

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

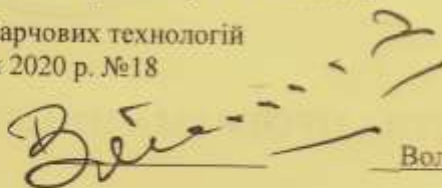
ПОЛТАВА 2020

Розробники:

Ножечка-
Срошенко Г. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
Будник Н. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
Кайнаш А. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
Кодак Т. кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри

Наскрізна програма практики розглянута та схвалена
на засіданні кафедри Харчових технологій
Протокол від 25 серпня 2020 р. №18

Завідувач кафедри
Харчових технологій



Володимир ТЕНДІТНИК

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

Протокол від 28 серпня 2020 р. №1

Голова науково-методичної ради
спеціальності
181 Харчові технології



Тетяна 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 дипломної 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 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 6. Здатність працювати в команді

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 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.

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.

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

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.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

1. ОПИС ПРАКТИК

Навчальним планом підготовки студентів освітньо-професійної програми Харчові технології ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності Харчові технології денної форми навчання 2020 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	4,5	135
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 ними 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 випускових кафедрах, бібліотекою академії та отримання навичок користування її фондами; 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 з 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.

Проходження 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 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 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 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'язання теоретичних знань, отриманих під час вивчення циклу дисциплін професійної та практичної підготовки з практичною роботою у виробничих умовах;
- вивчення технологічних процесів 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 лікеро– горілчаних виробів;
- вивчення технології отримання макаронних виробів та харчо-концентратів;
- ознайомлення з технологією виробництва основних видів молочної продукції;
- вивчення особливостей виробництва різних видів харчової продукції функціонального спрямування.

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

ЗК 6. Здатність працювати в команді

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

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 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.

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

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.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

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 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 ділянки).

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.

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

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.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

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 майбутнім факультету «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва». Місця і значення харчової індустрії в житті людини і структурі народного господарства. Характеристика харчової промисловості України.

Тема 2. М'ясопереробна промисловість. Первинна переробка забійних тварин та виробництво продукції м'ясожирового корпусу.

Технологія первинної переробки худоби та свиней. Виробництво тваринних топлених жирів. Виробництво кишкового фабрикату. Виробництво тваринних кормів та харчових субпродуктів.

Тема 3. Технологія виробництва м'ясопродуктів та ковбасних виробів.

Виробництво м'яса сьогодні. Технологія ковбасних виробів. Технологія копченостей. Технологія натуральних напівфабрикатів.

Тема 4. Кондитерська промисловість. Виробництво борошняних кондитерських виробів та цукерок

Структура борошномельного підприємства. Структура кондитерського підприємства. Асортиментом продукції. Основні технологічні процеси виробництва печива, цукерок, шоколаду та інших солодоців. Технологічні схеми виробництва карамелі. Загальні технологічні схеми виробництва

кондитерських виробів. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів кондитерських виробів.

Тема 5. Молочна промисловість. Асортимент і технологія виробництва незбираномолочної продукції і вершкового масла. Асортимент і особливості технології виробництва молоковмісних продуктів.

Структура молочної промисловості. Асортиментом 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, спредів та сумішей жирових. Сучасні напрями розвитку незбираномолочної і маслоробної галузей.

Тема 6. 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. Методи дослідження якості харчових продуктів

Методи контролю харчових виробництв. Органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні дослідження. Оцінка якості кондитерських виробів, молочної та м'ясної продукції, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Нормативна документація.

Тема 9. Технології виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Структура підприємств. Асортимент напоїв. Технологічні процеси виробництва пива. Технологія квасу. Технологія окремих видів пива.

Тема 10. Характеристика хлібопекарної промисловості. Технології 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 11. Характеристика жиросільної промисловості .Технології виробництва рослинних та тваринних жирів.

Асортимент рослинних та тваринних жирів. Технологія виробництва рослинних жирів в умовах підприємства. Виробництво тваринних топлених жирів. Купажування та очищення жирів. Виробництво соусів на жировій основі.

2.2. Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»

Тема 1. Особливості 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 лікєро-горілочаних виробів.

Технологія виробництва спирту. Способів виробництва етилового спирту.

Вимоги до якості сировини та готової продукції. Особливості виробництва різних видів лікєро – горілочаних 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 виробництва молочних консервів.

Способи і методи консервування молочних продуктів. Класифікація і асортимент молочних консервів. Загальні технологічні схеми виробництва молочних консервів різних груп. Особливості технології молоковомісних консервів. Вимоги до сировини, тари і допоміжних матеріалів. Сучасні напрями розвитку молочноконсервної галузі. Вимоги нормативної документації до виробництва молочних і молоковомісних консервів різних видів. Контроль якості готової продукції.

Тема 5. Технологія виробництва молочних продуктів дитячого харчування.

Способи адаптації коров'ячого молока до жіночого. Класифікація і асортимент продуктів дитячого харчування. Вимоги до сировини. Особливості технології виробництва рідких стерилізованих, кисломолочних і сухих продуктів дитячого харчування. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів продуктів дитячого харчування. Контроль якості готової продукції.

Тема 6. Технологія зберігання та переробки зерна

Технологічні та фізико-хімічні показники якості зерна. Борошномельні та хлібопекарські характеристики зерна. Виробництво пшеничного та житнього борошна. Види помелів, вихід і сорти борошна. Режими зберігання борошна, круп та інших продуктів переробки зерна. Нормативна документація.

Тема 7. Технологія виробництва цукру. Технологія переробки цукрового буряка та цукрової тростини на цукор-пісок та рафінад. Склад та властивості сировини цукрового виробництва. Побічні продукти цукрового виробництва. Замінники цукру та підсолоджувачі.

Тема 8. Технологія виробництва макаронних виробів та харчоконцентратів.

Класифікації макаронних виробів. Хімічний склад і харчова цінність макаронних виробів. Технології макаронних виробів.

Асортимент харчоконцентратів. Вимоги до сировини. Технологія виробництва насипних концентратів. Технології виробництва киселів та мусів. Технологія виробництва кукурудзяних паличок.

Тема 9. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів та овочів.

Хімічний склад фруктів і овочів. Характеристика овочево закусочних консервів. Технологія виробництва фруктових, ягідних та овочевих соків. Асортимент концентрованих томатопродуктів; технологія 25%-ної томатної пасти, технологія томатних соусів. Технологія виробництва варення. Технологія виробництва ферментованих овочів і фруктів. Контроль якості сировини і готової продукції.

Тема 10. Технологія виробництва харчових продуктів функціонального призначення

Сучасні технології виробництва харчових продуктів функціонального призначення в основних галузях харчової промисловості.

Тема 11. Переробка та утилізація відходів харчових підприємств

Характеристика вторинної продукції харчових виробництв. Переробка вторинних ресурсів рослинного та тваринного походження. Утилізація відходів переробних підприємств.

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). Реалізація готової продукції.

Тема 3. Характеристика основного виробництва. Характеристика роботи основних виробничих відділень/цехів/дільниць, технічне оснащення цехів. 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 фактичного матеріалу для виконання індивідуальних завдань.

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 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.

Тема 6. Відділ якості. Підпорядкованість відділу на підприємстві; штат та обов'язки посадових осіб; права надані відділу якості на виробництві; впровадження системи менеджменту якості на підприємстві (НАССР і ISO), критичні контрольні точки основних технологічних процесів виробництва впровадженого асортименту продукції; оформлення документації.

Тема 7. 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 8. Допоміжне господарство/служби – призначення і технічне

оснащення компресорної, котельної, градирні, очисних споруд та інших допоміжних господарств/служб; 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 9. 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 10. 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 11. Індивідуальне завдання.

Під час проходження практики кожен здобувач вищої освіти виконує індивідуальне завдання, яке видається керівником практики від кафедри. Завдання включає збір фактичного матеріалу для виконання індивідуальних завдань.

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 встановлювати 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 кафедри та комісією із захисту звітів з практики.

Керівником практики від кафедри нарахування балів здійснюється на підставі:

- оцінки результатів проходження практики студентом, наданої у відгуку-характеристиці керівника практики від бази практики;
- оцінки якості оформлення і змістовності наповнення щоденника та звіту з практики;
- оцінки 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.

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)

