

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор

Руслан БЕСПАЛЬКО

” серпня 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни**

**ФАХОВА ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА**

обов'язкова

**Освітньо-професійна програма** «Якість та безпека харчової продукції»

**Спеціальність** 181 - Харчові технології

**Галузь знань** 18 - Виробництво та технології

**Рівень вищої освіти** перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

**Мова навчання** українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Фахова ознайомча практика» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції», 181«Харчові технології», 18 Виробництво та технології затвердженої Вченою радою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (протокол №8 від «27» травня 2024 р.).

**Розробники:** Сачко Анастасія Валеріївна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, к.х.н., доцент  
\_\_\_\_\_  
(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

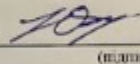
**Керівники:** Сачко Анастасія Валеріївна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, к.х.н., доцент  
\_\_\_\_\_  
(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП та затверджено на засіданні кафедри

хімії та експертизи харчової продукції  
\_\_\_\_\_

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри



(підпис)

Юрій ХАЛАВКА

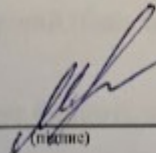
(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною радою

Навчально-науковий інституту біології, хімії та біоресурсів  
\_\_\_\_\_

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради



(підпис)

Галина МОСКАЛИК

(прізвище та ініціали)

© Сачко А.В., 2024

© Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2024

## **Вступ**

Фахова ознайомча практика має на меті наочне ознайомлення студентів спеціальності «Харчові технології» з роботою промислових підприємств. Під час практики студенти відвідують реальні харчові виробництва, слухають розповідь про специфіку їх роботи, сировинні бази, технологічні лінії, ринки збуту готової продукції від провідних фахівців цих підприємств, знайомляться з роботою заводських лабораторій та порядком ведення документації. Паралельно студенти вивчають теоретичні аспекти роботи підприємств. Практика закінчується захистом комплексного звіту.

Список підприємств не є фіксованим та може змінюватись залежно від обставин (наявність діючих угод, технічні зупинки підприємств, сезонність виробництва, форсмажорні обставини тощо).

**Мета навчальної дисципліни:** отримання первинних професійних знань у процесі ознайомлення з роботою харчових підприємств.

**Завдання** – зрозуміти правила та специфіку роботи харчових виробництв, ознайомитись з роботою заводських лабораторій та спектром аналізів, які вони виконують, побачити як проводиться оформлення результатів аналізів сировини та готової продукції, наочно побачити технологічні лінії, які вони вивчали теоретично. Під час екскурсії практиканти мають можливість ознайомитись із ритмом, темпом, специфікою роботи в умовах реального харчового виробництва, розподілом завдань між підрозділами та виконавцями, здобувають базові знання про обов'язки технологів, лаборантів, техніків та інших працівників харчових підприємств.

## **Результати навчання**

### **Загальні компетентності**

**ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

**ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 7.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 9.** Навички здійснення безпечної діяльності.

**ЗК 10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища.

### **Фахові компетентності**

**ФК 12.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

### **Програмні результати навчання**

**ПРН 1.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

**ПРН 5.** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

**ПРН 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

**ПРН 19.** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

**ПРН 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

В результаті проходження фахової ознайомчої практики студенти повинні:

**знати:** основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, як працюють харчові підприємства різних галузей, яку сировину використовують підприємства, звідки береться вода, як вона готується для постачання в тепломережі, яке обладнання використовують на різних стадіях виробництва, які аналізи проводять в лабораторіях і на яких етапах виробництва, як оформляються результати аналізів, як проводиться розробка нової продукції, від чого залежить асортимент продукції, яку випускають підприємства, що таке НАССР і в якому вигляді вона запроваджується на підприємстві; основні принципи взаємодії в колективі, розвивати в собі толерантність, професійність та комунікабельність.

**вміти:** адекватно поводити себе в умовах підвищеного ризику, при знаходженні в цехах харчових підприємств, аналізувати та критично сприймати інформацію, вміти схематично намалювати технологічну лінію виробництва, окреслити коло можливих проблем, які можуть виникнути при діяльності харчового довільного підприємства; на теоретичному рівні рекомендувати способи їх вирішення; вміти ефективно та професійно взаємодіяти з усіма членами робочого колективу чи команди, незалежно від їх віку, статусу та посади, яку вони займають на підприємстві.

### Інформаційний обсяг практики

Фахова ознайомча практика												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	Змістовних модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	4	3	90	–	–	–	–	–	–	–	залік

#### 1. Огляд технологічного процесу:

- Ознайомлення з етапами виробництва продукції від підготовки сировини до пакування кінцевого продукту.
- Вивчення основних технологічних операцій і методів контролю якості на кожному етапі виробництва.

#### 2. Специфіка обладнання:

- Ознайомлення з технологічним обладнанням, яке використовується на підприємстві, його призначенням, принципом роботи та особливостями налаштування.
- Розгляд автоматизації процесів та її впливу на ефективність виробництва.

#### 3. Контроль якості та безпеки:

- Вивчення методів контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції, які застосовуються на підприємстві.



- Ознайомлення з європейськими та локальними стандартами якості, принципами безпеки та вимогами НАССР (аналіз ризиків і критичні контрольні точки).
- 4. Екологічність і утилізація відходів:**
- Аналіз політики підприємства щодо екологічної відповідальності, стійкого розвитку та зниження відходів.
  - Розгляд підходів до переробки, утилізації або повторного використання виробничих відходів.
- 5. Інновації та новітні технології:**
- Вивчення інноваційних рішень і сучасних технологій, які застосовуються для підвищення якості продукції та ефективності процесів.
  - Ознайомлення з перспективами розвитку підприємства та впровадженням нових технологій у виробництві.
- 6. Організація праці та менеджмент:**
- Ознайомлення з організаційною структурою підприємства, роллю кожного відділу та принципами взаємодії між відділами.
  - Вивчення основних аспектів управління процесами, включно з плануванням, обліком і контролем виробництва.

### **Бази фахової ознайомчої практики**

Базами фахової ознайомчої практики можуть бути великі та малі харчові підприємства: цехи, лабораторії, пункти прийому сировини, відділи роботи з документами. Для відвідання підприємства студентами необхідним є Договір про співробітництво Університету та Підприємства – офіційний документ для проведення практики. Організацію практики та контроль за її проходженням здійснює випускова кафедра (кафедра хімії та експертизи харчової продукції). Прибуття до баз практики може бути централізованим (автобусами університету) та індивідуальним, у разі, якщо бази практики розташовані в межах міста. Перелік підприємств – баз практики та угоди викладені на сайті кафедри хімії та експертизи харчової продукції <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/praktychna-pidhotovka/osvitnia-prohrama-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii/>

### **Права і обов'язки керівників практики та практикантів**

Згідно до положення про ПОЛОЖЕННЯ про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича від 31.08.2020 року.

#### ***В обов'язки керівника практики від кафедри входить:***

- до початку практики видати кожному практиканту індивідуальне завдання;
- представити студентів-практикантів керівнику бази практики, який закріплює практикантів за керівниками від бази практики.
- за 10 днів до початку практики, відповідно до розподілу студентів, на кожен базу практики сформувати Паспорт бази практики.

- своєчасно отримати від керівника бази практики витяги з наказу про прийняття здобувачів вищої освіти на практику і призначення керівників від бази практики;
- під час проведення практики постійно контролювати забезпечення належних умов праці і побуту практикантів та дотримання правил і норм охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії відповідно до законодавства;
- контролювати виконання практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку, ведення щоденника практики студентами бази практики;
- надавати практикантам методичну допомогу у вирішенні завдань, визначених програмою практики;
- своєчасно подавати завідувачу кафедри письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо її поліпшення.

#### ***Обов'язки керівників практики від бази практики:***

- забезпечити необхідні умови для виконання студентом програми практики та, за необхідності, внесення коректив щодо підвищення ефективності проведення практики;
- провести інструктивну (у перший день практики) нараду зі студентом практикантом. У разі потреби навчити студента-практиканта безпечних методів праці;
- своєчасно попереджувати нещасні випадки, порушення, які можуть трапитися зі студентом під час проходження практики, а у їх випадку, розслідувати комісією бази практики разом із завідувачем кафедри та відповідальним на кафедрі за практику.

#### ***Здобувачі вищої освіти університету при проходженні практики зобов'язані:***

- до початку практики одержати від керівника практики від кафедри консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконати програму практики та індивідуальні завдання керівників практики від кафедри та бази практики;
- вивчити і дотримуватися правил внутрішнього розпорядку бази практики, правил і норм охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та відповідно до законодавства;
- своєчасно подати керівнику практики від кафедри звітну документацію, що вимагається програмою практики, й захистити звіти про проходження практики.

### **Організація фахової ознайомчої практики**

У разі запровадження надзвичайної ситуації навчальні і виробничі практики проводяться у дистанційному режимі, із коригуванням програм їх проходження, баз практик, форм проведення та зміною методики оцінювання та захисту результатів.

#### **Терміни оформлення звітної документації здобувачами ВО**

Результати практики оформлюються поступово, протягом всього терміну проходження практики. Студенти роблять нотатки, ставлять відмітки в календарних планах і на день захисту практики мають в повному обсязі підготувати всю звітну документацію.

## Для проходження практики студент повинен мати такі документи:

- щоденник практики;
- календарний план-графік проходження практики;
- індивідуальне завдання (у разі, якщо його видає керівник).

Практика закінчується написанням студентом звіту та захистом його на засіданні кафедри або перед комісією, яка складається з працівників випускової кафедри. Звіт про проходження практики – не лише звітний документ, а й частина роботи студента на практиці. Тобто звіт – це окреме навчальне завдання, яке виконується студентом самостійно відповідно до існуючих вимог.

## Система контролю та оцінювання

### Види та форми контролю

Студенти зобов'язані бути присутніми на всіх заходах, які організуються. Оцінка за практику залежатиме від повноти відвідування заходів.

Попередній контроль здійснюється під час підготовки студентів до проходження практики на зборах-інструктажах. При цьому пояснюються цілі практики, порядок їх проходження, форма звітування.

Формами поточного контролю є усні відповіді студента на питання, що стосуються відвіданих підприємств, оцінка щоденника та складеного календарного плану.

Формою підсумкового контролю є залік у вигляді захисту звіту про проходження практики. Захист звітів відбувається у формі співбесіди на кафедрі. Комісія із захисту звітів призначається завідувачем кафедри і складається не менше, ніж із двох викладачів (завідувач кафедри, керівник практики від кафедри). Підсумки результатів практики студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в ЧНУ.

### Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за результатами поточного контролю, підготовки календарного плану, оформлення щоденника та захисту звіту про проходження ознайомчої фахової практики.

Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ЄCTS	
для екзамену	для заліку	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
<b>Відмінно</b>	<b>Зараховано</b>	A (90-100)	відмінно
<b>Добре</b>		B (80-89)	дуже добре
		C (70-79)	добре
<b>Задовільно</b>		D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо	
<b>Незадовільно</b>	<b>Незараховано</b>	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання

		F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом
--	--	----------	--

### **Можливі зміни у проведенні практики**

#### **в умовах дії жорстких карантинних обмежень чи воєнного стану**

У разі запровадження надзвичайної ситуації навчальні і виробничі практики проводяться у дистанційному режимі, із коригуванням програм їх проходження, баз практик, форм проведення та розробленням методики оцінювання та захисту результатів (згідно із ПОЛОЖЕННЯМ про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/praktychna-pidhotovka/osvitnia-prohrama-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii/>).



## Рекомендована література

1. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні 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\\_pra kt\\_2020.pdf](http://www.budarch.chnu.edu.ua/res//budarch/FABDPM/Polojennia_pra kt_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. Закон України Про безпечність та якість харчових продуктів від 23.12.1997 № 771/97 (перегляд 2019).
6. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / уклад. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борука, Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с.
7. Бідзюра І. П., Мелков Ю. О., Грабовенко Н. В. Методичні рекомендації щодо підготовки та захисту звіту про проходження практики, Київ: МАУП, 2018. 16 с.

## Інформаційне забезпечення

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/>