практичній діяльності.

Ознайомча практика є вибіркоким компонентом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти I курсу спеціальності G «Харчові технології» інституту ННіХТ ім. М.О. Грішина денної форми навчання.

Ознайомча практика здобувачів вищої освіти спеціальності G «Харчові технології» згідно навчального плану триває 3 тижні, відбувається в першому семестрі, на першому курсі навчання.

За результатами ознайомчої практики передбачено підготовка і захист звіту з проходження практики. Захист проходить на кафедрі технології м'яса, риби і морепродуктів.

Під час проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти повинні отримати загальні уявлення про майбутню спеціальність, галузі харчової промисловості та підприємства харчових виробництв.

Проходження ознайомчої практики є важливою складовою закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі навчання, формування та закріплення вмій та навичок, необхідних для результативного навчання, формуванні професійних знань, умій та навичок випускників.

Під час ознайомчої практики здобувач вищої освіти – практикант повинен удосконалити свій рівень загальної, теоретичної підготовки. Ознайомча практика є першим і важливим етапом залучення здобувачів вищої освіти до навчального процесу у закладі вищої освіти з метою формування в них активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних знань, умій і навичок для майбутньої практичної діяльності в галузі харчових технологій.

Здобувачі вищої освіти направляються на практику під час вивчення теоретичного курсу з професійних дисциплін навчального плану, з метою ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи харчових виробництв та напрямками їхньої діяльності.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснює кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів, безпосереднє керівництво – викладачі цієї кафедри.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства різних форм власності які здійснюють свою діяльність в галузі харчових виробництв. Невиконання програми практики повне чи часткове є підставою для відрахування здобувачів вищої освіти, позбавляє їх права одержати диплом про вищу освіту.

3. Мета освітнього компоненту

Мета ознайомчої практики для студентів I курсу полягає у формуванні уявлень про організацію, асортимент, роботу та техніку основних галузевих виробництв м'ясо- та рибопереробних підприємств.

Завдання ознайомчої практики:

- формування загальних уявлень про організацію виробництва продукції на м'ясо- та рибопереробних підприємствах: ознайомлення з особливостями організації виробництва, розуміння того, як відбувається процес виробництва продукції, які технології та методи застосовують;
- ознайомлення з основними технологічними процесами, що забезпечують виробництво м'ясних та рибних продуктів;
- ознайомлення з особливостями праці робітників та інженерно-технічних працівників на підприємств (ІТР);
- вивчення асортименту продукції та характеристик сировини та допоміжних матеріалів, що використовують у виробництві м'ясних та рибних продуктів, розуміння важливості якості сировини та її впливу на кінцевий продукт;
- ознайомлення з технологічними схемами виробництва основних видів продукції з м'ясної та рибної сировини - вивчення конкретних етапів виробництва продукції, основного технологічного обладнання;
- набуття знань для виконання індивідуального завдання, що спирається на практичну основу.

Таке поглиблене ознайомлення з м'ясо-та рибопереробними підприємствами, їх виробничими процесами та організацією праці дає здобувачам первинні фундаментальні знання, що необхідні для подальшої теоретичної підготовки. Вони отримують практичний досвід, який дозволяє краще розуміти теоретичні концепції та застосовувати їх у реальних умовах подальшого навчання.

У результаті проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

- види сировини і асортимент продукції, що виробляється на підприємстві;
- загальну структуру і організацію підприємств, забезпечення підприємств сировиною, допоміжними матеріалами;
- основні технологічні процеси та обладнання харчових виробництв;
- заходи з організації технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів;
- вимоги до охорони праці та навколишнього середовища і техніки безпеки.

Вміти:

- давати загальну характеристику основних технологічних ліній та їх апаратного оформлення,
- складати функціональну схему технологічних процесів;
- давати характеристику основних термінів і визначень, що вживаються на виробництві.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Ознайомча практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 «Харчові технології»](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології м'ясних і рибних продуктів»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

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:

К 01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К 07 Здатність працювати в команді.

К 08 Здатність працювати автономно.

Програмні результати навчання:

ПР 01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; вміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді,.

- **вміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** вміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; вміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

5. Інформаційний обсяг ОК «Ознайомча практика»

5.1. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		ден	заоч
1.	<p>Організаційні збори. Інструктаж з техніки безпеки</p> <p>Перед початком практики, керівник практики від ОНТУ, проводить установчі збори з ознайомчої практики, де ознайомлює здобувачів-практикантів з метою, завданнями ознайомчої практики, календарним планом проведення практики, дає індивідуальні завдання, а також знайомить здобувачів із вимогами до написання звіту, обов'язками здобувачів під час ознайомчої практики.</p> <p>На установчих зборах проводиться інструктаж з техніки безпеки під час проведення ознайомчої практики, про що робиться відповідний запис у журналі інструктажу з техніки безпеки. Ще один інструктаж з техніки безпеки проводиться безпосередньо на підприємстві – базі практики, з урахуванням специфіки підприємства.</p>	20	20
2.	<p>Вивчення підприємства – бази практики, ознайомлення із загальними аспектами діяльності підприємства</p> <p>Під час проходження практики здобувачі дають характеристику підприємства, його основні техніко-економічні показники – назва підприємства, район розміщення, форма власності та коротка історична довідка про його розвиток, виробнича потужність (змінна, добова, річна), план випуску продукції в асортименті та його виконання, район реалізації продукції, чисельність працівників, техніко-економічні показники роботи підприємства, механізм організації охорони навколишнього природного середовища, перспективи розвитку підприємства.</p>	30	30
3.	<p>Ознайомлення з адміністративно-технічним керуванням підприємством</p> <p>Знайомство здобувачів з структурною схемою адміністративно-технічного керування підприємства.</p>	40	40
5.	<p>Знайомство з охороною навколишнього середовища</p> <p>Здобувачі знайомляться з охороною навколишнього середовища на підприємстві (аналіз екологічного рівня підприємства, екологічний та санітарний паспорти підприємства, організація заходів з охорони навколишнього середовища, обов'язки посадових осіб, відповідальних за охорону навколишнього середовища), з санітарно-захисною зоною. (</p>	30	30
6.	<p>Вивчення основного виробництва</p> <p>Під час вивчення основного виробництва здобувачі у відповідності до точки практики мають досконало ознайомитись із особливостями підприємства і навести дану інформацію у звіті з практики.</p>	30	30
7.	<p>Підготовка матеріалів та написання звіту з практики</p> <p>Систематизація отриманих матеріалів та результатів виробничої практики. Формування висновків щодо проходження виробничої практики. Здобувачі, в обов'язковому порядку, після ознайомлення з виробництвом, технологією, обладнанням, повинні дати свої рекомендації і побажання, щодо налагодження технологічних процесів, розширення асортименту продукції.</p>	30	30
Разом за ОК:		180	180

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
Оформлення звітної документації за практику*	20
Захист звіту за практику*	30
Всього	100

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

Оцінка	Критерії оцінювання	Кількість балів
41-50	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно-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 нормативно-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
11-30	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 покладені на нього посадові обов'язки, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки.	задовільно
0-10	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 ознайомчої практики

Критерії оцінювання	Кількість балів	Оцінка
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, акуратність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .	16- 20	відмінно
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.	11-15	добре
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.	5- 10	задовільно
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	0-4	незадовільно

Критерії оцінювання захисту звіту з ознайомчої практики

Критерії оцінювання	Кількість балів	Оцінка
Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо завдань практики; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неухважність, обмовки), які сам виправляє.	21-30	відмінно
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо завдань практики, 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	11-20	добре
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо завдань практики; 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.	5-10	задовільно
Здобувач під час проходження 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.	0-4	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Ознайомча 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 вимогам ОК.
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ: Освіта України, 2021. 148 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790457>
2. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Одес. нац. акад. харч. технологій. Київ: Освіта України, 2020. 216. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>
3. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Нац. ун-т харч. технологій. Київ: ЦУЛ, 2021. 366 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>
4. Самойчук К. О. та ін. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум. Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного. Київ: ПрофКнига, 2020. 252 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1618990>
5. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093539>
6. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093539>
7. 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. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1958324>

Додаткові:

1. Винникова Л. Г. Технологія м'ясних продуктів. Теоретические основы и практические рекомендации: ученик. Киев: Освіта України, 2017. 364 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.162541>
2. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. Київ.: Вища освіта, 2006. 640 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.37354>
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Навчальний посібник. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.8151>

4. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ : Агроосвіта, 2014. 336 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161502>
5. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко. Київ : ЦУЛ, 2017. 296 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164566>
6. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті системи НАССР: навч. посіб. / Пешук Л. В., Штик І. І., Кривобік Р. А., Новікова Н. В.; Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т. Одеса: Олді, 2023. 346 с.
7. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса: навч. посіб. Ч. 2: Технології виробництва м'ясних продуктів (у схемах і таблицях) / Янчева М. О., Дроменко О. Б., Большакова В. А., Онищенко В. М.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2018. 105 с.
8. Про затвердження Параметрів безпечності м'яса птиці: наказ від 06.08.2013 р. № 695 / МОЗ. Україна. // Офіційний вісник України: Збірник нормативно-правових актів / Свідectvo про Держ. Реєстрацію друкованого засобу масової інформ. Серія КВ №2173 від 24.09.1996 р. Київ : Державне підприємство Центр оцінки та інформації, 2013. № 66. С. 386-397: табл.
9. ДСТУ 4823.2:2007. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Ч. 2. Загальні вимоги. [Чинний від 2009-01-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 10 с. (Національний стандарт України).
10. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 400 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1281024>

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](#)

Викладачі:	<u> /ПІДПИСАНО/ </u>	Галина ШЛАПАК
	<u> /ПІДПИСАНО/ </u>	Надія КУШНІРЕНКО
	<u> /ПІДПИСАНО/ </u>	Ольга СІНИЦЯ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Протокол від « 28 » 08 2025 р. № 1

Завідувача кафедри	<u> /ПІДПИСАНО/ </u>	Оксана САВІНОК
--------------------	--	----------------

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологія м'ясних і рибних продуктів»

Доц.,к.т.н.,каф.ТМРiМ

 /ПІДПИСАНО/

Надія КУШНІРЕНКО