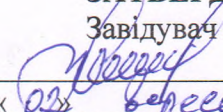


ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра агроінженерії та автомобільного транспорту

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
 Олександр ГОРБЕНКО
« 03 » березня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

ВИРОБНИЧА (ТЕХНОЛОГІЧНА) ПРАКТИКА

освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
спеціальність	015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
галузь знань	01 Освіта / Педагогіка
освітній ступінь	магістр
рівень вищої освіти	другий (магістерський)
факультет	інженерно-технологічний

Полтава
2024 – 2025 н. р.

Розробник: Келемеш А., доцент кафедри агроінженерії та автомобільного транспорту,
кандидат технічних наук, доцент.

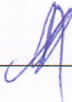
Робоча програма практики розглянута та схвалена
на засіданні кафедри агроінженерії та автомобільного транспорту

Протокол від 02 вересня 2024 р. № 1

Робоча програма практики схвалена
радою з якості вищої освіти
спеціальності «Професійна освіта (Аграрне
виробництво, переробка сільськогосподарської
продукції та харчові технології)»

Протокол від 02 вересня 2024 р. № 1

Голова ради з якості вищої освіти
спеціальності «Професійна освіта (Аграрне
виробництво, переробка сільськогосподарської
продукції та харчові технології)»



(Юлія ОВСІЄНКО)

1. Опис практики

Елементи характеристики	Денна форма навчання ОП 015 ПО мд 2023
Загальна кількість годин	270
у тому числі самостійної роботи	-
Кількість кредитів	9
Місце в індивідуальному навчальному плані студента (обов'язкова чи вибіркова)	обов'язкова
Рік навчання	1
Семестр	2
Форма семестрового контролю	<i>диференційований залік</i>

2. Заплановані результати навчання

Метою технологічної практики є отримання здобувачами вищої освіти досвіду і навичок самостійного вирішення практичних задач аграрного виробництва, організації виробничих процесів переробки сільськогосподарської продукції, використання харчових технологій та обладнання.

Завдання технологічної практики:

– закріпити знання і навички, набуті за період навчання та практичної підготовки;

– ознайомитися з сучасним досвідом у сфері аграрного виробництва, навчитись впроваджувати сучасні технології та засоби механізації;

– ознайомитися з технологічними процесами переробки сільськогосподарської продукції, вміти оцінювати їх доцільність, визначати межі застосовності;

– ознайомитися з технологічними аспектами харчового виробництва, навчитись впроваджувати ефективні харчові технології та обладнання;

– ознайомитися із заходами безпечного ведення виробничої діяльності.

Результати проходження практики:

Компетентності:

загальні:

ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності);

ЗК 5. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети;

ЗК 6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;

ЗК 7. Здатність до міжособистісної взаємодії;

фахові:

СК 6. Здатність управляти стратегічним розвитком команди в процесі здійснення професійної діяльності.

СК 8. Здатність обирати і застосовувати технології та засоби механізації аграрного виробництва; управляти технологічними процесами виробництва,

первинної обробки, зберігання, транспортування та забезпечення якості сільськогосподарської продукції.

СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження та розробки технологій переробки сільськогосподарської продукції.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології харчових виробництв, забезпечувати якість і безпеку продукції під час її виробництва і реалізації.

Програмні результати навчання:

РН 2. Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності.

РН 3. Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.

РН 4. Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами усно і письмово для обговорення і презентації результатів професійної діяльності, досліджень та проектів.

РН 11. Проектувати та впроваджувати сучасні технології та засоби механізації у сфері (галузі) аграрного виробництва сільськогосподарської продукції з урахуванням регіональних потреб.

РН 12. Створювати та досліджувати моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.

РН 13. Розробляти та впроваджувати у діяльність харчових виробництв ефективні технології, обладнання з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчових технологій.

3. Програма практики

Тема 1. Загальна характеристика підприємства

Загальне ознайомлення з підприємством, напрямками виробничої діяльності та профілем діяльності. Виробнича структура, основні техніко-економічні показники та відділення підприємства, правила їх внутрішнього розпорядку. Вивчення організації роботи підприємства та його структурних підрозділів. Асортимент продукції. Техніка безпеки на виробництві.

Тема 2. Організація аграрного виробництва, основні технологічні процеси, технології та засоби механізації

Загальна характеристика діяльності підприємства у сфері виробництва сільськогосподарської продукції. Напрямок виробничої діяльності. Кількість виробничих підрозділів та організація їх роботи. Кількість рілних бригад. Загальна кількість спеціалістів. Склад машинно-тракторного парку (кількість тракторів, комбайнів автомобілів та іншої сільськогосподарської техніки по відповідним маркам). Показники використання тракторів, автомобілів, комбайнів. Енергоємність процесів та витрати електроенергії. Аналіз основних

технологічних механізованих операції у рослинництві. Організація роботи машинних агрегатів та контроль якості. Проектування механізованих технологічних процесів, комплексів машин і машинного парку. Сучасні технології та засоби аграрного виробництва. Організація технічного сервісу в господарстві. Схема виробничого процесу ремонту машин. Технологічні процеси та способи ремонту деталей в умовах ремонтної майстерні. Обладнання та пристосування для виконання ремонтно-обслуговуючих та відновлювальних робіт. Техніка безпеки на виробництві. Організація охорони праці та безпеки життєдіяльності в господарстві, асигнування, облік і звітність, громадський контроль. Стан виробничого травматизму.

Тема 3. Організація переробки сільськогосподарської продукції, основні технологічні процеси, технології та обладнання.

Первинна переробка і зберігання сільськогосподарської продукції. Наявність цехів і технологічних ліній з переробки сільськогосподарської продукції. Машини та обладнання для переробки сільськогосподарської продукції, їх технологічні та технічні характеристики. Сучасні технології виробництва та переробки продукції тваринництва у розрізі галузі. Технологія продукту, вимоги до його якості, апаратурно-технологічна схема виготовлення продукту. Обсяги переробки та реалізації переробленої продукції. Економічна ефективність переробної галузі. Організація охорони праці та безпеки життєдіяльності.

Тема 4. Організація роботи харчових виробництв, основні технологічні процеси та обладнання.

Діяльність у сфері харчових технологій. Спеціалізація та виробнича структура. Лабораторії та інші підрозділи, пов'язані з аналізом сировини та готової продукції. Контроль якості виготовлення продукту. Основні виробничі показники за останні роки. Вивчення технології виробництва харчової продукції та порівняння її з інноваційними технологіями. Основні ділянки / цехи / відділення, задіяні у виготовленні продукту. Технологія продукту. Вимоги до якості продукту. Апаратурно-технологічна схема виготовлення продукту/виробу. Рецепттури. Технічне оснащення лінії / виробництва / цеху / відділення продукту. Наявність технічних можливостей для впровадження інноваційних технологій виробництва харчових продуктів. Аналіз вітчизняного і закордонного обладнання з забезпечення технологічних процесів. Санітарний стан, організація охорони праці та безпека життєдіяльності.

Тема 5. Робота над індивідуальним навчально-дослідним завданням.

Апробація та провадження наукових досліджень в галузі спеціалізації, відповідно до змісту індивідуального навчально-дослідного завдання (визначається керівником практики від кафедри ПДАУ або за власною ініціативою здобувача за умови погодження з керівником практики). Аналіз результатів та підведення підсумків практики. Оформлення і здача щоденника та звіту з практики керівнику від кафедри та підготовка до публічного захисту.

4. Структура (тематичний план) практики

Назви тем	Кількість годин
Тема 1. Загальна характеристика підприємства	18
Тема 2. Організація аграрного виробництва, основні технологічні процеси, технології та засоби механізації	70
Тема 3. Організація переробки сільськогосподарської продукції, основні технологічні процеси, технології та обладнання.	70
Тема 4. Організація роботи харчових виробництв, основні технологічні процеси та обладнання.	70
Тема 5. Робота над індивідуальним навчально-дослідним завданням.	42
Усього годин	270

5. Індивідуальні завдання з практики

Перед виїздом на технологічну практику студент повинен одержати індивідуальне завдання від керівника практики від кафедри.

Перелік орієнтовних індивідуальних завдань наведено нижче.

1. Представити технічні характеристики тракторів John Deere.
2. Представити технічні характеристики тракторів Claas.
3. Описати органи керування трактора ПМЗ.
4. Описати органи керування трактора ХТЗ.
5. Описати органи керування трактора К-700.
6. Описати органи керування трактора Т-150.
7. Описати органи керування кормозбирального комбайна.
8. Описати органи керування комбайна ДОН.
9. Описати органи керування трактора фірми Case.
10. На прикладі сільськогосподарського підприємства виконати аналіз використання техніки.
11. Представити технічні характеристики плугів.
12. Представити технічні характеристики культиваторів.
13. Представити технічні характеристики посівних машин.
14. Представити технічні характеристики обприскувачів.
15. Представити технічні характеристики розкидачів органічних добрив.
16. Представити технічні характеристики зернозбиральних комбайнів.
17. Представити технічні характеристики кукуруддозбиральних комбайнів.
18. Представити технічні кормозбиральних комбайнів.

19. Представити технічні характеристики навантажувальних машин.
 20. Описати організацію управління роботою машинно-тракторного парку.
 21. Вивчити і описати нормативно-технічну документацію, яка використовується інженерно-технічною службою підприємства.
 22. Представити технічні характеристики цеху з переробки м'яса.
 23. Представити технічні характеристики цеху з виробництва круп та борошна.
 24. Представити технічні характеристики цеху з виробництва олії.
 25. Представити технічні характеристики цеху з виготовлення молочної продукції.
 26. Представити технічні характеристики цеху з виготовлення ковбас.
 27. Представити технічні характеристики цеху з виготовлення хлібо-булочних виробів.
 28. Представити технічні характеристики цеху з виготовлення напівфабрикатів.
 29. Представити технічні характеристики цеху з виготовлення спирту.
 30. Представити технічні характеристики обладнання для пробки зерна (очищення, обробка, сортування, лушення, сушіння транспортування)
- Детальна методика виконання індивідуального завдання надається керівником практики.

6. Вимоги до баз практики

Практика студентів Полтавського державного аграрного університету проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програм практики студентів освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта за спеціалізацією 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.

Базами практики можуть бути суб'єкти господарювання, незалежно від їх організаційно-правової форми та форми власності, органи державної влади і місцевого самоврядування, об'єкти структурних підрозділів Університету, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі програм практики.

Виробнича (технологічна) практика проводиться на базах практики. Підприємства (установи, організації тощо), що залучаються для проведення практики студентів, повинні відповідати наступним вимогам:

- наявність структурних підрозділів, напрям діяльності яких відповідає спеціальності та спеціалізації, за якою здійснюється підготовка студентів в Університеті;
- здатність забезпечити виконання програми практики;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою студентів;

– забезпечення належних умов для проходження практики на виробництві з дотриманням правил і норм безпеки праці, виробничої санітарії відповідно до законодавства;

– надання студентам на час проходження практики можливості працювати на штатних посадах, робота на яких відповідає програмам практики (за згодою керівника підприємства (установи, організації тощо) та за наявності відповідних вакансій);

– надання студентам права користуватися документацією, необхідною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційності підприємства (установи, організації тощо).

Для проведення практики кафедра формує та подає на узгодження керівнику виробничої практики навчального відділу перелік підприємств (організацій, установ тощо), які відповідають вимогам до баз практик.

Перелік баз практик:

- ДП "ДГ "СТЕПНЕ" інституту свинарства і АПВ НААНУ" (Україна, Полтавська область, Полтавський район, селище Степне);
- ВСК "Злагода" (Україна, Полтавська обл., Полтавський р-н, село Пальчиківка);
- ФГ "Агросвіт-СВ" (Україна, Полтавська область, Кременчуцький район, місто Глобине);
- ТОВ "Валківська виробничо-заготівельна компанія" (Україна, 63046, Харківська обл., Валківський р-н, село Минківка).

Даний перелік може доповнюватися підприємствами (організаціями, установами тощо), запропонованими студентами.

Укладання договорів про проведення практики студентів з підприємствами (організаціями, установами тощо) здійснюється за сприяння кафедри, не пізніше як за місяць до початку практики. Договори, укладені з базами практики, є юридичною підставою для проходження практики студентами. Строк дії договорів погоджується договірними сторонами.

Кафедра проводить розподіл студентів за базами практики не пізніше як за місяць до початку практики. Кафедра за поважних причин може ініціювати зміну бази практики.

7. Організація проведення практики

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення практики студентів освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» ступеня вищої освіти магістр спеціальності 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології), є:

– розробка наскрізної і робочої програми практики;

– визначення баз практики;

– укладання договорів про проведення практики студентів між Університетом та підприємствами (установами, організаціями тощо);

- розподіл студентів за базами практик;
- підготовка для баз практики інформації про обсяги, зміст, період проведення практики студентами, потреби в обладнанні та матеріалах тощо;
- призначення керівників практик;
- складання індивідуальних завдань на практику;
- проведення настановчих зборів студентам;
- підготовка звітної документації за результатами проведення практики;
- інші заходи.

Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на ректора Університету. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Університеті здійснює керівник виробничої практики навчального відділу, на інженерно-технологічному факультеті – декан, на кафедрі – завідувач кафедри.

Функції організаторів, керівників та учасників практики визначаються Положенням про проведення практики студентів Полтавського державного аграрного університету.

Виробнича практика студентів проводиться у виробничих умовах в період, що забезпечує можливість виконання студентами всіх видів робіт згідно програм практики.

На початку практики керівник підприємства (установи, організації тощо) призначає керівника від бази практики, а також забезпечує проведення практикантам інструктажів з техніки безпеки, виробничої санітарії, охорони праці, правил пожежної безпеки, ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку бази практики, порядком отримання документації та матеріалів. Керівником практики від бази практики повинен бути фахівець, який працює на постійній основі та може надати консультації з виробничих питань.

На студентів-практикантів, які проходять практику на підприємстві (установі, організації тощо), розповсюджується законодавство України про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства (установи, організації тощо). За наявності вакантних місць та за відповідності змісту роботи програмі практики, вони можуть бути зараховані на штатну посаду.

Керівник виробничої практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- забезпечує якість проходження практики студентами згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання студентам;
- контролює своєчасне прибуття студентів до баз практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- проводить консультації, щодо опрацювання та узагальнення зібраного матеріалу;
- перевіряє щоденники, звіти з практики та оцінює результати її проходження студентами;

- подає на кафедру звіт керівника практики;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Університету.

Керівник практики від бази практики:

- здійснює безпосереднє керівництво практикою студентів-практикантів згідно з програмою практики;

- знайомить студентів-практикантів із правилами внутрішнього розпорядку та контролює їх дотримання;

- повідомляє керівнику практики від кафедри про порушення студентом-практикантом трудової дисципліни та внутрішнього розпорядку;

- контролює ведення щоденника, підготовку звіту студентом-практикантом;

- після закінчення практики складає відгук-характеристику на кожного студента-практиканта, де дає оцінку проходження практики.

Студенти, які проходять виробничу практику, зобов'язані:

- з'явитися на настановні збори з питань проходження практики та звітування за її результатами;

- пройти цільовий інструктаж з охорони праці;

- отримати документи для проходження практики;

- ознайомитися з програмою практики;

- отримати індивідуальні завдання у керівника практики від кафедри;

- своєчасно прибути на базу практики;

- дотримуватися правил охорони праці на підприємстві (в установі, організації тощо);

- виконувати завдання, передбачені програмою практики;

- підготувати звітну документацію з практики;

- своєчасно подати звіт з практики та захисти його перед комісією.

Основними організаційно-методичними документами, що регламентують діяльність студентів та керівників практики, є наскрізна програма практики та робоча програма практики.

Заходи, пов'язані з організацією практики студентів, визначаються наказом ректора Університету про проведення практики студентів. Він подається на підпис ректору не пізніше ніж за місяць до початку практики. Відповідальний за його підготовку декан інженерно-технологічного факультету.

8. Вимоги до звітної документації з практики

Після закінчення періоду практики студенти звітують про виконання програми практики. До звітної документації відносяться щоденник практики та звіт з практики. Форма звітності студента за виробничу практику – це подання письмового звіту та щоденника практики.

Щоденник заповнюється акуратно. У щоденнику практики студент наводить характеристику бази практики, у хронологічному порядку робить свої робочі записи, де відображає зміст виконуваної ним роботи під час практики з коротким її аналізом. Щоденник містить календарний графік проходження практики, оцінку роботи здобувача вищої освіти від керівника практики від підприємства та висновок керівника практики від кафедри про проходження практики. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики. Після заповнення щоденник разом із звітом здається керівнику практики по кафедрі.

Вимоги до структури та обсягу звіту з практики

Звіт з практики повинен відповідати таким вимогам до оформлення:

- виконаний розбірливо, охайно, грамотно;
- посилання на джерела літератури робляться у квадратних дужках, згідно списку використаних джерел або відповідно до порядку цитування;

Структура звіту з практики: титульна сторінка, зміст, вступ, основна частина, індивідуальне завдання, висновки та пропозиції, список використаних джерел інформації, додатки.

Титульна сторінка оформлюється згідно зі встановленим зразком (додаток А). Нумерація сторінок звіту включає титульну сторінку, але номер на ній не проставляють.

У **вступі** необхідно коротко описати мету та завдання практики, визначити актуальність отримання практичних умінь та навичок, значення їх для майбутніх фахівців професійної освіти.

Основна частина. Звіт повинен містити наступні розділи: 1. Загальна характеристика підприємства 2. Аграрне виробництво 3. Переробка сільськогосподарської продукції 4. Харчові технології.

Індивідуальне завдання. Зміст індивідуального завдання повинен відповідати темі одержаного індивідуального завдання від керівника практики від кафедри.

Висновки і пропозиції. На основі аналізу інформації, отриманої під час проходження практики, необхідно чітко, лаконічно зробити узагальнюючі висновки та вказати ключові пропозиції щодо можливого покращення рівня проведення практики чи досліджених технологій .

Список використаних джерел. Використані джерела інформації наводяться в алфавітному порядку чи за порядком цитування. У списку вказують лише ті джерела, які здобувач безпосередньо використовував при написанні звіту або електронні адреси джерел в інтернеті. Всі посилання повинні бути пронумеровані, а в тексті треба посилатися на відповідний номер джерела літератури (у квадратних дужках).

Додатки. Можуть включати звітну документацію господарства, фотографії та ін. Додатки позначаються великими літрами української абетки, за винятком Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ђ. Один додаток позначається як «Додаток А». Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Якщо зміст додатка не

вміщується на одну сторінку, то на наступній сторінці у верхньому правому куті зазначається «Продовження додатку...».

Обсяг звіту повинен бути 15-20 сторінок. До обсягу звіту не включаються сторінки списку використаної інформації та додатки.

Звіт повинен складатися кожним студентом окремо, не допускається складання його двома, трьома або більше студентами разом. При роботі двох, трьох і більше студентів на одному робочому місці одночасно вони повинні розділити свої роботи і представити самостійні окремі звіти. Звіти, виконані тільки за літературними джерелами, в формі переказу або прямого списування звітів товаришів по практиці, оцінюються негативно і не зараховуються.

Матеріали до звіту у вигляді окремих заміток і зарисовок підбираються систематично в процесі виконання індивідуальних завдань, які дає керівник практики. Звіт повинен бути написаний чорнилами або роздрукований на ПК. Креслення, рисунки і т.п. можуть бути виконані олівцем.

Звіт з практики захищається студентом перед комісією, яка призначена наказом ректора Університету.

9. Підведення підсумків практики і оцінювання її результатів

За підсумками виробничої практики проводиться семестровий контроль у формі диференційованого заліку. Диференційований залік з практики виставляється протягом перших двох теоретичних тижнів після її закінчення головою комісії із захисту звітів з практики.

Керівником практики від кафедри нарахування балів здійснюється на підставі: оцінки результатів проходження практики студентом, наданої у відгуку-характеристиці керівника практики від бази практики; оцінки якості оформлення і змістовності наповнення щоденника та звіту з практики; оцінки повноти та якості виконання програми практики,

Комісія із захисту звітів з практики нараховує бали за підсумками презентації студентом результатів проходження практики та відповідей на запитання членів комісії.

Голова комісії підсумовує бали, нараховані керівником практики від кафедри та комісією із захисту звітів з практики.

Схема нарахування балів з технологічної практики

Форми оцінювання	Результат оцінювання
Повнота та якість виконання програми практики	50
Оформлення звітної документації з практики (звіту, щоденника)	9
Презентація здобувачем вищої освіти результатів проходження практиката відповідей на запитання членів комісії	41
Разом	100

Шкала і критерії оцінювання оформлення звітної документації з практики

Шкала, бали	Критерії оцінювання оформлення звіту та щоденника
8-9	Звіт з практики якісно виконаний, повністю розкриває сутність виконання здобувачем вищої освіти програми практики. Матеріал подано з виділенням і систематизацією всього головного, розкриттям суті та критичною оцінкою висвітлення питання у науковій та практичній площинах, зроблені відповідні змістовні висновки та наведені власні пропозиції. Оформлення звіту відповідає вимогам. Оформлення щоденника відповідає структурі практики, не містить виправлень та помарок.
5-7	Звіт з практики має чітку побудову, містить досить повну характеристику господарства, однак відсутня чи застаріла інформація. Оформлення звіту відповідає вимогам. Оформлення щоденника відповідає структурі практики, але не вказано декілька складових або має місце непослідовності тем, містить виправлення та помарки.
3-4	Нааявний стислий звіт про проходження практики. Питання викладені оглядово, зроблені короткі висновки та власні пропозиції не наведені. Оформлення звіту відповідає вимогам. Оформлення щоденника частково відповідає структурі практики, містить велику кількість виправлень.
1-2	Звіт написаний не в повному обсязі. Питання викладені оглядово, відсутні висновки та власні пропозиції. Оформлення звіту не відповідає вимогам. Оформлення щоденника не відповідає структурі практики, заповнені не всі дати практики, не вказані теми, містить велику кількість виправлень та помарок.

Шкала і критерії оцінювання повноти та якості виконання програми практики

Шкала, бали	Критерії оцінювання виконання програми практики
41-50	Всі завдання, що передбачені програмою практики, виконані повністю, здобувач має гарну характеристику від керівника практики підприємства
27-40	Виконано 75% завдань, що передбачені програмою практики, частково досліджені питання, що передбачені програмою практики, здобувач має позитивну характеристику від керівника практики підприємства.

10-26	Виконано 50% завдань, що передбачені програмою практики, питання досліджені частково, здобувач має задовільну характеристику від керівника практики підприємства .
1-9	Виконано 25% завдань, що передбачені програмою практики, питання у звіті частково відповідають вимогам, здобувач має негативну характеристику від керівника практики підприємства

Шкала і критерії оцінювання презентації здобувачем вищої освіти результатів проходження практики та відповідей на запитання членів комісії

Шкала, бали	Критерії оцінювання виконання програми практики
31-41	Здобувач ґрунтовно представив результати проходження практики на високому рівні, зробив відповідні змістовні висновки та навів власні пропозиції. Відповів на всі поставлені запитання
21-30	Здобувач представив результати проходження практики, зробив поверхневі висновки та не аргументував свої пропозиції. Правильно відповів на більшу частину поставлених запитань
11-20	Здобувач поверхово представив результати проходження практики, не навів власних пропозицій за результатами проходження практики. Частково і плутано відповів на більшу частину поставлених запитань
1-10	Здобувач поверхово і не в повній мірі представив результати проходження практики, відсутні, висновки та власні пропозиції Не надав відповідь на переважну більшість питань.

Підсумкові оцінки знань, умінь та навичок студентів, набутих на виробничій технологічній практиці, визначаються за 4-бальною та 100-бальною шкалою, рейтингом ЄКТС

Система оцінки знань

100-бальна шкала	Рейтинг ЄКТС	4-бальна шкала
90 – 100	A	відмінно
82 – 89	B	добре
74 – 81	C	
64 – 73	D	задовільно
60 – 63	E	
35 – 59	FX	незадовільно
1 – 34	F	

Підсумки практики обговорюються на засіданнях кафедр, конференціях, круглих столах та інших заходах, а загальні підсумки – на вченій раді факультету та Університету.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Арендаренко В. М., Дудніков І. А. Теорія механізмів і машин в прикладах і задачах : навч. посіб. Полтава, 2020. 176 с. URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/8450>
2. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. К. : «Освіта України», 2020. 2016 с.
3. Гнітько С.М., Бучинський М.Я., Попов С.В., Чернявський Ю.А. Технологічні машини: підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 258 с.
4. Гніцевич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2575>
5. Гніцевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2601>
6. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : ПрофКнига, 2019. 580 с.
7. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи) : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, А. Є. ДЕНИСОВА та ін. 2-ге вид. допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 470 с.
8. Заготівля, зберігання та контроль якості кормів : посібник для самостійної роботи здобувачів вищ. освіти / уклад. С. Ульянюк ; Полтав. держ. аграр. академія, Ф-т технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Полтава : РВВ ПДАУ, 2021. 74 с.
9. Заплетніков І. М., Мирончук В. Г., Кудрявцев В. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посіб. для студ. вищ. нав.закл. Київ, 2021. 341 с.
10. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія / В. А. Піддубний, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред. В. А. Піддубного. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.
11. Конспект лекцій для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання з дисципліни «Відходи тваринництва та їх переробка» / уклад. С. Ульянюк. Полтава : РВВ ПДАА, 2021. 107 с.
12. Костенко В. І. Технологія виробництва молока та яловичини : практикум. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 399 с.
13. Машини та обладнання кормоприготування на малих фермах : навч. посіб. / І. А. Велит, О. В. Іванкова, В. М. Бовсуновський, О. А. Бурлака. Полтава : ПДАА, 2019. 91 с
14. Надикто В. Т., Кюрчев В. М., Кувачов В. П. Використання техніки в агропромисловому комплексі : підручник. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 220 с.

15. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 365 с.

16. Попов С.В., Бучинський М.Я., Гнітько С.М., Чернявський А.М. Теорія механізмів технологічних машин: підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 268 с.

17. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчеева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко ; Нац. ун-т харч. технологій, Харків. держ. ун-т харчування і торгівлі. Київ : Центр учб. літ., 2021. 295 с.

18. Сучасні напрями розвитку технологій виробництва харчових продуктів: стислий конспект лекцій / уклад. Ю. В. Менафова. Краматорськ : ДДМА, 2019. 64 с.

19. Теорія механізмів і технологічних машин : підручник для студентів механічних спеціальностей закл. вищ. освіти / С. В. Попов, М. Я. Бучинський, С. М. Гнітько, А. М. Чернявський. Харків : НТМТ, 2019. 268 с.

20. Тертишний О. О., Півоваров О. А., Кошулько В. С. Механічні процеси та обладнання харчових виробництв : навч. посіб. Дніпро, ДДАЕУ, 2022. 351 с.
URL: <https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/6583>

21. Технологічні машини : підручник для студентів спеціальностей механічної інженерії закл. вищ. освіти / С. М. Гнітько, М. Я. Бучинський, С. В. Попов, Ю. А. Чернявський. Харків, 2020. 255 с.

22. Технологія виробництва продукції тваринництва : курс лекцій / Л. С. Патрєва, О. А. Коваль. Миколаїв : МНАУ, 2017. 277 с.

23. Технології вирощування зернових і технічних культур в умовах лісостепу України / за ред. Академіка УААН П.Т. Саблука. К. : ННЦІАЕ, 2008. 720 с.

24. Швець Л.В., Паладійчук Ю.Б., Труханська О.О. Технічний сервіс в АПК [Текст] : навч. посіб. Вінниця : ВНАУ, Т. 1. 2019. 645 с.

25. Технологічні комплекси харчових виробництв : навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. Київ : Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.

26. Яременко В. В., Черниш О. М. Методологія технічного діагностування сільськогосподарської техніки за граничним станом: монографія. Київ : Центр учб. літ., 2022. 602 с.

Допоміжні

1. Вдовіченко А. Техніка післязбирального обробітку ґрунту. Техніка і технології АПК. 2015. № 7. С. 29-30.

2. Гнатюк О. А., Войналович О. В. Професійний ризик на механізованих процесах в агропромисловому комплексі України : монографія. Київ : Центр учб. літ., 2020. 278 с.

3. Грушецький С.М., Дідур В.В. Проблеми технічного сервісу та забезпечення надійності техніки для АПК. 2017. 26 с.

4. Калетник Г.М. Управління інженерною діяльністю виробничих і сервісних підприємств АПК: навч. посіб. К. : «Хай-Тек Прес», 2010. 448 с.

5. Ляшенко С. Сівцов О. Методична розробка для проведення лабораторного заняття «Визначення показників тягових властивостей трактора» з дисципліни «Експлуатація машин та обладнання» для здобувачів вищої освіти за ступенем бакалавр за освітньо-професійною програмою Технології і засоби механізації сільськогосподарського виробництва. Першого рівня вищої освіти. Полтава: РВВ ПДАУ, 2021. 12 с.

6. Модернізація технологічних процесів харчових : навч. посіб. / укл. С. Д. Борук, В. М. Федоров. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 103 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4061>

7. Мікробіологія молока і молочних продуктів : практикум : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. III–IV рівнів акредитації за напрямками підготов. «Харчові технології та інженерія» та «Вет. медицина» / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, І. Г. Власенко та ін. ; за ред. В. В. Касянчук. Суми : Університетська книга, 2023. 204 с.

8. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн. 1 : Технологія виробництва хлібобулочних виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 376 с.

9. Органічна продукція: виробництво, переробка, маркетинг : навч. – практ. посіб. / М. В. Безгін, П. В. Писаренко, О. О. Горб та ін. ; Громадська організація «Аграрна наука та практика», Полтавський органічний ХАБ. Полтава, 2019. 79 с.

10. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посіб. 2-е вид., допов. Київ : ПрофКнига, 2019. 340 с.

11. Падалка В.В., Біловод О.І. Механотроніка. Основи в агроінженерії : навчал. посіб. Полтава : Астроя, 2020, 164 с.

12. Півоваров О. А., Ковальова О. С., Кошулько В. С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва. Дніпро, 2022. 407 с. URL: <https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/7380>

13. Технологія виробництва продукції свинарства : курс лекцій з вивчення дисципліни для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ» денної та заочної форми навчання / [В.Я. Лихач, В.С. Топіха, Г.І. Калиниченко та ін.]. Миколаїв : МНАУ, 2018. 348 с.

14. Технологічні карти та витрати на вирощування сільськогосподарських культур / за ред. П.Т. Саблука, Д.І. Мазоренка, Г.Є. Мазнева Київ : ННЦАЕ, 2005. 402 с.

15. Трач Л.О. Конспект лекцій «Загальні технології харчових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Гусятин : ГК ТНТУ, 2017. 291 с.

16. Чепелюк, О.О. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник / О.О. Чепелюк, О.А. Єщенко, Ю. Ю. Доломакін ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2017. 311 с.

17. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл.: А. В. Сачко, О. В. Сема, М. М. Воробець, С. Д. Борук. Чернівці, 2020. 96 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/3159>

18. Popov S., Gnitko S., Vasyliiev A. Improving the abrasive resistance of a slide frame in a mortar mixer. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. №1/1(103). P. 6-14. 9.

Інформаційні ресурси

1. Агросвіт – фаховий журнал з питань економіки URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/agrosvit>

2. Закон України «Про інноваційну діяльність» : із змінами і доповненнями, внесеними від 13 грудня 2022 року N 2849-IX. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T020040?an=531>

3. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» : із змінами і доповненнями, внесеними від 16 жовтня 2012 року N 5460-VI, від 1 лютого 2022 року N 2031-IX. URL: https://ips.ligazakon.net/document/view/t113715?an=1&ed=2022_02_01

4. Освітній портал – каталог освітніх ресурсів, новини освіти, вищі навчальні заклади України URL: <http://osvita.org.ua>

5. Офіційний сайт Міністерства освіти та науки України. URL: <http://www.mon.gov.ua/>

6. Харчові технології. Пекарські, кондитерські, м'ясні та молочні. URL: <https://harch.tech/>

7. Educational Network Ukraine. URL: <http://www.ednu.kiev.ua/>

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інженерно-технологічний факультет

Кафедра будівництва та професійної освіти

ЗВІТ

з виробничої практики

Технологічна практика

студента ____ курсу ____ групи СВО Магістр

освітньо-професійної програми Професійна освіта (Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
спеціальності 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології)

(прізвище, ім'я, по батькові студента)

База практики:

(назва підприємства, установи, організації тощо)

(район, область)

Керівник практики від бази практики:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник практики від кафедри:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Захист звіту відбувся _____
(дата)

Оцінка: за 4-бальною шкалою _____

за 100-бальною шкалою, оцінка ЄКТС _____

Члени комісії: _____
(прізвища та ініціали)

Полтава 20____

Зразок оформлення змісту та орієнтовний перелік розділів звіту

ЗМІСТ

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства

2. Аграрне виробництво

3. Переробка сільськогосподарської продукції

4. Харчові технології

5. Індивідуальне завдання

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки