

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
ступінь вищої освіти бакалавр

ПОЛТАВА 2019

Розробники:

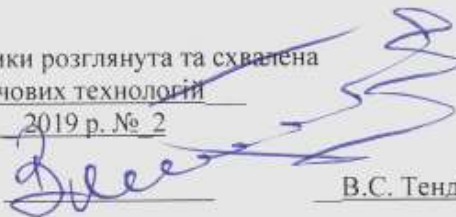
Ножечкіна-
Єрошенко Г.М. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
Кузьменко Л.М. кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри
Будник Н. В. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
Кодак Т. С. кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри
Кайнаш АП. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій

Наскрізна програма практики розглянута та схвалена на засіданні кафедри Харчових технологій

Протокол від « 3» вересня 2019 р. № 2

Завідувач кафедри

Харчових технологій



В.С. Тендітник

Наскрізна програма практики схвалена науково-методичною радою спеціальності 181 Харчові технології

Протокол від «03» вересня 2019 р. № 1

Голова науково-методичної ради спеціальності

181 Харчові технології



Т.С. Кодак

ВСТУП

Наскрізна програма практики розробляється згідно освітньо-професійної програми Харчові технології та навчального плану підготовки студентів ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 181 Харчові технології.

Метою практики є:

- набуття студентами фахових компетентностей, на основі отриманих в Академії теоретичних знань, для прийняття самостійних рішень у виробничих умовах;

- оволодіння студентами сучасними методами, навичками, вміннями та формами організації праці у сфері їх професійної діяльності;

- виховання потреби систематично поповнювати свої знання та застосовувати їх в майбутній професійній діяльності.

Завдання практики є закріплення теоретичних знань та формування навичок прийняття самостійних рішень на певних ділянках роботи (або з конкретних питань) у виробничих умовах; освоєння сучасних технологій і виробничих процесів та збір фактичного матеріалу для виконання звіту і написання кваліфікаційної роботи.

Проходження практики сприяє формуванню:

компетентностей:

- загальних:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

– фахових:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.

програмних результатів навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

1. ОПИС ПРАКТИК

Навчальним планом підготовки студентів освітньо-професійної програми Харчові технології ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності Харчові технології денної форми навчання 2019 року набору передбачені наступні види практик (табл. 1).

Таблиця 1

Види, назви і обсяги практик студентів освітньо-професійної програми Харчові технології ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 181 Харчові технології

№ з/п	Назва практики	Семестр	Обсяг практики	
			кредитів ЄКТС	годин
Нормативний термін навчання (240 кредитів ЄКТС)				
Навчальна практика				
1.	Вступ до харчових технологій	2	7,5	225
2.	Загальна технологія харчових виробництв	4	9,0	270
Виробнича практика				
3.	Загально-технологічна практика	6	6,0	180
Переддипломна практика				
4.	Переддипломна практика	8	6,0	180
Скорочений термін навчання (120 кредитів ЄКТС)				
Навчальна практика				
1.	Загальна технологія харчових виробництв	2	6,0	180
Виробнича практика				
2.	Загально-технологічна практика	2	6,0	180
Переддипломна практика				
3.	Переддипломна практика	4	6,0	180

1.1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»

Метою навчальної практики «Вступ до харчових технологій» є

ознайомлення з особливостями майбутнього фаху, набуття студентами первинних професійних знань, умінь та навичок, ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі; ознайомлення зі структурою вищої освіти в Україні, організацією навчального процесу на випусковій кафедрі, роботою навчальних лабораторій, навчальними дисциплінами, які вивчають на загальноосвітніх і випускових кафедрах, бібліотекою академії та отримання навичок користування її фондами; проведення оглядової екскурсії на підприємства харчової промисловості; одержання первинних професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з виробничими процесами підприємств.

Завдання навчальної практики «Вступ до харчових технологій»:

- вивчення структури та організації навчального процесу;
- отримання навиків користування науковою літературою, підготовка реферату за індивідуальним завданням;
- використання професійно-орієнтованої термінології;
- отримання та аналіз інформації з різних джерел, інтерпретації її, структурування й оформлення в належному вигляді;
- вивчення структури харчової промисловості, її загальної характеристики, тенденцій ринку харчових продуктів;
- вивчення асортименту продукції галузі, напрямів його вдосконалення;
- ознайомлення із змістом та завданнями дисциплін професійної підготовки технолога з харчових технологій;
- ознайомлення з фаховими компетенціями, які повинен мати технолог харчової промисловості;
 - засвоєння знань з технології переробки м'яса та виробництва ковбасних виробів;
 - порівняння теоретичного матеріалу з практичним виробництвом карамелі та шоколадних цукерок;
 - ознайомлення із основними технологіями і технологічними процесами переробки риби;
 - ознайомлення із організацією первинної обробки молока на молокопереробних підприємствах та виробництва окремих видів молочної продукції, знати класифікацію та особливості виробництва морозива, твердих та напівтвердих сирів;
 - ознайомлення з асортиментом і технологією виробництва різних видів вин, пива;
 - використання професійних знань й практичних навичок для вирішення практичних завдань в галузі харчової технології та інженерії;
 - формування аналітичного та критичного мислення, аргументованого і чіткого висловлювання своєї думки.

Пройходження навчальної практики «Вступ до харчових технологій» сприяє формуванню:

компетентностей:

– *загальних*:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

– *фахових*:

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

1.2. Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»

Метою навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв» є ознайомлення студентів з виробничою і господарською діяльністю підприємств харчової промисловості, вивчення асортименту продукції підприємств, видів сировини, ознайомлення з організацією і технологією виробництва основних видів продукції, організацією хіміко-технологічного контролю під час виробництва та контролю якості готової продукції і її реалізації.

Завдання навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв»:

- отримання загального уявлення про особливості виконання технологічних процесів на підприємстві, пов'язати теоретичні знання, отримані під час вивчення циклу дисциплін професійної та практичної підготовки з практичною роботою у виробничих умовах;

- вивчення виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості м. Полтава і області;

- ознайомлення із загальною характеристикою і структурою підприємств, асортиментом продукції та об'ємами виробництва, принциповими технологічними схемами, основними виробничими процесами, показниками якості продукції та особливостями забезпечення підприємств сировиною та збуту готової продукції;

- ознайомлення з технологічним обладнанням підприємств;

- вміння оцінити рівень модернізації та автоматизації підприємств харчової промисловості;

- ознайомлення з нормативною документацією на основні види продукції;

- оволодіння методиками водопідготовки та способами очищення відпрацьованих стічних вод;

- вивчення способів переробки та утилізації відходів харчових виробництв;

- оволодіння особливостями приймання, зберігання та переробки зерна;

- вивчення технологію виробництва основних груп м'ясних консервів;

- ознайомлення з особливостями виробництва цукру піску та рафінаду;

- вивчення технологію зберігання, консервування та переробки плодів та овочів;

- ознайомлення з технологією виробництва спирту та лікєро-горілочаних виробів;

- вивчення технології отримання макаронних виробів та харчо-концентратів;

- ознайомлення з технологією виробництва кисломолочних виробів;

- вивчення особливостей виробництва різних видів харчової продукції функціонального спрямування.

Пройдення навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв» сприяє формуванню наступних компетентностей:

– **загальних:**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

– *фахових*:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально

та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

1.3 Виробнича практика «Загально-технологічна практика»

Метою виробничої практики «Загально-технологічна практика» є набуття студентами компетентностей, необхідних для подальшої професійної діяльності, та практичного досвіду.

Основними завданнями виробничої практики «Загально-технологічна практика» є закріплення теоретичних знань та формування навичок прийняття самостійних рішень на певних ділянках роботи (або з конкретних питань) у виробничих умовах; освоєння сучасних технологій і виробничих процесів та збір фактичного матеріалу для виконання звіту.

Проходження виробничої практики «Загально-технологічна практика» сприяє формуванню:

компетентностей:

– загальних:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

– фахових:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів

продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

програмних результатів навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

1.4. Переддипломна практика

Метою переддипломної практики є:

- збір та опрацювання фактичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи;
- поглиблення і вдосконалення у виробничих умовах набутих студентами компетентностей;
- підготовка здобувачів до трудової діяльності.

Основними завданнями переддипломної практики є закріплення теоретичних знань та формування навичок прийняття самостійних рішень на певних ділянках роботи (або з конкретних питань) у виробничих умовах; освоєння сучасних технологій і виробничих процесів та збір фактичного матеріалу для виконання звіту і написання кваліфікаційної роботи.

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню компетентностей:

- загальних:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

- фахових:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання,

складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.

програмних результатів навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

2. ЗМІСТ ПРАКТИК

2.1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»

Тема 1. Значення харчової промисловості в структурі народного господарства

Програма практики. Бібліотека академії. Історія, сьогодення і майбутнє факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Місце і значення харчової індустрії в житті людини й структурі народного господарства. Характеристика харчової промисловості України.

Тема 2. Характеристика м'ясопереробної промисловості. Первинна переробка забійних тварин та виробництво продукції м'ясожирового корпусу.

Структура м'ясопереробної промисловості та асортимент м'ясної продукції. Структура м'ясожирового виробництва. Вимоги до м'ясної сировини. Технологія первинної переробки худоби та свиней. Виробництво тваринних топлених жирів, кишкового фабрикату, тваринних кормів та харчових субпродуктів.

Тема 3. Асортимент і технологія виробництва ковбасних виробів та м'ясних копченостей.

Структура м'ясопереробного підприємства, асортимент продукції та основні технологічні процеси виробництва ковбасних виробів та м'ясних копченостей. Вимоги до м'ясної сировини. Загальні технологічні схеми виробництва ковбасних виробів та копченостей. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів ковбасних та м'ясних виробів. Сучасні напрями розвитку м'ясопереробної промисловості.

Тема 4. Характеристика кондитерської промисловості. Асортимент і технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та цукерок.

Структура кондитерської промисловості. Асортимент продукції. Основні технологічні процеси виробництва печива, цукерок, шоколаду та інших солодошів. Структура кондитерського підприємства. Загальні технологічні схеми виробництва кондитерських виробів. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів кондитерських виробів. Сучасні напрями розвитку кондитерської промисловості.

Тема 5. Характеристика молочної промисловості. Асортимент і технологія виробництва незбираномолочної продукції і вершкового масла. Асортимент і особливості технології виробництва молоковмісних продуктів.

Структура молочної промисловості. Асортимент молочної та молоковмісної продукції. Структура молокопереробного підприємства. Вимоги

до молочної сировини. Технологія виробництва незбираномолочної продукції (питних видів молока та вершків, кисломолочних напоїв, сметани, кисломолочного сиру, молочних десертів) і вершкового масла. Асортимент і особливості технології молоковмісних продуктів. Вимоги нормативної документації до виробництва незбираномолочної продукції, вершкового масла, спреїв та сумішей жирових. Сучасні напрями розвитку незбираномолочної і маслоробної галузей.

Тема 6. Вивчення технології виробництва різних видів сирів.

Склад і харчова цінність сиру. Загальна технологія виробництва сирів. Класифікація і особливості технології виробництва сирів різних груп. Вимоги нормативної документації до виробництва сирів різних груп. Сучасні напрями розвитку сироробства в Україні та інших країнах світу. Традиційні та інноваційні технології переробки сироватки.

Тема 7. Технологія виробництва морозива

Склад, класифікація і сучасний асортимент морозива. Характеристика сировини для виробництва морозива. Загальна технологія виробництва морозива. Особливості технології морозива різних видів. Вимоги нормативної документації до виробництва морозива. Сучасні напрями розвитку виробництва морозива.

Тема 8. Характеристика пиво-безалкогольної промисловості. Асортимент і технологія виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Структура пиво-безалкогольної промисловості. Асортимент продукції та основні технологічні процеси виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Структура підприємств пиво-безалкогольної промисловості. Загальні технологічні схеми виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Тема 9. Характеристика хлібопекарної промисловості. Асортимент і технологія виробництва хлібобулочних виробів.

Структура хлібопекарної промисловості. Асортимент продукції та основними технологічними процесами виробництва хлібобулочних виробів. Структура підприємств хлібопекарної промисловості. Загальні технологічні схеми виробництва хлібобулочних виробів. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів хлібобулочних виробів.

Тема 10. Характеристика жиросімейної промисловості. Асортимент і технологія виробництва рослинних жирів.

Структура жиросімейної промисловості. Асортимент продукції. Основні технологічні процеси виробництва рослинних жирів. Структура жиросімейного підприємства. Загальні технологічні схеми олійного виробництва. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів рослинних жирів.

Тема 11. Вивчення методів дослідження якості харчових продуктів

Методи дослідження якості кондитерських та хлібобулочних виробів, молочної та м'ясної продукції: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні. Нормативна документація на методи дослідження якості харчових продуктів

(кондитерських та хлібобулочних виробів, молочної та м'ясної продукції).

Тема 12. Дослідження якості харчової продукції.

Нормативна документація харчових продуктів. Дослідження якості різних харчових продуктів. Встановлення відповідності якості продукту з вимогами нормативної документації.

2.2. Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»

Тема 1. Вивчення особливостей водопідготовки та очищення стічних вод на підприємствах харчової промисловості.

Сучасні промислові системи очищення води на харчових підприємствах. Характеристика процесів водопідготовки на різних підприємствах харчової галузі. Способи очищення відпрацьованих стічних вод. Особливості використання високотехнологічних промислових установок зворотного осмосу та аерації. Способи пом'якшення води. УФ-знезараження та інше.

Тема 2. Технологія виробництва спирту та лікеро-горілчаних виробів.

Технологія виробництва спирту. Характеристика способів виробництва етилового спирту: мікробіологічного (біохімічним, шляхом спиртового бродіння, зброджуванням цукрів дріжджами) і хімічного (синтетичним, гідратацією етилену). Основні етапи виробництва спирту: підготовка сировини і матеріалів для оцукрювання, подрібнення матеріалу; розварювання та оцукрювання сировинного складу; культивування дріжджів; зброджування отриманої маси; вилучення спирту з бражки з наступним очищенням. Вимоги до якості сировини та готової продукції. Особливості виробництва різних видів лікеро – горілчаних виробів.

Тема 3. Технологія виробництва м'ясних консервів.

Асортимент м'ясних консервів та їх класифікації. Особливості технології виробництва натуральних м'ясних консервів, паштетних, фаршевих, делікатесних та м'ясорослинних. Вимоги до сировини, тари, допоміжних матеріалів. Контроль якості готової продукції. Характеристика основних технологічних операцій виробництва м'ясних консервів.

Тема 4. Технологія зберігання та переробки зерна

Технологічні та фізико-хімічні показники якості зерна в період збирання і зберігання врожаю. Борошномельні та хлібопекарські характеристики зерна. Значення складу зерна для одержання високоякісного борошна. Показники якості продуктів переробки зерна відповідно до державних стандартів. Технічне оснащення і технологія одержання борошна високої якості. Види помелів, вихід і сорти борошна. Технологічні параметри при тривалому зберіганні борошна, круп та інших продуктів переробки зерна. Фізіологічні процеси, що характеризують якість зерна під час зберігання. Зберігання зерна і продуктів переробки в охолодженому стані, у вакуумному і спеціальному газовому середовищі. Вивчення способів оптимізації енергозатрат на переробку зерна і висушування зерна до кондиційної вологості.

Тема 5. Технологія виробництва цукру. Особливості переробки цукрового буряку та цукрової тростини на цукор-пісок. Склад та властивості

сировини цукрового виробництва, технологічних процесів під час отримання бурякової стружки, схеми отримання дифузійного соку, його очищення, згущення, основні теорії кристалізації сахарози та процес отримання цукру-піску; утворення і використання побічних продуктів цукрового виробництва (меляси). Способи отримання цукру з цукрової тростини, склад і властивості тростинного цукру-сирцю та отримання з нього цукру-піску; технологічні процеси виробництва цукру-рафінаду. Замінники цукру та підсолоджувачі. Альтернативні джерела отримання сахаридів.

Тема 6. Технологія виробництва питних видів молока, виробництво кисломолочних пародуктів.

Класифікація питних видів молока. Вимоги до якості різних видів питного молока згідно нормативних документів. Технологічний процес виробництва пастеризованого молока. Особливості виробництва пряженого і стерилізованого молока. Класифікація кисломолочних напоїв. Вимоги до якості різних видів кисломолочних напоїв згідно нормативних документів. Технологічний процес виробництва кисломолочних напоїв термостатним і резервуарним способом. Особливості виробництва ряжанки, йогурту та сметани.

Тема 7. Технологія виробництва макаронних виробів та харчоконцентратів

Класифікація макаронних виробів. Хімічний склад і харчова цінність макаронних виробів. Технологічна схема виробництва макаронних виробів. Технологічна схема виробництва довгих макаронних виробів на автоматизованих потокових лініях із сушінням підвісним способом. Технологічна схема виробництва короткорізаних макаронних виробів із сушінням у парових конвеєрних сушарках. Види замісу макаронного тіста. Вакуумування макаронного тіста. Формування макаронних виробів. Використання матриць у виробництві макаронних виробів. Сушіння макаронних виробів .

Асортимент та сировина, яка використовується при виробництві харчоконцентратів. Особливості технології виробництва насипних концентратів. Рецептурний склад та особливості виробництва кулінарних соусів та картоплепродуктів. Особливості технології виробництва киселів та мусів. Технологія виробництва кукурудзяних паличок. Сухі сніданки екструзійної технології. Технологія виробництва смаженої та розчинної кави, її фасування та пакування.

Тема 8. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів та овочів.

Хімічний склад фруктів і овочів. Основні види натуральних та овочево закусочних консервів; мета та режими попередньої теплової обробки сировини. Контроль якості сировини і готової продукції. Перші і другі обідні страви, особливості складу; основні процеси виробництва. Технологія виробництва фруктових, ягідних та овочевих соків. Асортимент концентрованих томатопродуктів; технологія 25%-ної томатної пасти, технологія томатних соусів. Компоти, концентровані компоти, фрукти та ягоди у фруктових соках.

Види концентрованих фруктових консервів желеподібної консистенції. вимоги до якості готової продукції. Технологія виробництва варення. Технологія виробництва ферментованих овочів і фруктів; фактори, які впливають на процеси квашення, соління огірків і томатів.

Тема 9. Технологія виробництва харчових продуктів функціонального призначення

Аналіз сучасних технологій виробництва харчових продуктів функціонального призначення в основних галузях харчової промисловості.

Тема 10. Переробка та утилізація відходів харчових підприємств

Ознайомлення та аналіз технологій переробки вторинної продукції та відходів на підприємствах харчової промисловості. Вивчення основних інноваційних підходів до утилізації виробничих відходів підприємств харчової промисловості.

2.3. Виробнича практика «Загально-технологічна практика»

Зміст практики визначається з урахуванням направленості діяльності підприємства і орієнтований на розробку пропозицій щодо розв'язання спеціалізованих завдань та проблем у галузях харчової промисловості.

Тема 1. Загальна характеристика підприємства (установи, організації тощо). Історія розвитку підприємства (установи, організації тощо) (рік введення в експлуатацію, характеристика проведених за останні роки реконструкцій та технічного переоснащення); його виробнича спрямованість та структура (цехи, дільниці, відділення і господарства, що забезпечують роботу виробництва); виробнича потужність; схема керівництва підприємством.

Тема 2. Сировинна база підприємства (установи, організації тощо), асортимент і реалізація готової продукції. Основні райони/підприємства/ господарства з яких доставляється основна сировина. Вимоги до якості сировини. Асортимент продукції, яка виробляється на підприємстві (установі, організації тощо). Реалізації готової продукції.

Тема 3. Характеристика основного виробництва. Технології основних видів продукції відповідно до діючої на підприємстві нормативної документації. Апаратурно-технологічні схеми виготовлення основних груп харчових продуктів по кожному із виробничих відділень/цехів/дільниць. Вимоги до готової продукції – органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Терміни і умови зберігання готових продуктів в залежності від видів фасування готової продукції і пакувальних матеріалів. Технічне оснащення лінії продукту.

Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва. Призначення і технічне оснащення відділень/цехів/дільниць, які забезпечують основне виробництво допоміжними матеріалами і тарою.

Тема 5. Аналіз роботи виробничої лабораторії. Основні функції та призначення структурних підрозділів (лабораторії технохімічного і мікробіологічного контролю). Організація технохімічного та мікробіологічного контролю на підприємстві. Методики сучасних методів досліджень, що використовуються на підприємстві. Порядок та періодичність контролю

показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів.

Тема 6. Облік і звітність на підприємстві (установі, організації тощо). Облік і звітність під час виготовлення та реалізації готової продукції. Порядок оформлення документації (рапорти, журнали технологічних процесів, паспорт на готову продукцію, декларація виробника, накладна).

Тема 7. Екологія навколишнього середовища. Вимоги до території підприємства. Аналіз існуючих джерел забруднень на підприємстві. Заходи щодо охорони навколишнього середовища, методи щодо очистки стічних вод і попередження шкідливих викидів в атмосферу.

Тема 8. Індивідуальне завдання

Під час проходження практики кожен здобувач вищої освіти повинен виконати індивідуальне завдання, яке видається керівником практики від кафедри. Завдання включає збір і аналіз необхідної інформації для виконання роботи/проекту, кваліфікаційної роботи.

Орієнтовний перелік питань індивідуального завдання:

1. Описати технічне оснащення відділення/цеху/дільниці виробництва харчових продуктів (згідно завдання керівника практики).
2. Накреслити апаратурно-технологічну схему виробництва харчових продуктів (згідно завдання керівника практики).
3. Обґрунтувати технологічну поточність виробництва харчових продуктів згідно розроблених апаратурно-технологічних схем.
4. Охарактеризувати харчові добавки, які використовуються у виробництві заданих видів харчових продуктів
5. Навести вимоги до сировини та допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві заданих видів харчових продуктів
6. Навести нормативні характеристики заданих видів готової харчової продукції.
7. Проаналізувати можливі вади продукції, яка виробляється на підприємстві. Навести причини виникнення і заходи по попередженню.
8. Провести розрахунок сировини/виходу готової продукції (згідно завдання керівника практики).
9. Навести схеми технохімічного і мікробіологічного контролю заданих видів харчових продуктів.
10. Описати заходи щодо промислової санітарії і гігієни на підприємстві.

2.4. Переддипломна практика

Зміст практики визначається з урахуванням завдання на кваліфікаційну роботу та орієнтований на розробку пропозицій щодо розв'язання спеціалізованих завдань та проблем у галузях харчової промисловості.

Тема 1. Загальна характеристика підприємства. Історія розвитку підприємства (рік введення в експлуатацію, характеристика проведених за останні роки реконструкцій та технічного переоснащення); його виробнича спрямованість та структура (цехи, дільниці, відділення і господарства, що забезпечують роботу виробництва); виробнича потужність.

Тема 2. Сировинна база підприємства, асортимент і реалізація готової

продукції. Основні райони/підприємства/господарства з яких доставляється основна сировина. Особливість приймання сировини на виробництво, вимоги до сировини та контроль її якості Асортимент продукції, яка виробляється на підприємстві. Реалізації готової продукції.

Тема 3. Характеристика основного виробництва.

Основні ділянки/цехи/відділення задіяні у виготовленні продукту (приймальне, апаратне, виробниче, термічне, осадки, холодильник і т. ін., відповідно комплектації підприємства).

Технології основних видів продукції відповідно до діючої на підприємстві нормативної документації. Апаратурно-технологічні схеми виготовлення основних груп харчових продуктів по кожному із виробничих відділень/цехів/дільниць. Вимоги до готової продукції – органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Терміни і умови зберігання готових продуктів в залежності від видів фасування готової продукції і пакувальних матеріалів.

Технічне оснащення лінії/виробництва/цеху/відділення продукту.

Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва. Призначення і технічне оснащення відділень/цехів/дільниць, які забезпечують основне виробництво допоміжними матеріалами і тарою.

Тема 5. Аналіз роботи виробничої лабораторії. Основні функції та призначення структурних підрозділів (лабораторії технохімічного і мікробіологічного контролю). Організація технохімічного та мікробіологічного контролю на підприємстві. Методики сучасних методів досліджень, що використовуються на підприємстві. Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів. Особливості контролю якісних показників готової продукції за нормативними документами на різні види харчової продукції.

Критичні контрольні точки основних технологічних процесів виробництва впровадженого асортименту продукції.

Тема 6. Облік і звітність на підприємстві. Облік і звітність під час виготовлення та реалізації готової продукції. Порядок оформлення документації (рапорти, журнали технологічних процесів, паспорт на готову продукцію, декларація виробника, накладна).

Тема 7. Допоміжне господарство/служби – призначення і технічне оснащення компресорної, котельної, градирні, очисних споруд та інших допоміжних господарств/служб (за наявності); види і характеристики холодоагентів та теплоагентів, їх застосування на підприємстві; основні споживачі холоду і тепла на заводі, їх розподіл на основні виробництва; витрати води на виробничі та господарсько-побутові потреби, на конденсатори холодильних установок, на живлення котельні; підготовка води для використання в основному виробництві на харчові цілі; джерела холодного водопостачання (міський водогін, артезіанські свердловини); об'єм резервуарів для зберігання води, місце їх встановлення; очисні споруди, контроль якості води, відповідальні за його проведення та частота контролю.

Тема 8. Екологія навколишнього середовища. Вимоги до території

підприємства. Аналіз існуючих джерел забруднень на підприємстві. Заходи щодо охорони навколишнього середовища, методи щодо очистки стічних вод і попередження шкідливих викидів в атмосферу.

Тема 9. Безпека життєдіяльності і охорони праці. Аналіз небезпечних чинників та заходи безпеки, що застосовуються на підприємстві. Аналіз динаміки нещасних випадків на підприємстві (3 роки). Види і періодичність проведення інструктажів для працівників підприємства.

Тема 10. Індивідуальне завдання.

Під час проходження практики кожен здобувач вищої освіти виконує індивідуальне завдання, яке видається керівником практики від кафедри. Завдання включає збір і аналіз необхідної інформації для виконання кваліфікаційної роботи.

Орієнтовний перелік питань індивідуального завдання:

1. Описати технічне оснащення відділення/цеху/дільниці виробництва харчових продуктів (згідно завдання керівника практики).

2. Накреслити апаратурно-технологічну схему виробництва харчових продуктів (згідно завдання керівника практики).

3. Обґрунтувати технологічну поточність виробництва харчових продуктів згідно розроблених апаратурно-технологічних схем.

4. Навести вимоги до сировини та допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві заданих видів харчових продуктів

5. Навести нормативні характеристики заданих видів готової харчової продукції.

6. Провести розрахунок сировини/виходу готової продукції (згідно завдання керівника практики).

7. Описати заходи щодо промислової санітарії і гігієни на підприємстві.

8. Описати призначення і технічне оснащення допоміжних служб на підприємстві: котельні, компресорної, градирні, очисних споруд та ін.

9. Розрахувати площі виробничих приміщень (згідно завдання керівника практики).

3. ВИМОГИ ДО БАЗ ПРАКТИК

Практика студентів Полтавської державної аграрної академії (далі – Академії) проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програм практики студентів освітньо-професійної програми Харчові технології ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 181 Харчові технології.

Базами практики можуть бути суб'єкти господарювання, незалежно від їх організаційно-правової форми та форми власності, фізичні особи, які проводять незалежну професійну діяльність, органи державної влади і місцевого самоврядування, громадські формування, об'єкти структурних підрозділів Академії, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі програм практики.

Навчальна практика проводиться у навчальних аудиторіях, лабораторіях, комп'ютерних лабораторіях і навчально-дослідних ділянках та інших об'єктах структурних підрозділів академії. Вони повинні мати відповідне

матеріально-технічне, організаційне і навчально-методичне забезпечення.

Навчальна практика також може проводитися в підприємствах (організаціях, установах тощо), що оснащені за останніми тенденціями розвитку відповідної сфери професійної діяльності, забезпечують виконання програм практики. Вона проводиться науково-педагогічним, педагогічним працівником Академії для групи (підгрупи) студентів. З цими підприємствами (установами, організаціями тощо) укладаються договори.

Виробнича практика та переддипломна практики проводяться на базах практики. Підприємства (установи, організації тощо), що залучаються для проведення виробничої та переддипломної практики студентів, повинні відповідати наступним вимогам:

- наявність структурних підрозділів, напрям діяльності яких відповідає спеціальностям, за якими здійснюється підготовка студентів в Академії;
- 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);
- можливість наступного працевлаштування випускників Академії (на загальних підставах, за наявності вакансій).

З урахуванням особливостей підготовки студентів за освітньо-професійною програмою кафедри можуть встановлюватися додаткові вимоги до баз практики, що відображаються у відповідній робочій програмі практики.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення практики студентів освітньо-професійної програми Харчові технології ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 181 Харчові технології, є:

- розробка наскрізної і робочих програм практик;
- визначення баз практики;
- укладання договорів про проведення практики студентів між Академією та підприємствами (установами, організаціями тощо);
- розподіл студентів за базами практики;
- підготовка для баз практики інформації про обсяги, зміст, період проведення практики студентів, потреби в обладнанні та матеріалах тощо;
- призначення керівників практики;
- 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 Академії. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Академії здійснює керівник виробничої практики навчального відділу, на факультеті – декан, на кафедрах – завідувачі кафедр.

Функції організаторів, керівників та учасників практики визначаються Положенням про проведення практики студентів Полтавської державної аграрної академії.

Заходи, пов'язані з організацією практики студентів, визначаються наказом ректора Академії про проведення практики студентів.

Навчальна практика проводиться для академічної групи. Навчальна практика здійснюється тривалим окремим періодом у межах навчального року.

Навчальна практика для студентів спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі аудиторних (лабораторних) занять, екскурсій на виробництво.

Керівник навчальної практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- проводить студентам інструктаж з безпеки життєдіяльності;
- забезпечує якість проходження практики студентів згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання студентам (за наявності);
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- перевіряє щоденники навчальної практики (додаток А) та оцінює результати її проходження студентами;
- подає звіт керівника навчальної практики на кафедру та керівнику виробничої практики навчального відділу;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Академії.

Студенти, які проходять навчальну практику, зобов'язані:

- ознайомитися з програмою практики;
- отримати документи для проходження практики;
- пройти інструктаж з безпеки життєдіяльності та дотримуватися правил безпеки життєдіяльності;
- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- оформити звітну документацію з практики та подати її керівнику практики від кафедри.

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

На початку практики керівник підприємства (установи, організації тощо) призначає керівника від бази практики, а також забезпечує проведення студентам-практикантам інструктажів з охорони праці, 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. Кількість студентів-практикантів, яка закріплюється за ним, не перевищує десяти осіб.

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 (переддипломної) практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- забезпечує якість проходження практики студентів 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 (додатки Б), звіти з практики та оцінює результати її проходження студентами;
- подає на кафедру звіт керівника виробничої практики, переддипломної практики;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Академії.

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, переддипломну практику, зобов'язані:

- з'явитися на настановчі 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.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК І ОЦІНЮВАННЯ ЇХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Після закінчення періоду практики студенти звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання. Форми звітності визначаються наскрізною та робочою програмами практики. До звітної документації відносяться щоденник практики, звіт з практики та інші.

За результатами проходження **навчальної практики** студентом подається керівнику практики від кафедри для перевірки та оцінювання щоденник навчальної практики. У щоденнику практики студент у хронологічному порядку відображає зміст виконуваної ним роботи під час практики з коротким її аналізом. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики.

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з навчальної практики визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри і вказуються у робочій програмі практики.

За підсумками навчальної практики проводиться семестровий контроль у формі диференційованого заліку. Диференційований залік виставляється в останній день практики. Оцінювання її результатів здійснюється керівником практики від кафедри на підставі:

- повноти та якості виконання студентом програми практики та індивідуального завдання (за наявності);
- оформлення і змістовності наповнення щоденника практики та інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

За результатами проходження **виробничої (переддипломної) практики** студентом подається звіт з практики разом зі щоденником на кафедру для реєстрації та керівнику практики від кафедри – для перевірки та оцінювання.

У щоденнику практики студент у хронологічному порядку відображає зміст виконуваної ним роботи під час практики з коротким її аналізом. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики.

Вимоги до структури та обсягу звіту з практики наводяться у робочій програмі практики

Звіт з виробничої (переддипломної) практики захищається студентом перед комісією, яка призначена наказом ректора Академії.

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з виробничої (переддипломної) практики визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри і вказуються у робочій програмі практики.

За підсумками виробничої (переддипломної) 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.

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

Керівником практики від кафебри 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 виконання інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

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

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

Додаток А
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

**ЩОДЕННИК
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

_____ (назва практики)

Студент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет (навчально-науковий інститут) _____
(назва факультету/ІНІ)

Освітньо-професійна програма _____
(назва освітньо-професійної програми)

Спеціальність _____
(код та найменування спеціальності)

Ступінь вищої освіти _____
(бакалавр / магістр)

_____ курс, _____ група, денна форма навчання

20__ - 20__ навчальний рік

м. Полтава

ОБЛІК ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Дата	Зміст практики	Кількість годин практики		Кількість балів	Підпис керівника практики
		план	факт		

Висновок керівника(ів) навчальної практики від кафедри

Період практики з «__» _____ 20__ р. по «__» _____ 20__ р.

Керівник навчальної практики від кафедри _____

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Додаток Б

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

(вид і назва практики)

Студент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет (навчально-науковий інститут) _____
(назва факультету/ІНІ)

Освітньо-професійна програма _____
(назва освітньо-професійної програми)

Спеціальність _____
(код та найменування спеціальності)

Ступінь вищої освіти _____
(бакалавр / магістр)

_____ курс, _____ група

Форма навчання _____
(денна/ заочна)

Керівник практики від кафедри _____
(назва кафедри)

_____ (посада, прізвище, ім'я, по батькові керівника практики)

Керівник практики від підприємства (організації, установи, тощо)
_____ (посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Студент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на підприємство (в організацію, установу тощо)
«__» _____ 20__ року

Наказом (розпорядженням) по підприємству (організації, установі тощо) від
«__» _____ 20__ року №__ студент зарахований на посаду _____
(назва посади)

(підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали керівника підприємства, організації, установи тощо)
М.П.

Вибув з підприємства (організації, установи, тощо)
«__» _____ 20__ року

(підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали керівника підприємства, організації, установи тощо)
М.П.

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики						Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Керівники практики:

від кафедри

(підпис)

(ініціали та прізвище)

від підприємства (організації, установи тощо)

(підпис)

(ініціали та прізвище)

М.П.

« ____ » _____ 20__ р.

Загальні відомості про базу практики

(назва підприємства, організації, установи тощо)

П.І.П. керівника _____

Форма власності _____

Район _____

Область _____

Місто _____

Адреса _____

Телефон/факс _____

Характеристика бази практики

Висновок керівника практики від кафедри

Кількість балів _____
(цифрами)

Керівник практики від кафедри

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Висновок комісії із захисту звітів з практики

Кількість балів _____
(цифрами)

Дата захисту звіту з практики « ____ » _____ 20__ року

Оцінка:

за 4-бальною шкалою _____
(словами)

за 100-бальною шкалою, оцінка ЄКТС _____
(цифрами і літерою)

Голова комісії із захисту звітів з практики

(підпис)

(ініціали та прізвище)