

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ 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 - 2020

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 № 1 від 25 серпня 2020 року). Схвалені і рекомендовані до видання на засіданні навчально-методичної комісії біолого-технологічного факультету ХДАУ (протокол № 1 від 26 серпня 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 (переддипломної) практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2020.– 15 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	9
2 Зміст виробничої (переддипломної) практики	10
3 Контроль за виконанням програми практики	11
4 Проведення підсумків практики	13
Перелік використаної та рекомендованої літератури	14

## ВСТУП

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, набутти навичок прийняття раціональних рішень у конкретних виробничих ситуаціях на одному з підприємств харчової промисловості або у галузевому науково-дослідному інституті.

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

Термін практики – чотири тижні.

**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, проектування нового устаткування, проведення самостійних науково-дослідних робіт; освоєння організаційних, технологічних та економічних підходів створення інноваційного харчового підприємства з виробництва оздоровчої продукції; 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; молодшого наукового співробітника у науково-дослідній установі; 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 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 організовувати 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

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, уточняється 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.

Після зарахування на практику в університет надсилається «Підтвердження 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 (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 (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  
(переддипломної) практики

№	Етап роботи	Кількість днів
1.	Прибуття для проходження практики, інструктаж з техніки безпеки. Організаційні питання.	2
2.	Загальне ознайомлення з підприємством та організація охорони праці.	3
3.	Збір відомостей про основні техніко-економічні показники роботи підприємства	3
4.	Збір відомостей про доставку, приймання та зберігання сировини на заводі	3
5.	Вивчення роботи технологічних ліній основних цехів	4
6.	Вивчення роботи допоміжних служб	3
7.	Аналіз роботи енергетичного господарства та водопостачання	3
8.	Ознайомлення з організацією техно-хімічного контролю та виконання аналізів у лабораторії	3
	Разом	24 (4 тижні)

### **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 виконуваної роботи, зазначати теми виконуваних 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.

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

Підсумком проходження переддипломної практики є захист кваліфікаційної роботи магістра.

## 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. 300с.
13. Крайнюк Л. Н., Касилова 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.