

**Державний вищий навчальний заклад
Херсонський державний аграрний університет**

Кафедра інженерії харчового виробництва

**Програма
виробничої (науково — дослідної) практики
для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Факультет біолого-технологічний

Херсон – 2020

УДК :603:235.8

Програма виробничої (науково-дослідної) практики розглянута і обговорена на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва (протокол № 10 від 24 квітня 2020 року). Схвалені і рекомендовані до видання на засіданні навчально-методичної комісії біолого-технологічного факультету ХДАУ (протокол № 8 від 28 квітня 2020 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.с.г.н., доцент Коб'яков С. М., к.т.н., ст. викладач Воєвода Н. В.

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

Новікова Н. В., Дзюндзя О. В., Ряполова І. О., Коб'яков С. М., Воєвода Н. В. Програма виробничої (науково-дослідної) практики для здобувачів вашої освіти другого (магістерського) рівня. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2020.– 12 с.

© Новікова Н. В., 2020
Дзюндзя О. В., 2020
Ряполова І. О., 2020
Коб'яков С. М., 2020
Воєвода Н. В., 2020

ЗМІСТ

	Вступ	4
1	Організація проведення практики	6
2	Зміст виробничої (науково-дослідної) практики	9
3	Індивідуальні завдання	9
4	Вимоги до звіту про виробничу (науково-дослідну) практику	9
5	Підведення підсумків практики	10
	Перелік використаної та рекомендованої літератури	11
	Додаток (зразок титульного аркушу)	12

ВСТУП

Програма виробничої (науково-дослідної) практики спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена у відповідності до навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня, мета якої – закріплення набутих знань з фундаментальних, професійно - орієнтованих дисциплін і дисциплін вільного вибору з поглибленням гуманітарної та фундаментальної підготовки.

Основні задачі: ознайомитися з основними етапами наукових досліджень, методами пошуку наукової інформації, оволодіти навичками постановки експерименту та обробки отриманих даних; ознайомитися з технічною характеристикою приладів та апаратів, які використовуються для цього; ознайомитися з технічною та нормативною документацією; освоїти методи аналізу за допомогою сучасної апаратури.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати: структуру науково-дослідної організації, планування та основні етапи розробки науково-дослідницьких тем і етапи впровадження закінчених досліджень у виробництво; методика обробки наукової інформації; методи обробки отриманих експериментальних даних, заходи з охорони праці та техніки безпеки; техніко-економічні показники нового технічного рішення.

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

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної області і професії.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.

ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 6. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність спілкуватися з непрофільними фахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

ЗК 10. Прагнення до збереження довкілля.

ФК 1. Здатність використовувати автоматизовані системи технологічних процесів у галузі

ФК 2. Здатність розуміти наукову інформацію на іноземній мові,

спілкуватись з колегами у переробній галузі в діалоговому режимі в різномовному середовищі.

ФК 3. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів.

ФК 7. Уміння оцінювати якість сировини і розробляти науково-обґрунтовані системи контролю якості продуктів та процесів.

ФК 8. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

ФК 9. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі.

ФК 10. Здатність використовувати знання з будови машин, механізмів та технологічного обладнання у технологічних процесах переробки продукції тваринництва, рослинництва та переробної галузі.

ФК 11. Знання специфіки виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності

ФК 12. Володіння сучасними методами контролю якості сировини та готової продукції,

ФК 13. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва.

ФК 14. Володіння прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування.

ФК 15. Здатність організувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

ФК 16. Володіння сучасними методами переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

ФК 17. Володіння сучасними технологіями утилізації відходів промисловості.

ФК 18. Здатність використовувати теоретичні положення і методи аналізу для вирішення практичних завдань в галузі харчових технологій.

ФК 20. Володіння прийомами проектування окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності.

ФК 21. Здатність до пошуку і узагальненню інформації про основні методи захисту персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих.

Демонструвати здатність:

ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації

інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.

ПРН 4. Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в харчовій галузі, основ патентознавства.

ПРН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу.

ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.

ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.

ПРН 8. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.

ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.

ПРН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.

ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації.

ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств

ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.

ПРН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.

ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.

ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Для забезпечення чіткої організації та проведення виробничої (науково-дослідної) практики магістрів кафедра складає план роботи, який передбачає вирішення всіх питань, що пов'язані з організацією, проведенням, методичним забезпеченням, керівництвом науково-дослідної практики здобувачів вищої освіти. До керівництва практикою здобувачів вищої освіти залучаються

досвідченні викладачі кафедри. Керівник практики від кафедри забезпечує здійснення усіх організаційних заходів перед початком практики: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки; надання практикантам необхідних документів, в тому числі теми кваліфікаційної роботи магістра, методичних рекомендацій.

Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на керівника вищого навчального закладу (ректора).

1.1. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює проректор з навчальної роботи.

1.2. Загальне навчально-методичне керівництво практикою здійснює навчально-методичний відділ.

1.3. Безпосереднє навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечує кафедра.

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення науково-дослідної практики, є:

- призначення керівників практики;
- складання тематики індивідуальних завдань на практику;
- підготовка форм звітної документації за результатами проведення практики.

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

На початку науково-дослідної практики здобувачі вищої освіти повинні отримати інструктаж з охорони праці, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку, порядком отримання документації та матеріалів.

При зарахуванні здобувачів вищої освіти на штатні посади на час проходження практики на них розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку.

На здобувачів вищої освіти, не зарахованих на штатні посади, також розповсюджуються правила внутрішнього трудового розпорядку.

Тривалість робочого часу здобувачів вищої освіти під час проходження науково - дослідної практики регламентується Кодексом законів про працю України і складає для здобувачів віком від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень.

1.4. Безпосереднє навчально-методичне керівництво науково - дослідною практикою здобувачів вищої освіти забезпечує кафедра, яка здійснює наступні заходи:

- розробляє програму практики і при необхідності доопрацьовує її, але не рідше, ніж один раз на три роки;
- розробляє і затверджує засіданням кафедри тематику індивідуальних

завдань на період проведення науково-дослідної практики;

- організовує проведення зборів здобувачів з питань науково-дослідної практики за участю керівників практики;

- здійснює загальне керівництво і контроль за проведенням практики;

- повідомляє здобувачів вищої освіти про систему звітності з науково-дослідної практики, яка затверджена кафедрою, а саме: подання письмового звіту, вигляду оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовку доповіді, повідомлення, виступу тощо;

- обговорює підсумки та аналізує виконання програми науково - дослідної практики на засіданнях кафедри.

1.5. Керівник науково-дослідної практики:

- забезпечує здійснення всіх організаційних заходів: інструктаж про порядок проходження науково-дослідної практики, надання практикантам необхідних документів (календарний план, індивідуальне завдання, тему кваліфікаційної роботи магістра, методичні рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо), перелік яких встановлює навчальний заклад;

- контролює забезпечення нормальних умов праці здобувачів та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;

- здійснює контроль за виконанням здобувачем вищої освіти програми науково-дослідної практики та строками її проведення;

1.7. Викладач-керівник науково-дослідної практики:

- несе особисту відповідальність за проведення практики в межах своєї компетенції;

- організовує практику згідно з програмою науково-дослідної практики;

- визначає місце практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження;

- організовує проведення інструктажу з охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки;

- надає практикантам можливість користуватись наявною літературою, необхідною документацією;

- забезпечує і контролює дотримання практикантами правил внутрішнього розпорядку;

- створює необхідні умови для засвоєння практикантами

- нової техніки, передової технології, сучасних методів організації праці.

- розробляє тематику індивідуальних завдань, яка враховує тему кваліфікаційної роботи магістра;

- здійснює контроль за виконанням програми науково-дослідної практики та строками її здійснення;

- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів до кваліфікаційної роботи магістра;

- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику, а також у кваліфікаційній роботі магістра;

- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;

1.8.Здобувачі вищої освіти при проходженні науково - дослідної практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики методичні матеріали та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів, інструктаж на робочому місці, з техніки безпеки і протипожежної безпеки;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього трудового розпорядку;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік з науково-дослідної практики.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Зміст роботи	Кількість днів
1	Ознайомлення з підприємством (вивчення установчих документів підприємства-бази практики), правилами внутрішнього трудового розпорядку, порядком отримання документації та матеріалів, проходження інструктажів з техніки безпеки.	5
2	Ознайомлення з роботою підрозділів підприємства, проведення пошуку літератури згідно з темою випускної роботи.	5
3	Проведення експериментальних досліджень на підприємстві	6
4	Участь у виробничому процесі підприємства з впровадженням власних наукових розробок	6
5	Написання звіту та його захист	2
	Всього	24

2. ЗМІСТ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ

Практика складається з трьох етапів.

На першому етапі здобувач вищої освіти здійснює збір та аналіз наукової інформації за темою кваліфікаційної роботи магістра, ознайомлюється з методами здійснення наукових досліджень.

На другому етапі практики безпосередньо виконує наукові дослідження (синтез, вивчення властивостей, здійснення випробувань досліджуваних об'єктів за темою кваліфікаційної роботи магістра).

На третьому етапі магістр аналізує і обговорює результати наукових досліджень; здійснює літературне й технічне оформлення результатів дослідження; виконує підготовку до захисту та захищає результати проведених наукових досліджень.

По закінченні науково-дослідної практики здобувач вищої освіти пише звіт. До звіту додається відгук керівника про рівень підготовки і якість науково-дослідної практики. Звіт оцінюється комісією.

На засіданні кафедри проводиться обговорення рівня здійснених наукових досліджень і заслуховується відгук керівника з науково-дослідної практики.

3. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Керівник науково-дослідної практики складає тематику і план виконання індивідуального завдання кожному здобувачу вищої освіти з урахуванням теми кваліфікаційної роботи магістра .

4. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ ПРО НАУКОВО-ДОСЛІДНУ ПРАКТИКУ

Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження практики. Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час. Звіт має бути написаний студентом самостійно.

Звіт про науково-дослідну практику повинен містити всі розділи, оформлюється за вимогами, які встановлюються стандартом для оформлення текстових документів. Звіт подається на оцінювання в друкованому і електронному вигляді. В звіті про науково-дослідну практику повинні бути відображені наступні основні розділи.

Вступ (Актуальність. Формулювання мети і завдання. Визначення об'єкта і предмета дослідження. Методи дослідження. Галузі застосування результатів. Складання плану наукового дослідження).

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

Експериментальна частина. (Методи та методики дослідження, дослідження властивостей і випробувань досліджуваних об'єктів. Результати здійснених наукових досліджень).

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

Список літератури.

5.ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

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

Форма звітності здобувача за практику – це подання звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником науково-дослідної практики в друкованому та електронному вигляді.

Звіт в електронному вигляді подається на рецензування керівнику науково-дослідної практики; після доопрацювання та остаточного погодження з керівником практики звіт в друкованому вигляді подається на захист.

Звіт має містити усі розділи програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо. Оформлюється звіт за вимогами, які встановлюються стандартом для оформлення текстових документів.

5.2 Здобувач вищої освіти, який не виконав програму науково-дослідної практики без поважних причини, відраховується з навчального закладу.

5.3 Результат заліку за науково-дослідну практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ТА РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Богомолів О. В., Перцевий Ф. В., Сафонова О. М. Технологія переробки продукції тваринництва. Харків: Видавництво навч.-метод. центр заочного навчання с.г. вузів України, 2001. 241 с.

2. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія

харчових продуктів: підручник. К. : НУХТ, 2003. 572 с.

3. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва К.: Логос, 2002. 365 с.

4. 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;

5. Проект Положення «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів» від 09.02.2011 р., розробленого Міністерством освіти і науки України;

6. 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»;

7. Положення Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих аграрних навчальних закладів України» від 05.09.2013 р. тощо.

8. Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, взуттям та іншими засобами індивідуального захисту. 0.00-4.26-96.

9. Перцевий Ф. В. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2006. 318 с.

10. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. технол. спец. Харків: ХДУХТ, 2005. – 230 с.

11. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч. 2. Харків: ХДУХТ, 2008. 242 с.

12. Крайнюк Л. М. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів: навч. посібник. Суми : ВТД Університетська книга, 2009. 300 с.

13. Крайнюк Л. Н., Касілова Л. А., Зиборова Л. Г. Методы контроля качества пищевой продукции: учебное пособие . Харьков, 2004. 345с.

14. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія. К.: Київ. нац. торг-екон.ун-т, 2012. 1116с.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра _____

ЗВІТ

про проходження виробничої (науково — дослідної) 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