

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

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

ПОЛТАВА 2021

Розробники:

- Будник Н. кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій
- Кайнаш А. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
- Юхно В. кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
- Дубова Г. кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
- Кодак Т. кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій

Наскрізна програма практики розглянута та схвалена

на засіданні кафедри Харчових технологій

Протокол від 31 серпня 2021 р. № 1

Завідувач кафедри



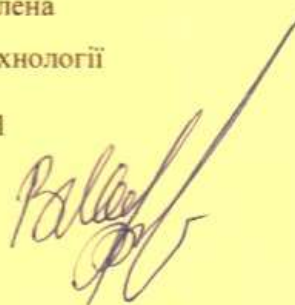
Ніна БУДНИК

Наскрізна програма практики схвалена

НМР спеціальності 181 Харчові технології

Протокол від 02 вересня 2021 р. № 1

Голова НМР спеціальності
181 Харчові технології



Віктор ЮХНО

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 здобувачами фахових компетентностей, на основі отриманих в Університеті теоретичних знань, для прийняття самостійних рішень у виробничих умовах; оволодіння здобувачами 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: 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.

Пройходження 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 організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

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

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

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

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

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 181 Харчові технології денної форми навчання 2021 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 отримання первинних професійних умінь та формування фахових компетентностей з дисциплін професійної підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології; ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі в розрізі підприємств харчової промисловості; ознайомлення зі структурою вищої освіти в Україні, організацією навчального процесу на випусковій кафедрі, роботою навчальних лабораторій, навчальними дисциплінами, які вивчають на загальноосвітніх і випускових кафедрах, бібліотекою університету та отримання навичок користування її фондами тощо.

Завдання навчальної практики «Вступ до харчових технологій»:

- вивчення структури та організації навчального процесу;
- навчання працювати з науковою літературою;
- використання професійно-орієнтованої термінології;
- отримання та аналіз інформації з різних джерел, інтерпретації її, структурування й оформлення в належному вигляді;

- вивчення структури харчової промисловості, її загальна характеристика, тенденція ринку харчових продуктів;
- вивчення асортименту продукції галузі, шляхи його вдосконалення;
- ознайомлення із змістом та завданнями дисциплін циклу професійної підготовки технолога з харчових технологій;
- ознайомлення з фаховими компетенціями, які повинен мати технолог харчової промисловості;
- засвоєння знань з технології переробки м'яса та виробництва ковбасних виробів;
- порівняння теоретичного матеріалу з практичним виробництвом карамелі та шоколадних цукерок;
- ознайомлення із організацією первинної обробки молока на молокопереробних підприємствах та виробництва окремих видів молочної продукції, класифікацією та особливостями виробництва морозива, твердих та напівтвердих сирів;
- ознайомлення з асортиментом і технологією виробництва різних видів безалкогольних та слабоалкогольних напоїв;
- використання професійних знань й практичних навичок для вирішення практичних завдань в галузі харчової технології;
- володіння культурою мовлення, здатності до аналізу та узагальнення отриманої інформації, 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 основних видів продукції, організацією хіміко-технологічного контролю під час виробництва та контролю якості і безпечності готової продукції та 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 навчальних дисциплін професійної підготовки, з практичною роботою у виробничих умовах;
- вивчення технологічних процесів виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості м. Полтава й 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;
- оволодіння методами оцінки рівня 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 технології виробництва основних груп м'ясних консервів;
- ознайомлення з особливостями виробництва цукру піску та рафінаду;
- вивчення технології зберігання, консервування та переробки плодів та овочів;
- ознайомлення з технологією виробництва пива, квасу, вина, спирту та лікєро-горілочаних виробів;
- вивчення технології отримання макаронних виробів та харчоконцентратів;
- 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 здобувачами вищої освіти компетентностей, необхідних для подальшої професійної діяльності та практичного досвіду.

Завдання виробничої практики «Загально-технологічна практика»:

- 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 обгрунтовані 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 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;

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

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

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

– *фахових:*

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

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

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

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

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

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

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.

1.5. Професійна практика

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

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

Проходження професійної 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 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.

програмих 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 апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту;

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

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

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою;

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

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

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

Ввідний інструктаж з техніки безпеки під час проходження навчальної практики. Ознайомлення з програмою практики. Ознайомлення здобувачів вищої освіти з бібліотекою університету. Знайомство з історією, сьогоденням і майбутнім факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, розкриття місця і значення харчової індустрії в житті людини й 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, свиней та птиці. Вимоги до м'ясної сировини. Технологічні схеми. Виробництво тваринних топлених жирів. Виробництво кишкового фабрикату. Виробництво тваринних кормів та харчових субпродуктів.

Тема 3. Технологія виробництва ковбасних виробів та м'ясних делікатесів

Стан виробництва м'яса та м'ясопродуктів сьогодні. Асортимент м'ясних продуктів. Технологія ковбасних виробів та м'ясних делікатесів копченої групи. Загальні технологічні схеми виробництва ковбасних виробів та копченостей. Технологія натуральних напівфабрикатів. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів ковбасних та м'ясних виробів.

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

Структура кондитерського підприємства. Структура борошномельного 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

Структура молочної промисловості. Асортиментом молочної продукції. Структура молокопереробного підприємства. Вимоги до молока сировини. Технологія виробництва незбираномолочної продукції (питних видів молока та вершків, кисломолочних напоїв, сметани, кисломолочного сиру, молочних десертів) і вершкового масла. Вимоги нормативної документації до виробництва незбираномолочної продукції, вершкового масла, спредів та сумішей жирових. Сучасні напрями розвитку незбираномолочної і маслоробної галузей.

Тема 6. Технологія виробництва морозива та молочних консервів

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. Асортимент сухих та згущених консервів. Технологія виробництва сухих молока та сироватки. Технологія згущених молочних консервів з цукром.

Тема 7. 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 8. Бродильна промисловість. Технології виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв

Структура підприємств. Асортимент напоїв. Технологічні процеси виробництва пива. Технологія квасу. Технологія окремих видів пива. Нормативна документація. Стан виробництва різних напоїв. Сучасні напрями розвитку виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Тема 9. Хлібопекарна промисловість. 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 10. Зернопереробна промисловість. 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.

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 продуктів бродильного виробництва

Вимоги до якості зерна в технології бродильних виробництв. Хміль і хмелепродукти. Дріжджі для виробництва пива, вина, спирту. Особливості технології пивоварних солодів. Приготування пивного суслу. Технологія пива. Технологія спирту. Основні і допоміжні матеріали для виробництва горілок і лікєро-горілочаних напоїв. Технологічна схема виробництва горілок, лікєро-горілочаних напоїв та характеристика основних технологічних операцій. Основні технологічні процеси виноробства. Відходи коньячного виробництва та їх використання. Технологія квасних хлібців та сухого квасу. Технологія концентрату квасу. Приготування змішаної закваски дріжджів та молочнокислих бактерій у технології безалкогольних напоїв

Тема 3. Технологія 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 молочних консервів

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

Тема 5. Технологія 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 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 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 % томатної пасти, технологія томатних соусів. Технологія виробництва варення. Технологія виробництва ферментованих овочів і фруктів. Контроль якості сировини і готової продукції.

Тема 10. Технологія 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»

Тема 1. Загальна характеристика підприємства, структура управління.

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. Приймання та зберігання сировини, допоміжних матеріалів

Сировинна база підприємства. Постачальники сировини, основних і допоміжних матеріалів. Способи доставки та їх оцінка. Вимоги до якості сировини. Транспортна тара і догляд за нею. Приймання та оперативний контроль якості матеріалів, які надійшли, під час їх приймання та зберігання. Попередня підготовка сировини до зберігання: очищення від сторонніх домішок, сортування по партіях, гомогенізація тощо. Способи та режими зберігання сировини, основних і допоміжних матеріалів та аналіз їх дотримання. Особливості зберігання дефектної сировини.

Тема 3. Технологічна частина

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. Асортимент продукції, яка виробляється на підприємстві (установі, організації тощо). Реалізація готової продукції. Вимоги до готової продукції – органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Терміни і умови зберігання готових продуктів залежно від видів фасування готової продукції і пакувальних матеріалів. Технічне оснащення лінії продукту. 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 4. Характеристика допоміжних цехів та енергетичного господарства підприємства

Характеристика систем водопостачання на підприємстві (централізоване чи артезіанські свердловини), електропостачання, тепlopостачання (централізоване чи автономне), забезпечення холодом і повітрям, постачання палива, каналізацію. Питомі норми та фактичні витрати палива, пари, води, електроенергії, холоду та повітря на одиницю продукції, їх вартість.

Тема 5. Аналіз роботи лабораторії підприємства

Функції, права і обов'язки лабораторії та її працівників, розташування, основне обладнання, наявність сертифікату, схеми контролю; новітні методи визначення показників якості; методика визначення достовірності отриманих результатів. Форми звітності та обліку.

Тема 6. Охорона 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.

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 та його основні техніко-економічні показники

Назва підприємства, його підпорядкування, район розташування, короткі відомості про історію розвитку підприємства. Структура підприємства. Обсяги та реалізація відходів виробництва чи їх використання для отримання додаткової продукції. Виробнича потужність підприємства (добова, річна), план випуску продукції в асортименті та його фактична реалізація, мережа та порядок збуту готової продукції. Джерела постачання підприємства сировиною, водою, паливом, електроенергією, парою. Висновки про можливість використання інших видів сировини.

Техніко-економічні показники підприємства, їх аналіз. Перспективи розвитку підприємства. Форма господарювання на підприємстві в сучасних економічних умовах. Структура адміністративно-технічного управління. Чисельність робітників, службовців, інженерно-технічних працівників.

Тема 2. Генеральний план підприємства

Розміщення будівель та споруд на території підприємства. Навести дані про розміри ділянки усєї території підприємства; розташування основних споруд у забудові; зонування ділянки, опис особливостей окремих зон та озеленення ділянки. Характеристика санітарно-захисної зони підприємства. Обов'язково в звіт подати креслення генерального плану підприємства.

Навести перелік приміщень та їх площі на ділянці усєї території підприємства; типи будівлі, поверховість, висоту поверхів; розміри будівлі (цехів основного виробництва) на плані, зовнішні стіни, внутрішні стіни та перегородки, покриття, сходи, робочі площадки.

Наявність очисних споруд. Способи очищення стічних вод, вимоги до стічних вод, які скидають у каналізаційні системи. Основні джерела забруднень, види забруднень, гранично допустимі рівні вмісту забруднювачів у стічній воді, повітрі. Тверді відходи на підприємстві, їх розміщення на підприємстві та утилізація.

Тема 3. Характеристика сировинної бази підприємства

Організація приймання, зберігання сировини, допоміжних та пакувальних матеріалів. Способи транспортування сировини, її облік. Вимоги державних стандартів до якості і безпеки сировини.

Види контролю: хіміко-технологічний, мікробіологічний, ветеринарно-санітарний (при використанні тваринної сировини). Транспортування сировини і допоміжних матеріалів у основне виробництво. Умови і способи зберігання сировини. Відходи і вторинна сировина, що утворюються в процесі доставки сировини на підприємство, аналіз шляхів їх використання.

Тема 4. Характеристика технологічного процесу виробництва

Характеристика основних цехів, їх розміщення, виробнича потужність. Апаратурно-технологічні схеми виробництва основних видів продукції, креслення яких наводяться на окремих аркушах і виконуються за допомогою сучасних комп'ютерних програм або від руки. Характеристика основних технологічних операцій, технологічних режимів виробничих процесів.

Інформація чи план цеху з розташуванням обладнання для виробництва визначеної продукції та характерні розрізи цеху. Інформація про транспортні засоби для переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції, порядок відпуску сировини зі складу на виробництво, готової продукції на реалізацію.

Тема 5. Хіміко-технологічний та мікробіологічний контроль виробництва

Основні функції та призначення структурних підрозділів (лабораторії технохімічного і мікробіологічного контролю). Порядок ведення лабораторних журналів хіміко-технологічного контролю.

Схема хіміко-технологічного та мікробіологічного контролю виробництва. Призначення та організація мікробіологічного, санітарно-гігієнічного та ветеринарно-санітарного контролю залежно від профілю підприємства та асортименту цільової продукції. Способи відбору середньої проби від партії сировини, готової продукції чи напівфабрикатів.

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. Інженерні системи та енергетичне господарство підприємства

Енергетичне господарство. Тепло- і паро- та енергопостачання. Основні споживачі тепла та пари на підприємстві, типи теплоагрегатів, їх кількість, потужність. Характеристика палива (вид, марка, теплотворна здатність). Контроль твердості води та спосіб водопідготовки. Питомі витрати води та пари на одиницю продукції та добову потужність заводу. Загальне уявлення про систему тепло- та парозабезпечення з урахуванням профілю підприємства. Основні споживачі електроенергії на підприємстві. Джерело електроенергії, його місцезнаходження. Типи трансформаторів і електродвигунів. Характеристика електроосвітлення. Вартість одиниці електроенергії, питомі витрати на одиницю продукції та добову потужність заводу. Основні шляхи зниження витрат електроенергії на підприємстві.

Водопостачання, водокористування та водовідведення. Джерела постачання води, її якість та система постачання. Міська водопровідна система. Основні споживачі води на заводі. Водонапірні резервуари. Запасне та аварійне водосховище. Вартість одного кубічного метра води. Питомі витрати води на одиницю продукції та добові витрати. Частка та ефективність повторного використання води. Основні шляхи скорочення витрат води. Стічні води, їх класифікація та загальна характеристика. Оцінка рівня забруднення. Шляхи зменшення кількості стічних вод на заводі.

Постачання холоду та повітря. Основні споживачі холоду (з урахуванням профілю підприємства). Характеристика компресорів. Вартість одиниці холоду, питомі витрати холоду на одиницю продукції та добову потужність, шляхи економії холоду. Споживання стисненого повітря на підприємстві, показники стисненого повітря, вартість одиниці стисненого повітря. Витрати одиниці стисненого повітря на одиницю продукції та добові витрати повітря.

Тема 7. Впровадження системи управління якістю на підприємстві

Організація системи управління якістю продукції та заходи по підвищенню якості продукції. Оцінка якості сировини та готової продукції відповідно до державних стандартів. Критерії безпеки харчової сировини та продукції виробництва. Впроваджені системи якості на підприємстві (ISO і HACCP), критичні контрольні точки на окремих ділянках виробництва, приклади оформлення документації. Представити схему контролю якості миття та дезінфекції обладнання, що використовується під час виробництва продукту. Обов'язки осіб, відповідальних за оформлення відповідної документації.

Тема 8. Охорона праці та техніка безпеки на підприємстві

Стан техніки безпеки основного та допоміжного виробництв. Освітленість, вентиляція виробничих приміщень. Облік та звітність з

нешасних випадків. Документація з експлуатації обладнання. Організація протипожежної охорони на підприємстві. Шляхи евакуації працівників. Аналіз виробничих ділянок наявність на можливих шкідливих та небезпечних факторів. Заходи щодо ліквідації недоліків.

Техніка безпеки та охорона праці під час експлуатації холодильних установок (обладнання холодильних станцій). Техніка безпеки та охорона праці під час експлуатації компресорних установок та установок для забору та очищення повітря. Безпека під час обслуговування електродвигунів. Техніка безпеки в ТЕЦ. Види існуючої на підприємстві документації з техніки безпеки, пожежної безпеки та виробничої санітарії. Існуючі на підприємстві заходи щодо забезпечення: нормативного мікроклімату та чистоти повітря; захисту від шуму виробничого шуму випромінювання та вібрації: індивідуального захисту працівників.

2.5. Професійна 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 та його основні техніко-економічні показники

Назва підприємства, його підпорядкування, район розташування, короткі відомості про історію розвитку підприємства. Структура підприємства. Обсяги та реалізація відходів виробництва чи їх використання для отримання додаткової продукції. Виробнича потужність підприємства (добова, річна), план випуску продукції в асортименті та його фактична реалізація, мережа та порядок збуту готової продукції. Джерела постачання підприємства сировиною, водою, паливом, електроенергією, парою. Висновки про можливість використання інших видів сировини.

Техніко-економічні показники підприємства, їх аналіз. Перспективи розвитку підприємства. Форма господарювання на підприємстві в сучасних економічних умовах. Структура адміністративно-технічного управління. Чисельність робітників, службовців, інженерно-технічних працівників.

Тема 2. Генеральний план підприємства

Розміщення будівель та споруд на території підприємства. Навести дані про розміри ділянки усієї території підприємства; розташування основних споруд у забудові; зонування ділянки, опис особливостей окремих зон та озеленення ділянки. Характеристика санітарно-захисної зони підприємства. Обов'язково в звіт подати креслення генерального плану підприємства.

Навести перелік приміщень та їх площі на ділянці усієї території підприємства; типи будівлі, поверховість, висоту поверхів; розміри будівлі (цехів основного виробництва) на плані, зовнішні стіни, внутрішні стіни та перегородки, покриття, сходи, робочі площадки.

Наявність очисних споруд. Способи очищення стічних вод, вимоги до стічних вод, які скидають у каналізаційні системи. Основні джерела забруднень, види забруднень, гранично допустимі рівні вмісту забруднювачів

у стічній воді, повітрі. Тверді відходи на підприємстві, їх розміщення на підприємстві та утилізація.

Тема 3. Характеристика сировинної бази підприємства

Організація приймання, зберігання сировини, допоміжних та пакувальних матеріалів. Способи транспортування сировини, її облік. Вимоги державних стандартів до якості і безпеки сировини.

Види контролю: хіміко-технологічний, мікробіологічний, ветеринарно-санітарний (при використанні тваринної сировини). Транспортування сировини і допоміжних матеріалів у основне виробництво. Умови і способи зберігання сировини. Відходи і вторинна сировина, що утворюються в процесі доставки сировини на підприємство, аналіз шляхів їх використання.

Тема 4. Характеристика технологічного процесу виробництва

Характеристика основних цехів, їх розміщення, виробнича потужність. Апаратурно-технологічні схеми виробництва основних видів продукції, креслення яких наводяться на окремих аркушах і виконуються за допомогою сучасних комп'ютерних програм або від руки. Характеристика основних технологічних операцій, технологічних режимів виробничих процесів.

Інформація чи план цеху з розташуванням обладнання для виробництва визначеної продукції та характерні розрізи цеху. Інформація про транспортні засоби для переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції, порядок відпуску сировини зі складу на виробництво, готової продукції на реалізацію.

Тема 5. Хіміко-технологічний та мікробіологічний контроль виробництва

Основні функції та призначення структурних підрозділів (лабораторії технохімічного і мікробіологічного контролю). Порядок ведення лабораторних журналів хіміко-технологічного контролю.

Схема хіміко-технологічного та мікробіологічного контролю виробництва. Призначення та організація мікробіологічного, санітарно-гігієнічного та ветеринарно-санітарного контролю залежно від профілю підприємства та асортименту цільової продукції. Способи відбору середньої проби від партії сировини, готової продукції чи напівфабрикатів.

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. Інженерні системи та енергетичне господарство підприємства

Енергетичне господарство. Тепло- і паро- та енергопостачання. Основні споживачі тепла та пари на підприємстві, типи теплоагрегатів, їх кількість, потужність. Характеристика палива (вид, марка, теплотворна здатність). Контроль твердості води та спосіб водопідготовки. Питомі витрати води та пари на одиницю продукції та добову потужність заводу. Загальне уявлення про систему тепло- та парозабезпечення з урахуванням профілю підприємства. Основні споживачі електроенергії на підприємстві. Джерело

електроенергії, його місцезнаходження. Типи трансформаторів і електродвигунів. Характеристика електроосвітлення. Вартість одиниці електроенергії, питомі витрати на одиницю продукції та добову потужність заводу. Основні шляхи зниження витрат електроенергії на підприємстві.

Водопостачання, водокористування та водовідведення. Джерела постачання води, її якість та система постачання. Міська водопровідна система. Основні споживачі води на заводі. Водонапірні резервуари. Запасне та аварійне водосховище. Вартість одного кубічного метра води. Питомі витрати води на одиницю продукції та добові витрати. Частка та ефективність повторного використання води. Основні шляхи скорочення витрат води. Стічні води, їх класифікація та загальна характеристика. Оцінка рівня забруднення. Шляхи зменшення кількості стічних вод на заводі.

Постачання холоду та повітря. Основні споживачі холоду (з урахуванням профілю підприємства). Характеристика компресорів. Вартість одиниці холоду, питомі витрати холоду на одиницю продукції та добову потужність, шляхи економії холоду. Споживання стисненого повітря на підприємстві, показники стисненого повітря, вартість одиниці стисненого повітря. Витрати одиниці стисненого повітря на одиницю продукції та добові витрати повітря.

Тема 7. Впровадження системи управління якістю на підприємстві

Організація системи управління якістю продукції та заходи по підвищенню якості продукції. Оцінка якості сировини та готової продукції відповідно до державних стандартів. Критерії безпеки харчової сировини та продукції виробництва. Впроваджені системи якості на підприємстві (ISO і НАССР), критичні контрольні точки на окремих ділянках виробництва, приклади оформлення документації. Представити схему контролю якості миття та дезінфекції обладнання, що використовується під час виробництва продукту. Обов'язки осіб, відповідальних за оформлення відповідної документації.

Тема 8. Охорона праці та техніка безпеки на підприємстві

Стан техніки безпеки основного та допоміжного виробництв. Освітленість, вентиляція виробничих приміщень. Облік та звітність з нещасних випадків. Документація з експлуатації обладнання. Організація протипожежної охорони на підприємстві. Шляхи евакуації працівників. Аналіз виробничих ділянок наявність на можливих шкідливих та небезпечних факторів. Заходи щодо ліквідації недоліків.

Техніка безпеки та охорона праці під час експлуатації холодильних установок (обладнання холодильних станцій). Техніка безпеки та охорона праці під час експлуатації компресорних установок та установок для забору та очищення повітря. Безпека під час обслуговування електродвигунів. Техніка безпеки в ТЕЦ. Види існуючої на підприємстві документації з техніки безпеки, пожежної безпеки та виробничої санітарії. Існуючі на підприємстві заходи щодо забезпечення: нормативного мікроклімату та чистоти повітря; захисту від шуму виробничого шуму випромінювання та вібрації: індивідуального захисту працівників.

3. ВИМОГИ ДО БАЗ ПРАКТИК

Практика студентів Полтавського державного аграрного університету (далі – Університету) 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 Університету, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі програм практики.

Навчальна практика проводиться у навчальних аудиторіях, лабораторіях та інших об'єктах структурних підрозділів університету. 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 Університету для групи студентів. З цими підприємствами (установами, організаціями тощо) укладаються договори.

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

- наявність структурних підрозділів, напрям діяльності яких відповідає спеціальності за якою здійснюється підготовка студентів в Університеті;
- 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 Університету (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 Університетом 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 Університету. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Університеті 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 Полтавського державного аграрного університету.

Заходи, пов'язані з організацією практики студентів, визначаються наказом ректора Університету 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 Університету.

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.

Організація проведення **професійної практики** студентів заочної форми навчання здійснюється з урахуванням наявності в них професійного досвіду.

Студенти, які мають досвід роботи, стажувалися (не менше одного місяця) або працюють за обраним фахом, допускаються розпорядженням декана факультету до складання семестрового контролю з професійної практики без її проходження на підставі поданих підтверджуючих документів. Документами, які підтверджують відповідність займаної посади обраному фаху та наявність у студента відповідного практичного досвіду, є довідка з місця роботи чи стажування, засвідчена керівником підприємства (установи, організації тощо), або копія трудової книжки.

Студентам, які не працюють за фахом і не мають досвіду роботи за фахом, проводиться професійну практику згідно наказу ректора Університету. Проходження студентом професійної практики може здійснюватися за місцем роботи (без відриву від виробництва) за умови його відповідності вимогам програм практики та укладення договору про проведення практики студентів.

Керівник виробничої (переддипломної, професійної) 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 (додаток В) 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 Університету.

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 (переддипломну, професійну) 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 Університету.

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.

Семестровий контроль з **професійної практики** студентів заочної форми навчання проводиться під час навчально-екзаменаційної сесії.

Диференційований залік з професійної практики виставляється головою комісії із захисту звітів з практики. Нарахування балів з професійної практики здійснюється:

- комісією за результатами співбесіди зі студентом, який має досвід роботи, стажувався або працює за фахом;
- керівником практики від кафедри та комісією із захисту звітів з практики студенту, який не працює за фахом і не має досвіду роботи за фахом, на підставі оцінки результатів проходження практики, якості оформлення і змістовності наповнення щоденника та звіту з практики, презентації 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 Університету.

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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)

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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)

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра Харчових технологій

ЗВІТ

з _____ практики
(виробничої, професійної, переддипломної)

_____ ¹
(назва практики)

студента _____ курсу _____ групи СВО _____ бакалавр _____
освітньо-професійної програми Харчові технології

спеціальності 181 Харчові технології

(прізвище, ім'я, по батькові студента)

База практики:

(назва підприємства, установи, організації тощо)

(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 _____