

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра інженерії харчового виробництва

**ПРОГРАМА
ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ДРУГОГО
(МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Факультет біолого-технологічний

Херсон - 2021

УДК: 603:235.8

Програма виробничої (переддипломної) практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розглянута і обговорена на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва (протокол № 16 від 27 червня 2021 року). Схвалені і рекомендовані до видання на засіданні навчально-методичної комісії біолого-технологічного факультету ХДАЕУ (протокол № 10 від 29 червня 2021 року).

ПІДГОТУВАЛИ: к.с.г.н., доцент Новікова Н.В., к.т.н., доцент Дзюндзя О.В., к.с.г.н., доцент Ряполова І.О., к.т.н., ст. викладач Воєвода Н. В., асистент Шинкарук М.В.

РЕЦЕНЗЕНТ: к.с.г.н., доцент Ведмеденко О. В.

Новікова Н.В., Дзюндзя О.В., Ряполова І. О., Воєвода Н.В., Шинкарук М.В. Програма виробничої (переддипломної) практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАЕУ», 2021. 12 с.

© Новікова Н.В., 2021

© Дзюндзя О.В., 2021

© Ряполова І.О., 2021

© Воєвода Н.В., 2021

© Шинкарук М.В., 2021

ЗМІСТ

	Вступ	4
1	Організація проведення практики	6
2	Зміст виробничої (переддипломної) практики	7
3	Контроль за виконанням програми практики	8
4	Підведення підсумків практики	9
5	Вимоги до звіту про виробничу (переддипломну) практику	9
	Перелік використаної та рекомендованої літератури	10
	Додаток А	11

ВСТУП

Переддипломна практика здобувачів вищої освіти (як різновид виробничої практики) є завершальним етапом практичного навчання, проводиться на випускному курсі з метою узагальнення і вдосконалення здобутих ними знань, практичних умінь та навичок (фахових компетентностей), оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збору матеріалів для написання кваліфікаційної роботи

Програма виробничої (переддипломної) практики спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена у відповідності до навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня, мета якої – закріпити теоретичні знання з усіх дисциплін навчального плану, зібрати необхідні матеріали до виконання кваліфікаційної роботи магістра на кафедрі інженерії харчового виробництва, набути навичок прийняття раціональних рішень у конкретних виробничих ситуаціях на одному з підприємств харчової промисловості або у закладі ресторанного господарства.

Програма виробничої (переддипломної) практики є нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти другого (магістерського) рівня другого року навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології».

Обсяг практики – шість кредитів.

Мета та завдання: освоєння в практичних умовах принципів організації і управління виробництвом, аналіз економічних показників виробництва, закріплення і поглиблення теоретичних знань в області розроблення нових технологічних процесів, проведення самостійних науково-дослідних робіт; освоєння організаційних, технологічних та економічних підходів створення інноваційного харчового підприємства з виробництва крафтової, еко-продукції та продуктів оздоровчого призначення; ознайомлення з питаннями винахідницької діяльності та патентознавства на підприємстві; підготовка до самостійної роботи на посадах завідувача лабораторії підприємства, керуючого дільницею, цеху, технолога, майстра технологічного процесу, тощо; збір і аналіз матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи магістра.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні **мати 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.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ФК 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

ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

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

ФК 9. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів.

Демонструвати здатність:

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 2. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 3. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 6. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 10. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління НАССР та ISO.

ПРН 12. Знання нормативної бази та вміння логічно презентувати результати наукової і практичної роботи українською і англійською мовами.

ПРН 15. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.

ПРН 16. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

ПРН 17. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

На виробничу (переддипломну) практику здобувачів вищої освіти направляють до харчових підприємств які характеризуються сучасним рівнем виробництва, згідно договору про співпрацю та за індивідуальною угодою.

Перед виїздом на практику передбачається проведення загальних зборів викладачів, відповідальних за організацію та проведення практики, із здобувачами вищої освіти. На зборах вирішуються організаційні питання, місце проживання здобувачів під час проходження практики, уточнюється адреса та контактні телефони баз практичної підготовки та гуртожитків, здобувачів вищої освіти ознайомлюють з робочою програмою практики, видають їм направлення на підприємства та щоденники проходження практики.

Після прибуття на базу практики здобувачі повідомляють про це адміністрацію підприємства і відділ кадрів. Наказом по підприємству здобувачі зараховуються на практику і цим же наказом призначається керівник практики від підприємства.

Основним організаційно-методичним документом, що регламентує діяльність здобувачів вищої освіти і керівників практики, є програма практики.

Після зарахування на практику в університет надсилається «Повідомлення про прибуття», що містяться у щоденнику практики. Всі подальші дії здобувача узгоджуються із керівником від підприємства.

Перед практикою здобувач вищої освіти повинен пройти вступний інструктаж з техніки безпеки з оформленням необхідних документів. Здобувачі, які не пройшли інструктажу, до практики не допускаються.

Перший етап проходження виробничої (виробничо-переддипломної) практики – загальне ознайомлення з підприємством, його історією, розташуванням основних виробничих корпусів і допоміжних служб, з технологічною схемою виробництва. Далі керівник від університету разом з керівником від підприємства складають графік проходження практики, який передбачає детальне вивчення роботи відділень і дільниць підприємства.

При проходженні практики здобувачі вищої освіти виконують правила внутрішнього розпорядку підприємства. Початок і кінець робочого дня практики встановлюють відповідно до режиму роботи підприємства.

За порушення трудової дисципліни у період проходження практики здобувачі вищої освіти відповідають згідно з діючим трудовим законодавством.

Про грубі порушення дисципліни керівництво підприємства повідомляє адміністрацію університету та випускову кафедру.

Здобувач вищої освіти, який без поважної причини пропустив понад 30 годин навчального часу практики (5 робочих днів), рекомендується до відрахування з університету за поданням доповідної записки керівника практики від кафедри.

Практикант повинен вести щоденник, куди систематично заносить відомості про основні виконані роботи. Крім того, складаються чернетки схем, ескізи, описуються недоліки в роботі устаткування, причини і заходи до їх усунення, технологічні режими тощо.

Здобувачі вищої освіти поглиблюють і закріплюють знання, одержані при вивченні спеціальних курсів в умовах практичної діяльності конкретного харчового підприємства; вивчають його виробничу та господарську діяльність; з'ясовують готовність підприємства стати на шлях інноваційного розвитку; набувають навичок роботи на різних посадах; збирають матеріали для виконання кваліфікаційної магістерської роботи.

2. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

При проходженні виробничої (виробничо-переддипломної) практики здобувачі вищої освіти виконують різні види робіт і збирають матеріали із наведених нижче питань.

Орієнтовний розподіл часу для виконання окремих етапів програми переддипломної практики наведено у табл. 1.

Таблиця 1

Розподіл часу для виконання окремих етапів програми виробничої (виробничо-переддипломної) практики

№	Етап роботи	Кількість кредитів
1	Прибуття на підприємство для проходження практики, інструктаж з техніки безпеки. Організаційні питання.	1
2	Збір відомостей про основні техніко-економічні показники роботи підприємства, про доставку, приймання та зберігання сировини на підприємстві	1
3	Вивчення роботи технологічних ліній основних цехів	1
4	Вивчення роботи допоміжних служб. Аналіз роботи енергетичного господарства та водопостачання	1
5	Ознайомлення з організацією техно-хімічного контролю сировини і готової продукції, виконання досліджень у лабораторії підприємства та університету	1
6	Написання звіту та його захист	1
	Разом	6

3. КОНТРОЛЬ ЗА ВИКОНАННЯМ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

Обов'язки практиканта

Практикант зобов'язаний:

- своєчасно прибути на підприємство, визначене для проходження практики наказом по університету;
- дотримуватися діючих на підприємстві правил внутрішнього розпорядку та режиму роботи підприємства;
- суворо дотримуватися правил техніки безпеки, охорони праці та виробничої санітарії, не допускати порушень трудової та виробничої дисципліни;
- повністю виконати календарний план та програму практики;
- вести щоденні записи у щоденнику про характер роботи яку виконує, зазначати теми завдань і терміни їх виконання, а також детально описувати виробничі процеси, технологічне обладнання та інші відомості про підприємство;
- забезпечувати умови конфіденційності щодо технології виробництва (за вимогою адміністрації підприємства);
- зібрати необхідний матеріал для підготовки та написання кваліфікаційної роботи магістра.

Здобувачі вищої освіти, що не виконали програму практики, отримали негативні відгуки від керівника з практики, можуть бути рекомендовані кафедрою до відрахування.

Обов'язки керівника практики від університету

Керівник практики від випускаючої кафедри:

- контролює отримання здобувачами вищої освіти необхідних документів (направлення, програми, щоденники), видає здобувачам індивідуальні завдання, інформує їх про місце знаходження бази практики та порядок оформлення документів на підприємстві;
- організаційно забезпечує проходження практики здобувачів відповідно до програми; забезпечує контроль за виконанням програми та календарного графіку проходження практики;
- проводить зі практикантами обов'язкові інструктажі з охорони праці та техніки безпеки;
- контролює виконання ними правил внутрішнього трудового розпорядку;
- консультує здобувачів вищої освіти з питань практики;
- інформує завідувача кафедри про стан проходження практики, подає пропозиції щодо її удосконалення.

Обов'язки керівника практики від підприємства

Керівник практики від підприємства зобов'язаний:

- забезпечити здобувачів вищої освіти проведенням інструктажу з техніки безпеки; забезпечити за можливістю практикантів робочими місцями відповідно до програми практики, індивідуальних завдань і календарного графіка;
- забезпечити здобувачів вищої освіти всією необхідною інформацією: діючою нормативною і технічною документацією, відомостями про підприємство, технологію виробництва, контроль якості сировини і готової продукції;
- консультувати здобувачів вищої освіти з питань практики;
- повідомляти керівника практики від університету про випадки порушення здобувачами вищої освіти трудової дисципліни;
- після закінчення практики перевірити, підписати і завірити печаткою щоденник практиканта.

4. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

Форма звітності здобувача за практику – це подання зібраного матеріалу стосовно відомостей про основні техніко-економічні показники роботи підприємства, доставку, приймання та зберігання сировини на заводі, роботу технологічних ліній основних цехів та допоміжних служб, аналіз роботи енергетичного господарства та водопостачання.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму виробничої (переддипломної) практики без поважних причини, відраховується з навчального закладу.

Підсумком проходження переддипломної практики є захист звіту з практики.

Результат захисту звіту за виробничу (переддипломну) практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача.

5. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ ПРО ВИРОБНИЧУ (ПЕРЕДДИПЛОМНУ) ПРАКТИКУ

Здобувач повинен збирати матеріал для звіту систематично під час проходження практики. Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час. Звіт має бути написаний здобувачем вищої освіти самостійно.

Звіт про переддипломну практику повинен містити всі розділи, оформлений за вимогами, які встановлюються стандартом для оформлення текстових документів. Звіт подається на оцінювання в друкованому і

електронному вигляді. В звіті про переддипломну практику повинні бути відображені наступні основні розділи.

Вступ (Актуальність. Галузі застосування результатів.).

Літературний огляд за темою кваліфікаційної роботи магістра. (Доповнення огляду науково - технічної літератури за темою кваліфікаційної роботи магістра, у тому числі звіт про патентний пошук при наявності).

Характеристика діяльності підприємства. (Основні техніко-економічні показники роботи підприємства, доставка, приймання та зберігання сировини, робота технологічних ліній основних цехів та допоміжних служб).

Експериментальна частина. (Результати здійснених наукових досліджень).

Охорона праці та цивільний захист. (Охорона праці на підприємстві, цивільний захист працівників підприємства).

Охорона довкілля. (Заходи збереження довкілля на підприємстві).

Висновки. (Обговорення результатів наукових досліджень та можливості їх використання).

Список літератури.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ТА РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Положення «Про проведення практики здобувачів вищої освіти аграрних вищих навчальних закладів України за кордоном», затвердженого наказом Міністерства аграрної політики України від 15.06.2005 р. № 264.
2. Проект Положення «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів» від 09.02.2011 р., розробленого Міністерством освіти і науки України.
3. Рекомендації про проведення практики здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів України, розроблених Державною науковою установою «Інститут інноваційних технологій і змісту освіти» у 2013 році на виконання розпорядження Кабінету Міністрів України від 07.11.2012 р. № 970 «Про затвердження плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва» та Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 20.12.2012 р. № 1448 «Щодо плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва».
4. Положення Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих аграрних навчальних закладів України» від 05.09.2013 р. тощо.
5. Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, взуттям та іншими засобами індивідуального захисту. 0.00-4.26-96.
6. Зубар Н.М. Теоретичні основи технології харчових виробництв: підручник. К.: Кондор, 2020. 304 с.
7. Дубініна А.А., Хацкевич Ю.М., Попова Т.М., Ленерт С.О. Загальна технологія харчових виробництв: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. 497 с.
8. Пирог Т.П., Антонюк М.М., Скроцька О.І., Кігель Н.Ф. Харчова біотехнологія: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2016. 408 с.
9. Плахотнік В.Я., Тюріков І.С., Хоміч Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник. К.: Центр навч. літ-ри, 2016. 640с.
10. Назаренко Л.О. Експертиза продовольчих товарів: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ. 2019. 320 с.
11. Якубчак М.О., Таран Т.В. Гігієна продуктів тваринного походження: підручник. Київ: ПрофКнига. 2017. 596 с.
12. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини. К.: ВЦ «Академія».2017. 520 с.
13. Бичківський Р. Управління якістю: навчальний посібник. Львів: ДУ «Львівська політехніка», 2018. 329 с.
14. Гринчуцький В.І. Економіка підприємства. К.: ЦУЛ, 2-е вид.. 2019. 304 с.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра _____

ЗВІТ

про проходження виробничої (переддипломної) практики

у _____
(назва бази практики, господарство)

Здобувач вищої освіти другого (магістерського)
рівня денної форми навчання ___ групи
Освітньо-професійної програми «Харчові
технології» зі спеціальності 181 «Харчові
технології»

(прізвище, ім'я, по-батькові здобувача вищої освіти)

Керівник _____
(звання, прізвище, ініціали наукового керівника)

Національна шкала

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS

Члени комісії:

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

м. Херсон – 20__ рік

НМВ ДВНЗ «ХДАЕУ»