МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Виробнича практика»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 18 Виробництво та технології
спеціальність – 181 Харчові технології
освітня програма – Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини

Кафедра харчових технологій та хімії

Силабус склав(ла) асистент (ПП) кафедри харчових технологій та хімії Тамара СИДОРУК

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та хімії, протокол № 13 від «29» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини», протокол № 5 від «29» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини» к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/3273

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Виробнича практика»

Освітня програма	Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини
Галузь знань / Спеціальність	18 Виробництво та технології / 181 Харчові технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	6 кредитів ECTS / 180 годин, семестр 6
Форма контролю	захист
Викладач(і)	асистент (пп) Тамара СИДОРУК електронна пошта: t.panashchuk@lntu.edu.ua

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Метою виробничої практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти у процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін (1-3 курс навчання), набуття практичних навичок, ознайомлення безпосередньо на підприємстві харчової/переробної промисловості або в закладі ресторанного господарства з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, вдосконалення умінь з обраної спеціальності.

Завдання: Відповідно до визначеної мети виробничої практики, основними її завданнями є:
- закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення професійно-орієнтованих дисциплін, шляхом їх практичного застосування в умовах реального виробництва;
- ознайомлення зі структурою підприємства харчової або переробної промисловості чи закладу ресторанного господарства, його виробничими потужностями, напрямами діяльності та організацією виробничого процесу;
- вивчення повного технологічного циклу виробництва продукції – від приймання і підготовлення сировини до випуску готової продукції;
- набуття практичних навичок роботи з технологічним обладнанням, контрольно-вимірювальними приладами, виробничим та лабораторним устаткуванням;
- ознайомлення з вимогами до якості та безпечності сировини і готової продукції, системою контролю якості на підприємстві;
- аналіз технологічних схем виробництва, режимів технологічних процесів та факторів, що впливають на якість продукції;
- формування умінь здійснювати первинний виробничий аналіз, оцінювати ефективність використання сировини, енергоресурсів і обладнання;
- ознайомлення з питаннями охорони праці, виробничої санітарії, екологічної безпеки та раціонального використання ресурсів;
- розвиток професійних компетентностей, самостійності, відповідальності та навичок роботи в колективі;
- збирання та систематизування матеріалів для підготовлення звіту з виробничої практики та подальшого використання у навчальному процесі.

Виконання зазначених завдань сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти практичної готовності до професійної діяльності у галузі харчових технологій.

Пререквізити: Дисципліни загальної та професійної підготовки освітньої програми «Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини», що вивчаються на 1-3 курсах.

2. Компетентності

ІК — 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.

ЗК01 — Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02 — Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК04 — Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК06 — Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07 — Здатність працювати в команді.

ЗК08 — Здатність працювати автономно.

ЗК09 — Навички здійснення безпечної діяльності.

СК02 — Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК07 — Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК08 — Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК10 — Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК14 — Здатність проводити експертизу харчових продуктів та продовольчої сировини, визначати продукти-фальсифікати та документально оформлювати результати експертизи.

СК15 — Здатність використовувати професійні знання для вибору безпечного паковання для харчових продуктів і продовольчої сировини з належним маркуванням.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва розділу (етапу)	Години денна/ заочна	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
1	Розділ 1. Виробнича практика	180/180	МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО7, МО9, захист індивідуального завдання	ЗК01, ЗК04, ЗК06, ЗК07, ЗК08, ЗК09, ЗК02, СК10, СК08, СК07, СК02, СК14, СК15
	Разом	**180/180**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО9 — залік.

4. Результати навчання

ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та

застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС).

Складова	Ваговий коефіцієнт	Форми контролю
Оцінювання практики керівником від бази проходження практики	20 %	Письмовий відгук
Оцінювання виконання програми практики, змісту і оформлення звіту	40 %	Звіт з практики
Оцінювання виконання індивідуального завдання	10 %	Контроль виконання індивідуального завдання
Оцінювання презентації здобувачем вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту та його відповідей на запитання	30 %	Презентація та захист звіту з практики
Разом	**100 %**	

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Розділ 1. Виробнича практика

Організація виробничої практики

Організація виробничої практики відбувається відповідно до освітньої програми «Харчові технології», навчального плану та Положення № 840 «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті» від 29 червня 2024 року.
Виробнича практика здобувачів вищої освіти проводиться у кінці 3 курсу навчання за освітньою програмою «Харчові технології». Метою практики є узагальнення та систематизація набутих

знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом тощо.
Базами проведення практики можуть бути підприємства харчової/переробної промисловості або заклади ресторанного господарства різних видів економічної діяльності, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі робочих навчальних планів і програми практики. Практична підготовка здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами проводиться з урахуванням їхніх індивідуальних можливостей.
Визначення баз практики здійснюється керівництвом ЛНТУ на основі прямих договорів із підприємствами, організаціями, установами незалежно від їх організаційно-правових форм і форм власності. Із базами практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності) ЛНТУ укладає договори на проведення практики. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися періодом конкретного виду практики або до п’яти років. Підприємства (організації, установи), що використовуються як бази практики, повинні відповідати вимогам:
- наявність структур, що відповідає освітній програмі «Харчові технології»;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою здобувачів вищої освіти;
- надання здобувачам вищої освіти на час практики можливості працювати на штатних посадах, робота на яких відповідає програмі практики (за наявності відповідних вакансій);
- надання здобувачам вищої освіти права користуватися лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційності;
- можливість наступного працевлаштування випускників ЛНТУ (на загальних підставах при наявності вакансій);
- наявність житлового фонду (за потреби).
Розподіл здобувачів вищої освіти за базами практик затверджується наказом ректора за поданням завідувача кафедри харчових технологій та хімії не пізніше як за місяць до початку практики. Здобувачі вищої освіти можуть самостійно за погодженням з кафедрою харчових технологій та хімії визначати місце проходження практики як в Україні, так і за кордоном, за умови відповідності практичної підготовки освітній програмі «Харчові технології», навчальному плану та графіку освітнього процесу.

Керівництво виробничою практикою

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практики покладається на ректора ЛНТУ. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює перший проректор. Організаційно-методичну допомогу з питань практики та контроль за її проведенням здійснює завідувач практики (виробничої, навчальної) навчально-наукового центру «Volyn Business Hub». Виконання програми практики забезпечує кафедра харчових технологій та хімії разом із керівниками від баз практики. Безпосередню організацію практики та контроль за її проведенням здійснює керівник практики від кафедри харчових технологій та хімії, який:
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед направленням здобувачів вищої освіти на практику: проведення інструктажів з охорони праці та безпеки життєдіяльності з реєстрацією у журналі інструктажу відповідно до розробленої інструкції; забезпечує надання необхідних документів (програми практики, щоденника, методичних вказівок щодо проходження практики та оформлення звітної документації);
- забезпечує високу якість проходження практики;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів-практикантів;
- приймає захист у складі комісії з практики і виставляє підсумкову оцінку;
- подає в навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями та пропозиціями щодо її поліпшення, а також із зазначенням кількісного та якісного показника;
- несе особисту відповідальність за проведення практики.
Керівники підприємств, установ та організацій зобов’язані забезпечити створення належних умов для проходження практики на виробництві, дотримання правил і норм охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії відповідно до законодавства.

Здобувачі вищої освіти ЛНТУ, які направляються на практику, зобов’язані:
- до початку практики оформити усі необхідні документи;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати усі завдання, передбачені програмою практики, керуючись рекомендаціями керівників;
- дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно підготувати звіт та захистити його.
Впродовж проходження практики та виконання її програми здобувач вищої освіти повинен регулярно (не менше двох разів на тиждень) зустрічатись з керівником практики для співбесіди щодо результатів проходження та виконання програми практики, отримання відповідних вказівок і консультацій, а також представлення власного щоденника практики для перевірки та підписання.

Програма виробничої практики

Оскільки проходження виробничої практики здобувачами вищої освіти передбачається на підприємствах харчової або переробної галузей чи у закладах ресторанного господарства, здобувачі під час практики повинні ознайомитися з основними виробничими процесами, технологічними операціями та організаційною структурою підприємства. Практика спрямована на закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих у процесі вивчення дисциплін базового та професійно-орієнтованого циклу (1–3 курс), та набуття початкових практичних навичок роботи на підприємствах харчової галузі.
Під час проходження практики здобувачі вищої освіти повинні спостерігати за технологічним процесом, ознайомитися з характеристикою сировини та продукції, умовами зберігання та підготовки сировини, а також виконати індивідуальне завдання, спрямоване на практичне застосування отриманих знань. Програма переддипломної практики передбачає збирання та опрацювання інформації щодо:
1. Інформація про підприємство проходження практики
Здобувач має надати загальну характеристику підприємства: повну назву, форму власності, місцезнаходження, основні напрями діяльності та виробничі потужності. Рекомендується ознайомитися з організаційною структурою підприємства, функціями основних підрозділів та їх взаємодією у виробничому процесі. Важливо оцінити роль окремих підрозділів у забезпеченні безперервності та ефективності виробництва.
2. Сучасний стан виробництва продукції
2.1 Асортимент і характеристики продукції
Рекомендується подати опис основних видів продукції, їх споживчих властивостей та призначення. Доцільно оцінити широту асортименту, його відповідність запитам ринку, а також можливості впровадження нових видів продукції.
2.2 Характеристика сировини
Необхідно охарактеризувати основні та допоміжні види сировини, їх якість, умови зберігання та підготовки до виробництва. Слід проаналізувати вплив якості сировини на технологічний процес та кінцеву продукцію.
2.3 Показники якості продукції
Рекомендується описати основні показники якості готової продукції, методи їх контролю на підприємстві та роль лабораторії у забезпеченні відповідності продукції стандартам.
3. Технологія виробництва
3.1 Опис технології виробництва
Здобувач повинен описати послідовність технологічних операцій: підготовку сировини, основні стадії виробництва, оброблення, фасування та зберігання продукції. Доцільно виділити критичні етапи процесу, що впливають на якість продукції, а також запропонувати можливі шляхи удосконалення виробничих операцій.
3.2 Апаратурно-технологічна схема
Рекомендується скласти спрощену апаратурно-технологічну схему виробництва з основним

обладнанням. Коротко описати призначення та функції машин і механізмів, рівень автоматизації процесів та їх відповідність описаній технології.
Висновки та пропозиції
На основі проходження практики здобувач має узагальнити результати спостережень, визначити набуті практичні навички та оцінити організацію виробництва, технічне оснащення підприємства. За наявності рекомендується подати пропозиції щодо вдосконалення виробничих процесів, підвищення ефективності використання сировини та обладнання, оптимізації організації роботи та покращення якості продукції.
Індивідуальне завдання
Під час проходження виробничої практики здобувачам пропонується виконати індивідуальне завдання, що полягає у розрахунку поживної та енергетичної цінності продукції підприємства (бази практики).
Мета завдання – застосувати теоретичні знання з хімії, технології продуктів харчування та технологічних розрахунків на практиці, закріпити навички роботи з аналітичними даними, а також зрозуміти вплив складу сировини та технологічного процесу на якість і харчову цінність кінцевого продукту.
Завдання містить:
- збирання інформації про склад сировини та готової продукції підприємства;
- обчислення вмісту основних нутрієнтів: білків, жирів, вуглеводів, харчових волокон та інших компонентів за потребою;
- розрахунок енергетичної цінності продукції на основі вмісту нутрієнтів;
- порівняння отриманих показників з нормативними або рекомендованими значеннями для подібних видів продукції;
- аналіз результатів та оформлення висновків щодо харчової цінності продукції та можливостей її вдосконалення (за наявності).
Результати індивідуального завдання використовуються для підготовки звіту з практики та можуть бути враховані у подальшій роботі над кваліфікаційними роботами на 4 курсі навчання.

Методичні вказівки з ведення щоденника виробничої практики

Щоденник виробничої практики містить розділи:
1) календарний план роботи здобувача;
2) щоденник роботи здобувача (основний розділ);
3) зміст індивідуальних завдань;
4) висновок керівника практики від підприємства про якість роботи практиканта;
5) висновок керівника практики від університету про роботу здобувача на практиці.
Щоденник є джерелом самоконтролю та допомагає здобувачу правильно організувати свою роботу. Водночас записи у щоденнику є основним матеріалом для складання звіту по практиці. Викладений у щоденнику матеріал повинен показати вміння здобувача творчо розібратися в організації, технології та плануванні виробництва. Критичні зауваження і висновки здобувача вищої освіти повинні бути спрямовані на подальше удосконалення виробничого процесу, впровадження останніх досягнень науки і техніки, зниження собівартості, підвищення ефективності виробництва та якості готової продукції.

Звіт про виробничу практику

Для підсумовування результатів походження виробничої практики здобувачі вищої освіти складають звіт, що формують на основі нотаток власного щоденника практики. У звіті про практику здобувачі освіти подають не лише фактичні дані підприємства (з дозволу адміністрації підприємства), а й особисті спостереження. Остаточне оформлення звіту і подання його на перевірку керівнику практики від підприємства здійснюють за 2-3 дні до закінчення практики. Керівник практики від підприємства підписує щоденник практики здобувача освіти. Захист звіту відбувається впродовж 10 днів після завершення практики.
Структура звіту про практику:

- титульна сторінка;
- зміст;
- вступ;
- основні розділи;
- висновки;
- пропозиції (за наявності);
- індивідуальне завдання;
- список використаних джерел;
- додатки (за наявності).

Текстову частину звіту оформляють на аркушах паперу стандартного розміру формату А4 (297х210 мм). Текст звіту оформлюють шрифтом Times New Roman, розмір – 14 пт, через 1,5 інтервал, абзац 1 см, без ущільнення тексту та переносів слів. Розмір полів: ліве, праве, верхнє і нижнє – 20 мм. Загальний обсяг звіту – 12–18 сторінок.

Критерії та форми підсумкового контролю

Після закінчення терміну виробничої практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми. Форма звітності здобувачів вищої освіти за виробничу практику – це подання письмового звіту, оціненого із записом у щоденнику безпосередньо керівником від бази практики. Звіт має відповідати встановленим вимогам робочої програми практики. Звіт з виробничої практики має відповідати принципам академічної доброчесності. Письмовий звіт разом з іншими документами (щоденник) подається керівнику практики від кафедри харчових технологій та хімії. Письмовий звіт із практики захищається здобувачами вищої освіти, які проходили практику як в Україні, так і за кордоном. У процесі презентації здобувач вищої освіти повинен стисло висловити основні результати виконаної роботи, висновки і рекомендації, структуру та аналіз матеріалів, що містяться у звіті з практики. Форма оцінювання – захист з оцінкою. Результати захисту оцінюються відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» комісією. Склад комісії за поданням завідувача кафедри харчових технологій та хімії затверджується розпорядженням декана факультету митної справи, матеріалів та технологій. До складу комісії входять завідувач кафедри, гарант, керівник практики від кафедри і, за потреби, від баз практики, провідні викладачі кафедри.

Формування балів підсумкової оцінки з виробничої практики визначається відповідно до вагових коефіцієнтів та встановлених критеріїв оцінювання. Під час оцінювання комісія бере до уваги: оцінювання практики керівником від бази проходження практики; виконання програми практики та зміст і оформлення звіту; виконання індивідуального завдання; презентацію здобувачем вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту та його відповіді на запитання. Здобувач вищої освіти вважається таким, що виконав програму практичної підготовки, якщо набрав 60 і більше балів за шкалою ЄКТС. Результати захисту звіту з практики вносяться у заліково-екзаменаційну відомість здобувача вищої освіти за підписами членів комісії.

Підсумкове оцінювання комісією проходження здобувачем виробничої практики (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту.

Критерії оцінювання знань:

«А» (відмінно) – програма виробничої практики виконана у повному обсязі; звіт відповідає вимогам програми практики за структурою, обсягом і змістом; матеріал викладено системно, логічно та з глибоким аналітичним обґрунтуванням основних положень і висновків; продемонстровано вміння узагальнювати, аналізувати та формулювати обґрунтовані пропозиції виробництву; звіт оформлено відповідно до встановлених вимог, текст викладено грамотною українською мовою з використанням сучасної фахової термінології; індивідуальне завдання виконано на високому професійному рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний; під час захисту здобувач упевнено та аргументовано презентує результати практики, демонструє набуті професійні компетентності, повно й обґрунтовано відповідає на запитання.

«В» (дуже добре) – програма виробничої практики виконана у повному обсязі; звіт у цілому

відповідає вимогам програми практики за структурою, обсягом і змістом; матеріал викладено логічно та послідовно, основні положення і висновки достатньо обґрунтовані, однак можуть містити окремі неточності або недостатню глибину аналізу; звіт оформлено відповідно до встановлених вимог, допущено незначні мовні чи стилістичні помилки; індивідуальне завдання виконано на належному рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний; під час захисту здобувач загалом упевнено презентує результати практики, демонструє сформованість професійних компетентностей та відповідає на запитання з незначними уточненнями.

«C» (добре) – програма виробничої практики виконана в основному в повному обсязі; звіт загалом відповідає вимогам програми практики за структурою та змістом, однак містить окремі недоліки у викладенні матеріалу або недостатню аналітичність; обґрунтування положень і висновків є достатнім, проте без належної глибини та узагальнення; можливі окремі порушення вимог до оформлення та наявні мовні чи стилістичні помилки; індивідуальне завдання виконано на достатньому рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний; під час захисту здобувач презентує результати практики з певною невпевненістю, відповіді на запитання є загалом правильними, але не завжди повними або достатньо аргументованими.

«D» (задовільно) – програма виробничої практики виконана частково або з окремими відхиленнями від визначених завдань; звіт у цілому відповідає встановленій структурі, проте має суттєві недоліки у змісті, недостатній рівень аналізу та узагальнення матеріалу; висновки носять переважно описовий характер і недостатньо обґрунтовані; наявні помилки в оформленні та мовностилістичні недоліки; індивідуальне завдання виконано на мінімально достатньому рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний або із зауваженнями; під час захисту здобувач демонструє поверхове розуміння матеріалу, відповіді на запитання неповні та потребують додаткових уточнень.

«E» (достатньо) – програма виробничої практики виконана не в повному обсязі або з істотними недоліками; звіт частково відповідає вимогам щодо структури та змісту, матеріал має переважно описовий характер, аналітична складова виражена слабо; висновки є формальними та недостатньо обґрунтованими; наявні суттєві порушення вимог до оформлення та мовностилістичні помилки; індивідуальне завдання виконано на мінімально допустимому рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний із зауваженнями; під час захисту здобувач демонструє фрагментарне розуміння виконаної роботи, відповіді на запитання неточні або неповні.

«FX» (незадовільно з можливістю повторного захисту) – програма виробничої практики виконана не в повному обсязі; звіт не відповідає вимогам щодо структури та змісту, містить суттєві помилки, відсутній належний аналіз і обґрунтування висновків; індивідуальне завдання виконано частково або формально; наявні значні порушення вимог до оформлення; відгук керівника від бази практики – із суттєвими зауваженнями або негативний; під час захисту здобувач не може продемонструвати належний рівень професійних знань і практичних навичок, відповіді на запитання неповні або неправильні. Передбачено можливість доопрацювання звіту та повторного захисту у встановленому порядку.

«F» (незадовільно) – програма виробничої практики не виконана; звіт відсутній або не відповідає встановленим вимогам за структурою, змістом та обсягом; індивідуальне завдання не виконано; відгук керівника від бази практики – негативний або відсутній; здобувач не продемонстрував сформованості професійних компетентностей та практичних навичок, передбачених програмою практики; під час захисту не володіє матеріалом і не може надати відповіді на запитання.

8. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання

результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

9. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Загальні технології у харчовій галузі: метод. вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. Модуль 1 – 3 / уклад. С. Є. Голячук, І. М. Дударєв, С. Г. Панасюк, Т. Є. Сидорук, І. В. Тараймович. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 87 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2857

2. Загальні технології у харчовій галузі: метод. вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. Модулі 10 – 12 / уклад.: С.Є. Голячук, І. М. Дударєв, С. Г. Панасюк, Т.Є. Сидорук, І.В. Тараймович. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 121 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2902

3. Загальні технології у харчовій галузі: метод. вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. Модуль 4 – 6 / уклад.: С. Є. Голячук, І. М. Дударєв, С. Г. Панасюк, Т. Є. Сидорук, І. В. Тараймович. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 99 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2858

4. Загальні технології у харчовій галузі: метод. вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. Модуль 7 – 9 / уклад.: С. Є. Голячук, І. М. Дударєв, С. Г. Панасюк, Т. Є. Сидорук, І. В. Тараймович. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 82 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2859

5. Харчові технології : навч. посіб. / С. Є. Голячук, Ю. Л. Гунько, І. М. Дударєв та ін. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 464 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2405

6. Техніко-технологічні карти (збірник рецептур) : навч. посіб. / В.В. Фінкевич та ін.Луцьк : ЛНТУ, 2026. 136 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2176

Праці інших авторів:

7. Виробнича практика [Текст]: методичні рекомендації для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І.М. Дударєв, Ю.В. Федорусь. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 16 с.

8. Наукові основи харчових технологій: навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020.

9. 120 с.

10. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка, В. О. Верхоланцева, С. В. Петриченко, О. О. Ковальов; ТДАТУ. К : ПрофКнига, 2020. 252 с.

11. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець Х. : СНАУ, 2021. 317 с.

12. Поліщук, Г.Є., Кочубей-Литвиненко, О.В., Осьмак, Т.Г., Басс, О.О. Інноваційні харчові

інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів: підруч. за ред. Г.Є. Поліщук . К. : НУХТ, 2020. 222с.

13. Грек, О. В. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини: підручник. Розділ 4. Білкові, вуглеводні та жирові компоненти у виробництві молочних продуктів / О. В. Грек, О. О. Онопрійчук. Київ : НУХТ, 2020.

14. Віннікова, Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях : монографія / Віннікова Людмила Григорівна. Київ : Освіта України, 2021. 148 с.

15. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник / [Гайдук О.В., Герлянд М., Дрозіч І.А., Кулалаєва Н. В., Романова Г.М.]. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с.

16. Іжевська, О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

17. Кулініч, Ю. М. (2020). Інноваційні технології в комбікормовій промисловості: підручник. Київський національний університет технологій та дизайну; підгот. Ю. М. Кулініч. Київ, 2020. 245 с. URL: http://library.knutd.edu.ua/tech/feed_technologies2020.pdf

18. Технологія кормів та кормових добавок: навчальний посібник / К.М. Сироватко, М.О. Зотько. Вінниця: ВНАУ, 2020. 263 с.

19. Головко М. П., Власенко І.Г., Головко Т. М., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР: навчальний посібник. Х.: Світ Книг, 2021. 304 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

20. Taraymovych I., Sydoruk T. Improving the technology of producing dietary pâtés. Commodity Bulletin. 2025. № 18 (1). С. 71-80. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.71

21. Panasyuk S., Taraymovich I., Sydoruk T. Development and Characterization of Ice Cream Containing Vegetable Oils // Innovative Approaches in Food Processing and Sustainability / Ed. O. Priss. Tallinn : Scientific Route OÜ, 2025. P. 74–91. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch4

Праці інших авторів:

22. Дударєв, І., Панасюк, С., & Тараймович, І. (2022). Інноваційна технологія глазурованих шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 131–146. https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886

23. Дударєв, І. М., Панасюк, С. Г. (2021). Дослідження формування партій зерна шляхом змішування. Сільськогосподарські машини, 47, 113-123. https://doi.org/10.36910/acm.vi47.656

24. Дударєв, І. М., Панасюк, С. Г., Краглик, О. М. (2022). Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник, 1(15), 328-340. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29

25. Дударєв, І. М., & Кузьмін, О. В. (2022). Стратегії удосконалення майонезного соусу. Товарознавчий вісник, 2(15), 5-21. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-1

26. Дударєв, І. М., & Кухар, Р. Ю. (2023). Дослідження властивостей соковмісних напоїв з вівсяним молоком. Товарознавчий вісник, 1(16), 28-46. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-3

27. Дударєв, І. М., & Сай, В. А. (2023). SWOT-аналіз інфраструктури закладу ресторанного господарства на прикладі їдальні університету. Товарознавчий вісник, 1(16), 47-62. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-4

28. Dudarev, I., & Kuzmin, O. (2023). Influence of plant-based ingredients on the sensory and physicochemical indicators of salad dressing. Scientific Works of NUFT, 29(2), 124-138. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-2-12

29. Дударєв, І. (2023). Розроблення композицій пивних напоїв із «вівсяним молоком» та соками. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 214-231. https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291704

30. Dudarev, I., Kuzmin, O., Stukalska, N., Antonenko, A., Brovenko, T., Kovalenko, N., & Lebedenko, T. (2024). Using oat milk to reduce the caloric value of a functional mayonnaise sauce. Acta

Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, 23(1), 29-38. https://doi.org/10.17306/J.AFS.001184

31. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V., & Zahorko, N. (2024). Technology of multilayer and glazed fruit and vegetable chips. In: Priss, O. (Ed.). Food technology progressive solutions. Tallinn: Scientific Route OÜ. P. 118-151. https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch5

III. Інформаційні ресурси

32. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: http://www.nbuv.gov.ua/

33. Управління якістю: журнал. Режим доступу: https://techmedia.com.ua/node/2005

34. Харчова наука та технологія: журнал. URL: https://fst.onaft.edu.ua/uk/site/archives

35. Харчова промисловість: журнал. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22482

36. Наукові праці Національного університету харчових технологій: журнал. URL: https://sw.nuft.edu.ua/

37. Ukrainian Food Journal: журнал. URL: https://ufj.nuft.edu.ua/indexen.html

38. Харчові технології: журнали для Вашого бізнесу. URL: https://harch.tech/

39. Товарознавчий вісник: журнал. URL: https://eforum.lntu.edu.ua/index.php/tovvisnik/uk

40. https://www.researchgate.net/

41. https://scholar.google.com/

42. https://www.scopus.com/home.uri

43. http://library.lntu.edu.ua/

44. https://mdl.lntu.edu.ua/