

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри харчових технологій
Володимир ТЕНДІТНИК
« 1 » вересня 2020 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

«Загальна технологія харчових виробництв»

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

Полтава
2020-2021н.р.

Розробники : Юхно Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат сільськогосподарських наук, доцент

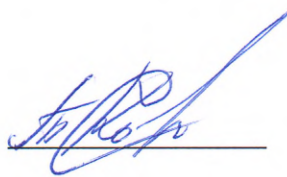
Робоча програма практики розглянута та схвалена на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від 25 серпня 2020 року № 18

Робоча програма практики схвалена науково-методичною радою спеціальності Харчові технології

Протокол від 28 серпня 2020 року № 1

Голова науково-методичної ради спеціальності Харчові технології



Тетяна КОДАК

1. Опис практики

Таблиця 1

Опис навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв»

Елементи характеристики	181 ХТ_ бд_2020 стн
Загальна кількість годин	135
у тому числі самостійної роботи	45
Кількість кредитів	4.5
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	обов'язкова
Рік навчання, курс	2020-2021, I
Семестр	2
Вид підсумкового контролю	диференційований залік

2. Заплановані результати навчання

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 лікєро– горілочаних 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.

3. Програма практики

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

Тема 2. Технологія виробництва спирту та лікєро-горілочаних виробів.

Тема 3. Технологія виробництва м'ясних консервів.

Тема 4. Технологія зберігання та переробки зерна

Тема 5. Технологія виробництва цукру.

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

Тема 7. Технологія виробництва макаронних виробів та харчоконцентратів

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

Тема 9. Технологія виробництва харчових продуктів функціонального призначення.

Тема 10. Переробка та утилізація відходів харчових підприємств.

4. Структура (тематичний план) практики

Таблиця 2

Структура (тематичний план) навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв»

Назва теми	Кількість годин		
	усього	у тому числі	
		контактних	самостійної роботи
Тема 1. Вивчення особливостей водопідготовки та очищення стічних вод на підприємствах харчової промисловості.	15	10	5
Тема 2. Технологія виробництва спирту та лікеро-горілчаних виробів	15	10	5
Тема 3. Технологія виробництва м'ясних консервів Асортимент м'ясних консервів та їх класифікації.	15	10	5
Тема 4. Технологія зберігання та переробки зерна.	15	10	5
Тема 5. Технологія виробництва цукру.	15	10	5
Тема 6. Технологія виробництва питних видів молока, виробництво кисломолочних продуктів.	12	8	4
Тема 7. Технологія виробництва макаронних виробів та харчоконцентратів.	12	8	4
Тема 8. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів та овочів.	12	8	4
Тема 9. Технологія виробництва харчових продуктів функціонального призначення.	12	8	4
Тема 10. Переробка та утилізація відходів харчових підприємств.	12	8	4
Разом	135	90	45

Примітка: Послідовність вивчення тем може змінюватися в залежності від організаційних можливостей проведення екскурсій на переробні підприємства.

5. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання, передбачає створення презентації за 5 окремими темами, визначених студенту індивідуально керівником практики від кафедри.

Індивідуальне завдання дає змогу виявити рівень опрацювання основних проблемних питань як теоретичного характеру так і практичного.

Кожна презентація виконується з використанням програмного забезпечення Microsoft Office PowerPoint в обсязі не повинна перевищувати

10-15 слайдів. Презентації представляються у електронному та паперовому вигляді.

У презентації мають бути представлені окремі технологічні процеси виробництва конкретних видів харчової продукції згідно варіанту, що вказує керівник практики від кафедри. Наприкінці презентації наводиться перелік використаних джерел, який оформлюється згідно вимог ДСТУ 8302:2015. Презентація складається з титульної сторінки, тексту з малюнками, відео, анімацією та ін. й переліку використаних джерел.

Орієнтовний перелік теми для створення презентації:

1. Вода, як джерело енергії.
 2. Сучасні методи очищення води питної.
 3. Потреба очищення стічних вод переробних підприємств.
 4. Асортимент міцних спиртних напоїв.
 5. Сировина лікерного виробництва.
 6. Технологія спирту.
 7. Асортимент м'ясних консервів.
 8. Технологія м'ясних консервів
 9. Вади та дефекти м'ясних консервів.
 10. Якість зерна борошномельного виробництва.
 11. Умови зберігання зерна сировини.
 12. Вимоги до сировини цукрового виробництва.
 13. Технологія цукру рафінаду.
 14. Технологія нерафінованого цукру.
 15. Асортимент питних видів молока в Україні.
 16. Асортимент кисломолочних напоїв
 17. Технологія пряженого молока.
 18. Вади макаронних виробів.
 19. Технологія трубчастих макаронних виробів.
 20. Вимоги до борошна.
 21. Асортимент харчоконцентратів.
 22. Вимоги до сировини при виробництві фруктових соків.
 23. Технологія виготовлення томатної пасти.
 24. Види консервування плодів та овочів.
 25. Продукти функціонального призначення, характеристика.
 26. Молочні продукти для дитячого харчування.
 27. Продукти призначені для дієтичного харчування.
 28. Опис відходів м'ясопереробного виробництва, шляхи утилізації.
 29. Опис відходів молочного виробництва, шляхи утилізації.
 30. Переробка відходів харчових виробництв.
- Починаючи роботу над індивідуальним завданням, здобувач вищої

освіти повинен ознайомитися з літературою, що стосується вказаної теми, ретельно вивчити висвітлення тих чи інших питань у фахових наукових виданнях, навчальних посібниках, інтернет ресурсах. Поради щодо підбору літератури можна одержати у керівника навчальної практики.

Захист індивідуального завдання (презентації) здійснюється за 10 бальною шкалою.

6. Вимоги до баз практики

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.

Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» 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.

Підприємства, які можуть бути використані в якості бази навчальної практики: ПАТ «Фірма Полтавапиво»; ПАТ «ПОЛТАВАКОНДИТЕР»; ПАТ «Полтавський хлібзавод №3»; ФОП Венгровський В.В. АТ «ПОЛТАВАХОЛОД» та інші.

7. Організація проведення практики

Навчальна практика проводиться для академічної групи. Навчальна практика здійснюється протягом бти тижнів 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.

8. Вимоги до звітної документації з практики

До звітної документації відносяться щоденник практики та індивідуальне завдання (презентації).

За результатами проходження навчальної практики здобувач вищої освіти подає керівнику практики від кафедри для перевірки та оцінювання щоденник навчальної практики та індивідуальне завдання.

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

Вимоги до індивідуального завдання:

1. Індивідуальне завдання (презентація) виконується з використанням програмного забезпечення Microsoft Office PowerPoint.
2. Обсяг презентації в межах 10-15 слайдів.
3. Презентація складається з: титульної сторінки, тексту з малюнками, відео, анімацією та ін.. та переліку використаних джерел.
4. У презентації повинні бути представлені окремі технологічні процеси виробництва конкретних видів харчової продукції згідно варіанту, що вказує керівник практики від кафедри.
5. Перелік використаних джерел оформлюється згідно вимог ДСТУ 8302:2015.
6. Всі презентації подаються керівнику практики в електронному та паперовому вигляді, які в подальшому зберігаються на кафедрі.
7. Презентації в паперовому вигляді підшиваються в одну папку, яка повинна мати титульний аркуш (додаток Б) та зміст індивідуального завдання.

9. Підведення підсумків практики і оцінювання її результатів

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 тематичної програми практики (кожна тема оцінюється 4 балів); виконання та захисту індивідуального завдання (5 балів); усний захист програми практики (5 балів).

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв» визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри й наведені в таблицях 3-5.

Таблиця 3

Схема нарахування балів з навчальної практики

Параметри оцінювання	Результат оцінювання
виконання завдань тематичної програми практики	40
виконання та захисту індивідуального завдання	50
результатів захисту програми навчальної практики	10

Таблиця 4

Шкала і критерії оцінювання виконання тематичної програми практики

Шкала, бали	Критерії оцінювання виконання програми практики
4	Студент вільно володіє матеріалом, орієнтується в професійній термінології, може навести власні приклади, володіє професійною термінологією. Виконанні всі щоденні завдання практики.
3	Студент володіє матеріалом, має незначні неточності у відповідях, може навести власні приклади, плутається в професійній термінології. Всі поставлені завдання практики виконані.
2	Студент орієнтується в розглянутій темі практики, не може навести власні приклади, погано орієнтується в термінології. Завдання практики виконані не в повному обсязі.
1	Студент поверхнево володіє матеріалом, не орієнтується в професійній термінології. Завдання практики не виконані.

Таблиця 5

Шкала і критерії оцінювання виконання та захисту індивідуального завдання

Шкала, бали	Критерії оцінювання виконання індивідуального завдання
9-10	Тема індивідуального завдання розкрита. Презентація виконана відповідно вимог, містить усі складові. Здобувач вищої освіти вільно володіє підготованим матеріалом.
7-8	Тема індивідуального завдання розкрита. Презентація виконана відповідно вимог, містить усі складові. Здобувач вищої освіти добре володіє підготованим матеріалом.
5-6	Тема індивідуального завдання розкрита. Презентація виконана відповідно вимог, містить усі складові. Здобувач вищої освіти достатньо володіє підготованим матеріалом.

3-4	Тема індивідуального завдання розкрита не повністю. Презентація виконана відповідно вимог, містить усі складові. Здобувач вищої освіти не володіє підготованим матеріалом.
1-2	Тема індивідуального завдання не розкрита. Презентація виконана відповідно вимог, не містить усіх складових. Здобувач вищої освіти не володіє підготованим матеріалом.

Таблиця 6

**Шкала і критерії оцінювання результатів захисту програми
навчальної практики**

Шкала, бали	Критерії оцінювання презентації здобувачем вищої освіти результатів проходження практики та відповідей на запитання членів комісії
9-10	Відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, здобувач вищої освіти дуже добре орієнтується в опрацьованих темах навчальної практики
7-8	Відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, здобувач вищої освіти добре орієнтується в опрацьованих темах навчальної практики
5-6	Відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, здобувач вищої освіти слабо орієнтується в опрацьованих темах навчальної практики
3-4	Відповіді на питання із значною кількістю помилок, здобувач вищої освіти майже не орієнтується в опрацьованих темах навчальної практики
1-2	Відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, здобувач вищої освіти не орієнтується в опрацьованих темах навчальної практики

9. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.
2. Винникова Л. Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации : учебник. Киев : Освіта України, 2017. 364 с.
3. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. Киев : ИНКОС, 2006. 600 с.
4. Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів. Київ : НУХТ, 2009. 235 с.
5. Домарецький В. А. Технологія солоду і пива : підручник. Київ : ИНКОС, 2004. 426 с.
6. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ : Логос, 2002. 364 с.
7. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / Домарецький В. А., Шиян П. Л., Калакура М. М., Романенко Л. Ф., Хомічак Л. М., Василенко О. О., Мельник І. В., Мельник Л. М. Київ : Університет «Україна», 2010. 814 с.
8. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Київ : Вища освіта, 2006. 351 с.
9. Скорченко Т. А., Поліщук Г. Є. Технологія незбираномолочних продуктів. Вінниця : Нова Книга, 2005. 264 с.
10. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. та ін.; за ред. М. М. Клименка. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с.
11. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О., Арсеньева О. П., Орлова Є. І. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 576 с.
12. Williams P. A. Introduction to food hydrocolloids [Text] / P. A. Williams, G. O. Phillips // Handbook of hydrocolloids. Second edition. Woodhead Publishing Limited. 2009. P. 12.

Допоміжні

1. Биотехнология морепродуктов / Байдалинова Л. С., Лысова А. С., Мезенова О. Я., Сергеева Н. Т., Слуцкая Т. Н., Степанцова Г. Е. Москва : Мир. 2006. 560 с
2. Биотехнология гидробионтов / под ред. О. Я. Мезеновой, В. П. Терещенко. Калининград : Издательство КГТУ, 2004. 461 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні : Теоретична частина та лабораторний практикум / І. В. Яценко, М. М. Бондаревський, В. В. Кам'янський, Н. О. Югай, М. О. Дегтярьов. Харків, 2012. 319 с.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельник С. Д. та ін. Київ : ТОВ «Біопром», 2005. 800 с.

5. Забашта А. Г., Подвойская И. А., Молочников М. В. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. Москва : Франтера, 2001. 709 с.
6. Мезенова О. Я. Производство копченых пищевых продуктов. Москва : Колос, 2001. 208 с.
7. Періодичне віброекстрагування харчового барвника із темних сортів винограду / Попова Н. В., Зав'ялов В. Л., Мисюра Т. Г., Ключко О. І. // Вібрації в техніці та технологіях. 2009. № 4. С. 137-143.
8. Степанова Л. И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.2. Масло коровье и комбинированное. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. 336 с.
9. Степанова Л. И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.1. Цельномолочные продукты. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. 384 с.
10. Степанова Л. И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.3. Сыры. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. 512 с.
11. Справочник технолога колбасного производства / под ред. И. А. Рогов. Санкт-Петербург : Профи КС, 2003. 328 с.
12. Сницарь А. И. Справочник мастера цеха технических фабрикатов. Москва : Колос, 1996. 192 с.
13. Технологія виробництва продукції тваринництва : підруч. / Бусенко О. Т., Скоцик В. Є., Маценко М. І. та ін. Київ : Агроосвіта, 2013. 492 с.
14. Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей. Ростов-на-Дону : Март, 2001. 864 с.
15. Файвишевский М. Л. Производство пищевых жиров. Москва : Антиква, 1995. 384 с.
16. Файвишевский М. Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2000. 256 с.

Інформаційні ресурси

1. Фахові журнали з молочної, м'ясної, олієжирової, кондитерської, виноробної та інших видів харчової промисловості.
2. Журнал «Харчова промисловість»
3. <http://www.twirpx.com>
4. <http://www.e-gost.org.ua/dstu>
5. <http://www.ec.europa.eu>
6. <http://zakon3.rada.gov.ua>

10. Додатки

Додаток А. Титульний аркуш звіту з переддипломної практики.

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 т)

ДОДАТОК Б
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Кафедра Харчових технологій

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ
З навчальної практики
Загальні технології харчових виробництв

Здобувача вищої освіти 2-го курсу
СВО Бакалавр ОПП Харчові технології
спеціальності 181 Харчові технології

_____ (ПІБ здобувача)

Керівник практики: _____ (ПІБ)

Національна шкала _____
Кількість балів: _____ Оцінка ЄКТС: _____

Керівники практики від кафедри:

_____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

_____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

_____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

_____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

ПОЛТАВА – 2021 рік