

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ  
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ 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  
(2017 рік набору)



ПОЛТАВА 2017

Розробники наскрізної програми практики здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»:

- Кузьменко Л. М. – доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук
- Тендітник В. С. – завідувач кафедри технології переробки продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
- Ножечкіна Г.М. – доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва, кандидат технічних наук
- Кодак Т.С. – доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук

Наскрізна програма розглянута і схвалена науково-методичною радою спеціальності Харчові технології протокол № 1 від 28 серпня 2017 року

Голова науково-методичної ради спеціальності Харчові технології

  
Т.С. Кодак

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. ВИДИ, ПОСЛІДОВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ТА ТРИВАЛІСТЬ ПРАКТИК.....	5
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ, ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	6
2.1. Навчальні практики .....	6
2.1.1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій».....	6
2.1.2. Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв».....	9
2.2. Виробнича практика.....	11
2.3. Переддипломна практика .....	14
2.4. Професійна практика .....	18
3. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ .....	22

## ВСТУП

Для ефективного функціонування харчової промисловості необхідні спеціалісти високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці з урахуванням вимог роботодавців можливе шляхом використання в навчальному процесі ступеневої підготовки з системою поетапного послідовного нарощування рівня професійних знань, практичних навичок та умінь.

Практика здобувачів вищої освіти Полтавської державної аграрної академії є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для підготовки фахівців та набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, професійних навичок і умінь. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти за час навчання, набуття й удосконалення практичних навичок і умінь, визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою підготовки фахівців за освітньою програмою.

Головним завданням практичної підготовки здобувачів вищої освіти є набуття навичок і умінь з питань організації виробництва та переробки продукції рослинництва і тваринництва при максимальному використанні теоретичних знань в процесах виробництва та безвідходної переробки.

Практика здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного та достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до ступеня вищої освіти Бакалавр.

Зміст, послідовність практик визначається навчальним планом підготовки бакалаврів денної форми навчання 2017 року набору, а календарні періоди її проведення визначаються графіком навчального процесу на кожен навчальний рік і затверджуються наказом ректора.

Наскрізну програму практики розроблено відповідно до Положення про організацію практичної підготовки здобувачів вищої освіти Полтавської державної аграрної академії (Полтава, 2016 р.).

## 1. ВИДИ, ПОСЛІДОВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ТА ТРИВАЛІСТЬ ПРАКТИК

Навчальний план підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою Харчові технології зі спеціальності 181 Харчові технології передбачає проходження здобувачами вищої освіти навчальних і виробничих практик (табл. 1).

*Таблиця 1*

### Види, послідовність і тривалість практичної підготовки здобувачів вищої освіти ступеня Бакалавр за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології (2017 рік набору)

Вид та назва практики	Семестр	Тривалість практики		
		тижнів	годин	кредитів ЄКТС
Навчальні практики				
1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»	2	5	225	7,5
2. Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»	4	5	225	7,5
Виробнича практика				
3. Загально-технологічна практика	6	6	270	9
Переддипломна практика				
4. Переддипломна практика	8	4	180	6

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології СВО Бакалавр заочної форми навчання 2017 року набору передбачено проходження у 8 семестрі професійної практики обсягом 4,5 кредити ЄКТС (135 годин).

## **2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ, ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

### **2.1. Навчальні практики**

Метою навчальних практик є ознайомлення здобувачів вищої освіти зі специфікою майбутнього фаху, отримання ними первинних професійних умінь і навичок із загально-професійних та спеціальних дисциплін.

Навчальні практики є окремими складовими навчального плану підготовки бакалаврів.

Навчальна практика може проводитися у навчальних кабінетах, лабораторіях, навчально-практичних центра та інших допоміжних об'єктах Полтавської державної аграрної академії, а також на підприємствах (в організаціях, установах) відповідного профілю на основі договорів.

#### **2.1.1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»**

**Мета навчальної практики** – одержання загального уявлення про спеціальність, ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі; ознайомлення зі структурою вищої освіти України, 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. Отримання уявлення про професійні навички технолога харчової промисловості та формування фахової компетенції з дисциплін циклу професійної підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

#### **Завдання навчальної практики:**

- ознайомлення зі структурою та організацією навчального процесу;
- навчання роботі з науковою літературою, підготовці реферату за індивідуальним завданням;

- використання професійно-орієнтованої термінології;
- отримання та аналізу 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, напрями його вдосконалення;
- ознайомлення із змістом та завданнями дисциплін циклу 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;
- використання професійних знань й практичних навичок для вирішення практичних завдань в галузі харчової технології та інженерії;
- володіння культурою мовлення, здатності до аналізу та узагальнення отриманої інформації, аргументованого і чіткого висловлювання своєї думки, в тому числі під час захисту звіту з практики.

### **Загальні компетентності здобувачів вищої освіти:**

ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної

діяльності.

ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 10 Здатність працювати в команді.

ЗК 11. Здатність працювати автономно.

**Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;

ФК 2 Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;

ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;

ФК 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;

ФК 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

ПРН 12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.



ПРН 14. Демонструвати уміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, уміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

### **2.1.2. Навчальна практика**

#### **«Загальна технологія харчових виробництв»**

**Мета практики** – ознайомлення здобувачів вищої освіти з специфікою їх майбутньої професійної діяльності, особливостями функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема, хлібозаводів, кондитерського, бродильного виробництва, молокопереробних і м'ясопереробних підприємств, рибопереробного виробництва, комбінатів виробництва харчових жирів, консервного виробництва та ін.; вивчення технологій харчових виробництв.

**Завдання навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв»:**

- ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства;
- вивчення асортименту продукції, що виготовляється;
- ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів;
- вивчення основних технологічних процесів виробництва;
- ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств, контролем виробництва, охороною праці та навколишнього середовища;
- ознайомлення зі спеціальною літературою, нормативно-технічною документацією, що забезпечує виробництво продукції на підприємствах (ДСТУ, ТУ, ГОСТ, СОУ, технологічні інструкції та ін.).

#### **Загальні компетентності здобувачів вищої освіти:**

ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 10. Здатність працювати в команді.

ЗК 11. Здатність працювати автономно.

#### **Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;

ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;

ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;

ФК 4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;

ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;

ФК 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;

ФК 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

ПРН 12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства

ПРН 14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

ПРН 18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

## **2.2. Виробнича практика**

### **«Загально-технологічна практика»**

**Метою** виробничої практики – є закріплення та поглиблення знань та вмінь за фахом, набуття досвіду інженерно-технологічної та організаційної діяльності за професійним спрямуванням.

**Завданнями** виробничої практики є:

- вивчення й аналіз асортименту продукції підприємства;
- аналіз технологічних процесів виробництва, форм та умов організації реалізації продукції;
- ознайомлення із системою організації праці на підприємстві;
- засвоєння методів визначення технологічних параметрів та керування якістю в ході технологічного процесу;
- набуття досвіду виконання посадових обов'язків на робочих місцях у цехах підприємства;

- вивчення діючої системи контролю якості продукції;
- вивчення нормативної документації до продукції.

### **Загальні компетентності здобувачів вищої освіти:**

ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 10. Здатність працювати в команді.

ЗК 11. Здатність працювати автономно.

### **Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;

ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;

ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;

ФК 4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;

ФК 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та

удосконалення існуючих харчових технологій.

ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурнотехнологічні схеми.

ФК 9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.

ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;

ФК 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;

ФК 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

ПРН 2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.

ПРН 3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем

керування.

ПРН 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпеки, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

ПРН 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.

ПРН 12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

ПРН 14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

ПРН 18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

### **2.3. Переддипломна практика**

**Метою** переддипломної практики є оволодіння сучасними методами, формами професійної діяльності; формування у здобувачів вищої освіти професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва; набуття та поглиблення необхідних практичних знань та навичок з використання сучасних харчових технологій.

**Завданнями** переддипломної практики є:

- закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення навчальних дисциплін професійної підготовки;
- набуття вмінь використовувати професійні знання в галузі виробництва продуктів харчування;
- опанування сучасними прийомами, методами та знаряддями у харчових технологіях;
- виховання у здобувачів вищої освіти потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності;
- набуття вмінь збирати та опрацьовувати фактичний матеріал для виконання курсових та інших наукових робіт.

Програма переддипломної практики передбачає послідовне знайомство з підприємством, вивчення і аналіз систем постачання сировиною, технологією виготовлення продуктів, страв, виробів та технологією обслуговування на харчових підприємствах.

**Загальні компетентності здобувачів вищої освіти:**

- ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
- ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
- ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
- ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК 10. Здатність працювати в команді.
- ЗК 11. Здатність працювати автономно.

**Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;

ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;

ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;

ФК 4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;

ФК 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій;

ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки;

ФК 7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми;

ФК 9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації;

ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;

ФК 12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення



теоретичних і експериментальних досліджень;

ФК 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;

ФК 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

ПРН 3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.

ПРН 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

ПРН 6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ПРН 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні

технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

ПРН 12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

ПРН 14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

ПРН 18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

#### **2.4. Професійна практика**

**Метою** професійної практики є оволодіння сучасними методами, формами професійної діяльності; формування у здобувачів вищої освіти професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва; набуття та поглиблення необхідних практичних знань та навичок з використання сучасних харчових технологій

**Завданнями** професійної практики є:

– закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення навчальних дисциплін професійної підготовки;

– набуття вмінь використовувати професійні знання в галузі виробництва продуктів харчування;

– опанування сучасними прийомами, методами та знаряддями у харчових технологіях;

– виховання у здобувачів вищої освіти потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності;

– набуття вмінь збирати та опрацьовувати фактичний матеріал для виконання курсових та інших наукових робіт.

**Загальні компетентності здобувачів вищої освіти:**

ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 10. Здатність працювати в команді.

ЗК 11. Здатність працювати автономно.

**Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;

ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;

ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;

ФК 4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;

ФК 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій;

ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки;

ФК 7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми;

ФК 9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації;

ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;

ФК 12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень;

ФК 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;

ФК 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

#### **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

ПРН 3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.

ПРН 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

ПРН 6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ПРН 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

ПРН 12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

ПРН 14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

ПРН 18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію

українською та іноземною мовами.

### **3. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ**

Методи контролю за видами роботи здобувачів вищої освіти: відвідування навчальної практики, ведення щоденника, а також особисте спостереження викладача під час практики. Залежно від особливостей навчальних практик можуть бути впроваджені інші методи контролю.

Здобувач вищої освіти в щоденнику навчальної практики записує в кінці кожного дня види і обсяги виконаних робіт. Керівник навчальної практики робить письмовий висновок про виконання програми практики здобувачем вищої освіти у відповідному розділі щоденника.

Формою семестрового контролю з навчальної практики є диференційований залік.

Форма звітності здобувача вищої освіти виробничої (переддипломної, професійної) практики – це подання письмового звіту і щоденника, підписаних безпосередньо керівником практики від бази практики та скріплених печаткою.

Методи контролю виконання здобувачами вищої освіти програми виробничої (переддипломної, професійної) практики: перевірка та оцінка координатора практичної підготовки зі спеціальності звітної документації, оцінка виконання програми практики викладачем-керівником практики від кафедри та захист перед комісією звіту про проходження практики.

Останні дні проходження виробничої (переддипломної, професійної) практики відводяться для складання і оформлення детального звіту про проходження практики у відповідності з програмою та календарним планом.

Після закінчення терміну практики відповідно до наказу ректора здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики шляхом:

- надання звіту, щоденника та супровідних документів з практики, передбачених навчальним закладом, координатору з практичної підготовки зі спеціальності для перевірки та аналізу змісту відповідної документації;

- подачі звіту і щоденника на кафедру для реєстрації та на рецензування викладачу-керівнику практики від кафедри;
- можливого доопрацювання здобувачем вищої освіти звіту та остаточного погодження його змісту з викладачем-керівником практики від кафедри, отримання допуску звіту до захисту;
- захисту звіту про проходження практики перед комісією, призначеною наказом ректора.

Формою семестрового контролю з практики є диференційований залік.

Диференційований залік з професійної практики для студентів заочної форми навчання, які не працюють або працюють за фахом, що не відповідає спеціальності, виставляється за результатами проходження практики, підготовки та захисту звіту. Студенти заочної форми навчання, які мають досвід роботи, стажувалися або працюють за фахом, що відповідає спеціальності, подають у деканат факультету підтверджуючі документи: довідку з місця роботи чи стажування або копію трудової книжки. Для таких студентів складання диференційований заліку з професійної практики відбувається у формі співбесіди.

Допуск до складання семестрового контролю з професійної практики студентами заочної форми навчання, які працюють за фахом або мають відповідний досвід роботи за фахом, оформлюється розпорядженням декана факультету.

Результат диференційованого заліку за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і залікову книжку здобувача вищої освіти за підписом голови комісії та враховується у рейтинг успішності.

Важливе місце в загальній системі практичного навчання займають підсумкові конференції здобувачів вищої освіти за результатами практики за участю керівників та фахівців організацій, установ. Мета таких конференцій – обмін досвідом, розробка заходів щодо поліпшення практичної підготовки в Академії





