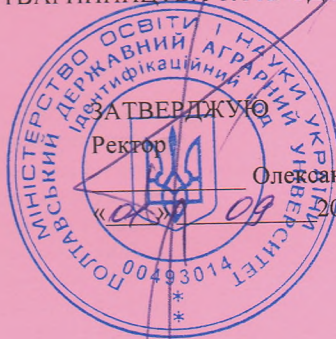


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

Олександр ГАЛИЧ
2026 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

освітньо-професійна програма	<u>Харчові технології</u>
спеціальність	<u>G 13 Харчові технології</u>
галузь знань	<u>G Інженерія, виробництво та будівництво</u>
рівень вищої освіти	другий (<u>магістерський</u>)

Наскрізна програма практики для здобувачів вищої освіти
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
спеціальності G 13 Харчові технології

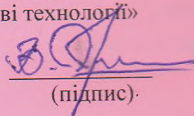
Мова викладання державна

Розробник(и):

СУКМАНОВ Валерій	доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій
СКРИПНИК Вячеслав	доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій
БУДНИК Ніна	кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
КАЙНАШ Алла	кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
ХОМІЧАК Любомир	доктор технічних наук, професор, член-кореспондент НААН України, заступник директора з науково-організаційної роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України
ДИЧКО Анна	здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП Харчові технології спеціальності G13 Харчові технології

Гарант освітньої програми «Харчові технології»

«01» 09 2026 року

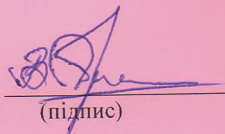


(підпис)

Вячеслав СКРИПНИК

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол 01.09.2026 року № 1

Завідувач кафедри
харчових технологій



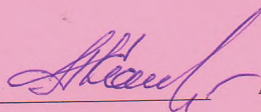
(підпис)

Вячеслав СКРИПНИК

Схвалено радою з якості вищої освіти
спеціальності «Харчові технології»

протокол 01.09.2026 року № 1

Голова ради з якості вищої освіти
спеціальності «Харчові технології»



Алла КАЙНАШ

ВСТУП

Наскрізна програма практики розробляється згідно з освітньо-професійною програмою Харчові технології та навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології.

Метою практики є набуття здобувачами вищої освіти компетентностей та досягнення програмних результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою, під час практичної підготовки.

Завдання практики: оволодіння методами наукового дослідження і необхідними професійними компетенціями; закріплення отриманих знань щодо сучасних методів та форм професійної діяльності; формування та поглиблення у здобувачів вищої освіти професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва; оволодіння навичками підготовки наукових текстів під час написання звіту, наукової статті та тез доповіді; формування навичок ведення самостійної наукової роботи, дослідження та експериментування; збір інформації та виконання досліджень в умовах підприємств харчової промисловості та/або науково-дослідних лабораторій закладів вищої освіти; проведення патентних досліджень та підготовка документів на отримання патенту на винахід або корисну модель; набуття навичок аналізу результатів власної діяльності, формування потреби в постійній самоосвіті; участь у дослідній роботі колективів баз практики.

Проходження практики сприяє формуванню **компетентностей**:

- **інтегральної:**

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

- **загальних:**

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

- **спеціальних:**

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;

СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини;

СК 8. Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів.

результатів навчання:

РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі;

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів;

РН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини;

РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.

1. ОПИС ПРАКТИК

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм здобуття освіти 2026 року набору передбачені наступні види практик (табл. 1).

Таблиця 1

**Види, назви і обсяги практик студентів освітньо-професійної програми
Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності G13 Харчові технології**

№ з/п	Назва практики	Семестр	Обсяг практики	
			кредитів ЄКТС	годин
Науково-дослідна практика				
1.	Науково-дослідна практика	2	6,0	180
Переддипломна практика				
2.	Переддипломна практика	3	6,0	180

1.1. Науково-дослідна практика

Метою науково-дослідної практики є інтеграція всіх видів підготовки, оволодіння методами наукового дослідження і необхідними професійними компетенціями; оволодіння навичками підготовки наукових текстів під час написання звіту, наукової статті та тез доповіді; формування навичок ведення самостійної наукової роботи, дослідження та експериментування; проведення патентних досліджень та підготовка документів на отримання патенту на винахід або корисну модель; набуття навичок аналізу результатів власної діяльності, формування потреби в постійній самоосвіті; участь у дослідній роботі колективів баз практики.

Основними завданнями Науково-дослідної практики є:

1. Ознайомлення зі структурою, науковою проблематикою та результатами наукової роботи підприємства (установи, організації, структурного підрозділу ЗВО) – бази практики.

2. Збір, аналіз та узагальнення наукового матеріалу за обраною науковою проблемою, пов'язаною з тематикою майбутньої кваліфікаційної роботи.

3. Набуття навичок самостійної роботи з науково-технічною літературою та визначення стану розроблення питань обраної наукової проблеми у вітчизняних та іноземних джерелах.

4. Визначення структури та основних завдань дослідження у кваліфікаційній роботі. Опис об'єкта та предмета дослідження..

5. Практичне оволодіння методикою проведення експериментальних досліджень, обробки та аналізу статистичних даних.

6. Проведення попередньої серії експериментальних досліджень, обробка та аналіз отриманих результатів.

7. Проведення основної серії експериментальних досліджень, обробка та аналіз отриманих результатів (цей пункт узгоджується з керівником кваліфікаційної роботи та не є обов'язковим під час формування звіту з практики).

8. Апробація основних теоретичних та практичних результатів кваліфікаційної роботи у формі виступів на наукових конференціях, підготовки тез доповідей, наукових статей, документів на отримання патенту на винахід або корисну модель, технічних умов, технологічних інструкцій, рекомендацій тощо.

Проходження Науково-дослідної практики сприяє формуванню компетентностей:

- інтегральної:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

- загальних:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

- спеціальних:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

результатів навчання:

РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі;

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

1.2. Переддипломна практика

Метою переддипломної практики є закріплення отриманих знань щодо сучасних методів та форм професійної діяльності; формування професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва; набуття та поглиблення практичних умінь і навичок щодо використання сучасних та інноваційних технологій харчових продуктів; збір інформації та виконання досліджень в умовах підприємств з виробництва харчових продуктів / науково-дослідних лабораторій закладів вищої освіти для виконання кваліфікаційної роботи.

Основними завданнями переддипломної практики є:

1. Закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення навчальних дисциплін професійної підготовки.

2. Набуття вмінь використовувати професійні знання в галузі виробництва харчових продуктів.

3. Опанування сучасних прийомів, методів і технологій у галузі виробництва харчових продуктів.

4. Виховання потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

5. Набуття вмінь збирати та опрацьовувати фактичний матеріал для виконання кваліфікаційної та інших наукових робіт.

6. Збір інформації та проведення досліджень в умовах підприємств з виробництва харчових продуктів / науково-дослідних лабораторій закладів вищої освіти.

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню компетентностей:

- інтегральної:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

- загальних:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

- спеціальних:

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;

СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини;

СК 8. Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та

удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів.

результатів навчання:

РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів;

РН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини;

РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.

2. ЗМІСТ ПРАКТИК

2.1. Науково-дослідна практика

Зміст практики визначається з урахуванням спрямованості діяльності підприємства (установи, організації, структурного підрозділу ЗВО) – бази практики та орієнтований на розроблення пропозицій щодо розв'язання спеціалізованих завдань і проблем у галузях харчової промисловості.

Тема 1. Опис бази практики, роль та місце наукових досліджень у її функціонуванні

Виробнича спрямованість та структура підприємства (установи, організації, структурного підрозділу ЗВО) – бази практики; наявність лабораторій та інших підрозділів, пов'язаних з аналізом сировини та готової харчової продукції. Аналіз показників функціонування підрозділів, пов'язаних з аналізом сировини та готової харчової продукції.

Тема 2. Методологія та організація наукових і лабораторних досліджень на базі практики

Аналіз принципів, покладених в основу діяльності бази практики або її окремого підрозділу, пов'язаного з аналізом і дослідженням сировини та готової харчової продукції. Організація робіт з аналізу та дослідження сировини і готової харчової продукції.

Тема 3. Аналіз інформаційних джерел за напрямом наукових досліджень

Аналіз сучасних інформаційних джерел з досліджуваної проблеми. Аналіз наявної на базі практики нормативно-технічної документації. Аналіз нормативно-технічних документів, розроблених на базі практики, щодо їх відповідності вимогам національних та європейських стандартів.

Тема 4. Обґрунтування теоретичних та аналітичних передумов досліджень

Аналіз методів і методик, що використовуються на базі практики. Ознайомлення з параметрами дослідного обладнання, що використовується на базі практики, аналіз його відповідності сучасним вимогам та оцінювання достатності цього обладнання для проведення достовірних досліджень і аналізу отриманих результатів.

Тема 5. Експериментальні дослідження за напрямом наукових досліджень

Наявність лабораторного та дослідного обладнання, його характеристики і використання у дослідженнях, пов'язаних із тематикою діяльності бази практики та напрямом наукових досліджень.

Тема 6. Захист інтелектуальної власності та патентні дослідження за напрямом наукової роботи

Закріплення теоретичних знань у галузі інтелектуальної власності на результати наукових досліджень шляхом проведення патентних досліджень та підготовки документів на отримання патенту на винахід або корисну модель за напрямом наукових досліджень.

Набуття практичних навичок роботи з документами ДО «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій» (UKRNOIBI).

Ознайомлення з національними та міжнародними базами даних інтелектуальної власності.

Тема 7. Підготовка матеріалів досліджень для обговорення на наукових конференціях

Підготовка наукової статті за результатами досліджень та її подання до фахового наукового видання. Підготовка тез доповіді за тематикою наукових досліджень та участь у роботі наукової конференції.

Тема 8. Перспективи та рекомендації до впровадження отриманих наукових результатів

Оцінювання рівня наукової новизни отриманих результатів та їх відповідності даним, наведеним у фахових наукових виданнях. Визначення перспектив і можливих шляхів впровадження результатів, отриманих під час проходження практики, у виробництво та освітній процес.

2.2. Переддипломна практика

Зміст практики визначається з урахуванням завдання на кваліфікаційну роботу та орієнтований на розроблення пропозицій щодо розв'язання спеціалізованих завдань і проблем у сфері виробництва харчових продуктів та проведення наукових досліджень.

Під час проходження переддипломної практики здобувачі вищої освіти відповідно до завдань кваліфікаційної роботи ознайомлюються із сучасними та інноваційними технологіями виробництва харчових продуктів, методами і методиками наукових досліджень, набувають та поглиблюють практичні вміння і навички, необхідні для самостійного розв'язання професійних і дослідницьких завдань в умовах підприємств харчової промисловості та/або науково-дослідних лабораторій закладів вищої освіти.

Тема 1. Характеристика бази практики та напрямів професійної і науково-дослідної діяльності

Загальна характеристика бази практики, її структура та основні напрями діяльності. Характеристика технологій виробництва харчових продуктів та/або напрямів наукових досліджень відповідно до тематики кваліфікаційної роботи. Для підприємств харчової промисловості – характеристика основних виробничих ділянок, цехів і відділень, вимог до сировини та готової продукції, асортименту, технологічних схем і технічного оснащення виробництва. Для науково-дослідних лабораторій – характеристика напрямів досліджень, об'єктів дослідження, застосовуваних методів, методик, лабораторного та дослідного обладнання.

Тема 2. Сучасні та інноваційні технології і напрями досліджень на базі практики

Характеристика сучасних та інноваційних технологій виробництва харчових продуктів та/або наукових досліджень, що реалізуються на базі практики. Для підприємств харчової промисловості – аналіз інноваційних рішень, пов'язаних із сировиною, рецептурним складом, технологічними режимами, обладнанням та організацією виробництва; порівняння їх із традиційними технологіями, визначення переваг і недоліків та розроблення

пропозицій щодо удосконалення технології. Для науково-дослідних лабораторій – аналіз сучасних напрямів досліджень, наукових розробок, експериментальних методів і методик, оцінювання можливостей їх використання відповідно до тематики кваліфікаційної роботи.

Тема 3. Характеристика технологічного та лабораторного обладнання бази практики

Характеристика обладнання, що використовується на базі практики відповідно до напрямку кваліфікаційної роботи. Для підприємств харчової промисловості – детальне вивчення технологічного обладнання, аналіз його технічних характеристик, функціональних можливостей і відповідності вимогам технологічного процесу; порівняння вітчизняних і закордонних зразків обладнання; оцінювання технічних можливостей підприємства щодо впровадження сучасних та інноваційних технологій виробництва харчових продуктів. Для науково-дослідних лабораторій – характеристика лабораторного та дослідного обладнання, його технічних характеристик, функціональних можливостей і придатності для проведення досліджень за тематикою кваліфікаційної роботи.

Тема 4. Аналіз організації контролю якості та безпечності сировини і харчової продукції на базі практики

Характеристика структурних підрозділів, що здійснюють контроль якості та безпечності сировини і харчових продуктів, та їх основних функцій. Опис наявного лабораторного обладнання. Контроль якості виготовлення продукції. Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів. Критичні контрольні точки технологічних процесів виробництва продукції. Впровадження та дотримання принципів системи НАССР на підприємстві. Аналіз діяльності лабораторії щодо дотримання вимог національних та міжнародних стандартів.

Тема 5. Набуття практичних навичок проведення лабораторних досліджень

Характеристика методів і методик, що використовуються на базі практики. Обґрунтування методів і методик, обраних для проведення досліджень за тематикою кваліфікаційної роботи. Побудова структурно-логічної схеми проведення експериментальних досліджень.

Проведення наукових досліджень відповідно до завдання кваліфікаційної роботи.

Тема 6. Обробка та статистичний аналіз результатів експериментальних досліджень

Обробка результатів експериментальних досліджень, оцінювання похибок вимірювань та статистичний аналіз отриманих даних. Встановлення математичних залежностей між досліджуваними показниками та побудова відповідних моделей. Аналіз та інтерпретація отриманих результатів відповідно до завдань кваліфікаційної роботи. Підготовка матеріалів досліджень для подальшого використання під час написання кваліфікаційної роботи, наукових статей і тез доповідей.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та безпека праці на базі практики

Аналіз санітарно-гігієнічних та екологічних вимог до функціонування бази практики. Оцінювання санітарного стану виробничих та/або лабораторних приміщень. Аналіз можливих джерел забруднення сировини, харчової продукції та навколишнього середовища. Характеристика небезпечних і шкідливих виробничих та лабораторних чинників. Аналіз заходів щодо забезпечення безпечних умов праці, дотримання вимог охорони праці, пожежної та техногенної безпеки.

3. ВИМОГИ ДО БАЗ ПРАКТИК

Практика здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету (далі – Університету) проводиться на базах практики, що забезпечують виконання програм практики здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 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 Університету, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі програм практики.

Науково-дослідна та переддипломна практики проводяться на базах практики.

Бази практики, що залучаються для проведення науково-дослідної та переддипломної практик здобувачів вищої освіти, повинні відповідати таким вимогам:

- наявність структурних підрозділів чи фахівців, напрям діяльності яких відповідає спеціальностям, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти в Університеті;
- здатність забезпечити виконання програми практики;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою здобувачів вищої освіти;
- забезпечення належних умов для проходження практики на виробництві з дотриманням правил і норм безпеки праці, виробничої санітарії відповідно до законодавства;
- надання здобувачам вищої освіти 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 здобувачам вищої освіти права користуватися документацією, необхідною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційності підприємства (установи, організації тощо);

- можливість подальшого працевлаштування випускників Університету (на загальних підставах, за наявності вакансій).

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

Бази практики для проходження науково-дослідної та переддипломної практики визначаються з урахуванням змісту та особливостей проведення наукового дослідження, підготовки кваліфікаційної роботи.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення практики здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології, є:

- розробка наскрізної і робочих програм практик;
- визначення баз практики;
- укладання договорів про проведення практики здобувачів вищої освіти між Університетом та підприємствами (установами, організаціями тощо);
- розподіл здобувачів вищої освіти за базами практики;
- підготовка для баз практики інформації про обсяги, зміст, період проведення практики здобувачів вищої освіти, потреби в обладнанні та матеріалах тощо;
- призначення керівників практики;
- складання індивідуальних завдань на практику;
- проведення настановчих зборів здобувачів вищої освіти;
- підготовка звітної документації за результатами проведення практики;
- інші заходи.

Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на ректора Університету. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Університеті здійснює керівник виробничої практики відділу практики та сприяння працевлаштуванню здобувачів вищої освіти і випускників, на факультеті – декан, на кафедрі – завідувач кафедри.

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

Заходи, пов'язані з організацією практики здобувачів вищої освіти, визначаються наказом ректора Університету про проведення практики студентів.

Науково-дослідна та переддипломна практики здобувачів вищої освіти проводяться на визначених базах практики в період, що забезпечує можливість виконання всіх видів робіт згідно з програмою практики.

На початку практики керівник бази практики призначає керівника

практики від бази практики, а також забезпечує проведення для здобувачів вищої освіти інструктажів з охорони праці, ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку бази практики та порядком отримання необхідної документації і матеріалів. Керівником практики від бази практики призначається фахівець, який працює на ній на постійній основі. Кількість здобувачів вищої освіти, закріплених за одним керівником практики від бази практики, не повинна перевищувати десяти осіб.

На здобувачів вищої освіти, які проходять практику на підприємстві (в установі, організації тощо), поширюється законодавство України про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства (установи, організації тощо). За наявності вакантних посад і за умови відповідності змісту роботи програмі практики здобувачі вищої освіти можуть бути зараховані на штатні посади.

Проходження науково-дослідної та переддипломної практик здійснюється на визначених базах практики з урахуванням змісту й особливостей проведення наукових досліджень та підготовки кваліфікаційної роботи.

Керівник науково-дослідної / переддипломної практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики здобувачів вищої освіти;
- забезпечує якість проходження практики здобувачів вищої освіти згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання здобувачам вищої освіти;
- контролює своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до баз практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- проводить консультації щодо опрацювання та узагальнення зібраного матеріалу;
- перевіряє щоденники (додатки А), звіти з практики (додаток Б) та оцінює результати її проходження здобувачами вищої освіти;
- подає на кафедру звіт про результати проведення практики;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Університету.

Керівник практики від бази практики:

- здійснює безпосереднє керівництво практикою здобувачів вищої освіти – практикантів згідно з програмою практики;
- ознайомлює здобувачів вищої освіти з правилами внутрішнього розпорядку бази практики та контролює їх дотримання;
- повідомляє керівника практики від кафедри про порушення здобувачем вищої освіти трудової дисципліни та правил внутрішнього розпорядку бази практики;
- контролює ведення щоденника та підготовку звіту здобувачем вищої освіти;
- після закінчення практики складає відгук-характеристику на кожного здобувача вищої освіти з оцінкою результатів проходження практики.

Здобувачі вищої освіти, які проходять науково-дослідну та

переддипломну практики, 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 на базі практики трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку, вимог охорони праці, цивільного захисту, пожежної безпеки та правил дій у надзвичайних ситуаціях;
- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- підготувати звітну документацію з практики;
- своєчасно подати звіт з практики та захистити його перед комісією.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК І ОЦІНЮВАННЯ ЇХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Після закінчення періоду практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання. Форми звітності визначаються наскрізною та робочою програмами практики. До звітної документації належать щоденник практики, звіт з практики та інші матеріали, передбачені робочою програмою практики.

За результатами проходження **науково-дослідної та переддипломної практик** здобувач вищої освіти подає звіт з практики разом зі щоденником на кафедру для реєстрації та керівнику практики від кафедри – для перевірки й оцінювання.

У щоденнику практики здобувач вищої освіти у хронологічному порядку відображає зміст виконаної під час практики роботи з її коротким аналізом. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики.

Вимоги до структури та обсягу звіту з практики наводяться в робочій програмі практики.

Звіти з науково-дослідної та переддипломної практик захищаються здобувачами вищої освіти перед комісією, призначеною наказом ректора Університету.

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з науково-дослідної та переддипломної практик визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри та зазначаються у робочих програмах практик.

За підсумками науково-дослідної та переддипломної практик проводиться семестровий контроль у формі диференційованого заліку. Диференційований залік з практики здобувачам вищої освіти денної форми здобуття освіти виставляється протягом перших двох теоретичних тижнів після її закінчення, здобувачам вищої освіти заочної форми здобуття освіти – під час навчально-екзаменаційної сесії.

Диференційований залік з практики виставляється головою комісії із захисту звітів з практики. Голова комісії підсумовує бали, нараховані керівником практики від кафедри та комісією із захисту звітів, відповідно до листа оцінювання результатів проходження практики (додаток В).

Керівник практики від кафедри нараховує бали на підставі:

- оцінки результатів проходження практики здобувачем вищої освіти, наведеної у відгуку-характеристиці керівника практики від бази практики;
- оцінки якості оформлення та змістового наповнення щоденника і звіту з практики;
- оцінки виконання інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

Комісія із захисту звітів з практики нараховує бали за презентацію здобувачем вищої освіти результатів проходження практики та відповіді на запитання членів комісії.

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

ДОДАТОК А

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

(вид і назва практики)

Здобувач вищої освіти _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет (навчально-науковий інститут) _____

(назва факультету/ІНІ)

Освітньо-професійна програма _____

(назва освітньо-професійної програми)

Спеціальність _____

(код та найменування спеціальності)

Рівень вищої освіти _____

(перший (бакалаврський) / другий (магістерський))

_____ курс, _____ група

Форма здобуття освіти _____

(денна/ заочна)

Керівник практики від кафедри _____

(назва кафедри)

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

Керівник практики від бази практики _____

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Здобувач вищої освіти _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на базу практики

« ____ » _____ 20 ____ року

Наказом (розпорядженням) по базі практики від « ____ » _____ 20 ____ року № ____ здобувач

вищої освіти зарахований на посаду _____

(назва посади)

(підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали керівника, назва бази практики)

М.П.

Вибув з бази практики

« ____ » _____ 20 ____ року

(підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали керівника, назва бази практики)

М.П.

Календарний графік проходження практики

[illegible]

Керівники практики:
від кафедри

(підпис)

(ініціали та прізвище)

від бази практики

(підпис)

(ініціали та прізвище)

М.П.

« _____ » 20__ г. п.

Загальні відомості про базу практики

(назва бази практики)

Прізвище, ініціали керівника бази практики

Форма власності _____

Район _____

Область

Micro

Адреса _____

Телефон/факс _____

Характеристика бази практики

[illegible][illegible]

(підпис)

(ініціали та прізвище)

«_____» _____ 20__ року

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)

ДОДАТОК Б

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Технологій тваринництва та продовольства

Кафедра Харчових технологій

ЗВІТ

з _____ практики
(науково-дослідної, переддипломної)

здобувача вищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології
спеціальності G13 Харчові технології
_____ курсу _____ групи другого (магістерського) рівня вищої освіти
_____ форми здобуття освіти
(денної/заочної)

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

База практики:

(назва бази практики)

(район, область)

Керівник практики від бази практики:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник практики від кафедри:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Захист звіту відбувся _____
(дата)

Оцінка: за 4-бальною шкалою _____

за 100-бальною шкалою, оцінка ЄКТС _____

Члени комісії: _____
(посади, прізвища та ініціали)

Полтава 20____

ДОДАТОК В

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Технологій тваринництва та продовольства

Кафедра Харчових технологій

ЛИСТ ОЦІНЮВАННЯ результатів проходження

практики

(науково-дослідної, переддипломної)

здобувача вищої освіти освітньо-професійної програми

спеціальності _____

_____ курсу _____ групи другого (магістерського) рівня вищої освіти

_____ форми здобуття освіти

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

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

Види робіт, що підлягають оцінюванню ⁹		Максимальна кількість балів	Результат оцінювання	Підпис
<i>Результати проходження практики здобувачем вищої освіти, оцінка яких наведена у відгуку-характеристиці керівника практики від бази практики</i>				
<i>Якість оформлення і змістовність наповнення щоденника та звіту з практики</i>				
<i>Виконання інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики</i>				
Загальна кількість балів, нарахована керівником практики від кафедри (до захисту)¹⁰				
<i>Презентація здобувачем вищої освіти результатів проходження практики та відповіді на запитання членів комісії</i>				
Підсумкова оцінка:	кількість балів за 100-бальною шкалою			
		за 4-бальною шкалою		
		оцінка ЄКТС		

⁹ Критерії оцінювання видів робіт та максимальна кількість балів за кожним з них визначаються у робочій програмі практики, розділ «Підведення підсумків практики і оцінювання її результатів»;

¹⁰ Рекомендованою є максимальна кількість балів 59.