МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки
продукціїтваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра переробки продукції тваринництва та
харчових технологій

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Методичні рекомендації
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 – «Харчові технології»
денної форми здобуття вищої освіти

Миколаїв
2023

УДК 377.3:663/664
В52

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від 19.04.2023 р., протокол № 9.

Укладачі:

Р. О. Трибрат – кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

О. М. Савінок – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

О. І. Петрова – кандидат с.-г. наук, доцент, завідувач кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

А. В. Зюзько – кандидат технічних наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

Н. П. Шевчук – доктор філософії, старший викладач кафедри доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

І. В. Каницька – асистент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету

Рецензенти:

О. І. Ващенко – головний технолог ТОВ ВЗП «Еліка;

П. Ф. Шахбаба Огли – директор ТОВ «Терновський хлібзавод».

©Трибрат Р.О., Савінок О.М., Петрова О.І., Зюзько А.В., Шевчук Н.П., Каницька І.В., 2023
©Миколаївський національний аграрний університет, 2023

ЗМІСТ

Вступ 4
1. Мета і завдання практики 6
1.1. Мета практики 7
1.2. Завдання практики 7
1.3. Місце проходження практики 9
2. Робоче місце практиканта, його обов’язки та права 10
2.1. Обов’язки практиканта 10
2.2. Права практиканта 11
3. Організація практики 12
3.1. Керівництво практикою 12
4. Зміст практики 16
4.1. Зміст звіту про проходження виробничої практики 16
4.2. Вимоги до звіту з практики 18
4.3. Захист звіту з практики 20
5. Оцінювання результатів практики 21
Список рекомендованої літератури 23
ДОДАТКИ 25

ВСТУП

Програма з виробничої практики є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти І курсу напряму підготовки 181 «Харчові технології» факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології денної форми навчання.

За навчальним планом тривалість виробничої практики становить 10 тижнів та проходить у другому семестрі на першому курсі.

Під час проходження виробничої практики всебічно ознайомитись з діяльністю харчового підприємства для виконання кваліфікаційної роботи.

Методичні рекомендації містять вимоги до організації практики, її проходження для здобувачів вищої освіти та їх керівників.

Здобувачів вищої освіти направляють на практику після вивчення теоретичного курсу з професійних дисциплін навчального плану, з метою ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи харчових виробництв та напрямами їхньої діяльності.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснює кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету, безпосереднє керівництво – викладачі кафедри.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства різних форм власності, які здійснюють свою діяльність в галузі харчових виробництв.

Невиконання програми практики повне чи часткове є підставою для відрахування здобувачів вищої освіти, позбавляє їх права одержати диплом про вищу освіту.

У методичних рекомендаціях викладено програму і підходи для здобуття практичних навичок в умовах харчового виробництва під кураторством керівника практики від підприємства і закріплення знань, що одержані під час лекційних і лабораторно-практичних занять в університеті та для виконання кваліфікаційної роботи.

За програмою підготовки фахівця освітньої спеціальності «Харчові технології» виробнича практика має бути здійсненою для

одержання майбутніми спеціалістами кваліфікації «Магістр з харчових технологій», що відповідає чинному законодавству України щодо ступеневої системи підготовки фахівців і Державному класифікатору професій.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Виробничу (переддипломну) практику на І курсі здобувачі вищої освіти проходять на підприємствах харчової промисловості з найбільш повними та сучасними технологічними схемами виробництва з метою ознайомлення з основним виробництвом, технологічними процесами, устаткуванням, сировиною, напівфабрикатами і готовою продукцією та проведенням технохімічного і мікробіологічного контролю на харчових підприємствах.

Виробнича практика проводиться для закріплення і удосконалення професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з підприємствами харчової промисловості.

Під час виробничої практики здобувачами вищої освіти буде здійснено: ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства; вивчення асортименту продукції, що виготовляється; ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів, основними технологічними процесами виробництва; ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств та контролю виробництва, охорони праці та навколишнього середовища; ознайомлення зі спеціальною літературою.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

- види сировини і асортимент продукції, що виробляється на підприємстві;
- загальну структуру і організацію підприємств, забезпечення підприємств сировиною, допоміжними матеріалами;
- основні технологічні процеси та обладнання для виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських, м’ясних, молочних виробів та консервів тощо;
- заходи з організації технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів;
- вимоги до охорони праці та навколишнього середовища і техніки безпеки.

Уміти:

- дати загальну характеристику основних технологічних операцій та їх апаратурного оформлення, складати функціональну схему технологічних процесів;

- вільно володіти професійною термінологією;
- виконувати окремі технологічні операції при виготовленні харчової продукції.

1.1. Мета практики

Основна мета виробничої практики – набуття здобувачем вищої освіти фахових вмінь, ознайомлення з технологією виробництва в галузі харчових технологій, апробація і закріплення набутих знань в університеті в конкретних умовах виробництва. Практика є продовженням навчального процесу і передбачає участь в роботі певних підприємств, оволодіння навичками вирішення виробничих (технологічних) та економічних питань, вміння кваліфіковано аналізувати і корегувати технологічні процеси виробництва харчових продуктів а також удосконалювати, розробляти й створювати нові, конкурентоспроможні технології в галузі.

В процесі практики здобувачі вищої освіти набувають досвіду організаційно-виховної роботи та прилучаються до життя трудового колективу.

1.2. Завдання практики

Під час практики здобувачам вищої освіти необхідно:

- засвоїти технологічні процеси в тій чи іншій галузі харчових виробництв;
- набути навички здійснення технологічних заходів у виробничих умовах;
- оволодіти методами виробничого обліку у виробництві харчових продуктів;
- оволодіти технологічними процесами виробництва і зберігання харчової продукції;
- оволодіти методиками контролю якості продукції, що виробляється;
- навчитись організації і управлінню виробництвом, ринковим механізмам господарювання, організації оплати праці, створення безпечних і здорових умов праці;
- оволодіти методами аналізу економічної ефективності веденняорганізації виробництва;
- вивчити передовий досвід і особливості роботи кваліфікованих працівників харчових підприємств;
- навчитись організації заходів в умовах підприємств

харчової промисловості з питань екологічної безпеки і цивільної оборони, охорони навколишнього середовища;

- виконати збір матеріалів згідно виданого керівником практикивід університету завдання.

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

Загальні компетентності:

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

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

СК 4. Здатність презентуватита обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК 5. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Додаткові компетентності:

СК 6. Здатність до розробки нових та удосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.

СК7. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.

Програмні результати навчання:

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

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

РН 6. Розробляти і реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні

наслідки.

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

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

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

1.3. Місце проходження практики

Для проходження практики здобувачі вищої освіти направляються на харчові підприємства, з якими університетом укладені угоди на проведення сумісної діяльності з навчання молоді, а також дозволяється проходження виробничої практики в умовах діючих філій кафедр факультету, підприємств, з якими укладені господарчі договори на проведення науково-дослідних робіт, творчі угоди тощо.

Перелік базових місць практик щорічно затверджується деканом факультету, після чого здобувач вищої освіти разом із викладачем-керівником самостійно обирають підприємство для проходження практики.

За типами і напрямком діяльності підприємством для проходження виробничої практики можуть бути підприємства, що відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача вищої освіти відповідно ступеневої системи навчання СВО «Магістр» – підприємства з виробництва харчових продуктів,заклади харчування.

2. РОБОЧЕ МІСЦЕ ПРАКТИКАНТА, ЙОГО ОБОВ'ЯЗКИ ТА ПРАВА

Робочим місцем здобувача вищої освіти повинно бути підприємство, яке виробляє продукти харчування, де він працює за прийнятим розпорядком. Бажано, щоб протягом практики здобувач вищої освіти був задіяний до роботи на всіх технологічних процесах виробництва харчових продуктів: підготовка сировини, виготовлення продукції, оцінка якісних показників продуктів харчування.

Несвоєчасне прибуття здобувачем вищої освіти на практику або неповне проходження практики розглядається як порушення трудової дисципліни. У такому разі здобувач вищої освіти направляється на практику повторно або виключається із університету.

Після прибуття на місце практики здобувач вищої освіти повинен відрекомендуватися керівнику підприємства, який призначає керівника практики від підприємства.

У період практики здобувач вищої освіти може бути призначеним на робочу посаду за штатним розкладом, наприклад: технолога, лаборанта, апаратника, комірника, або виконувати обов'язки їх помічників чи дублерів.

З керівником практики від підприємства узгоджується план практики, конкретне робоче місце, основні обов'язки практиканта, послідовність переходу з одного робочого місця на інше, порядок відображення результатів практики у звіті.

Здобувачі вищої освіти, які не задіяні на оплачуваних робочих посадах, за домовленістю з керівником практики від підприємства планують такі види робіт: загальне знайомство з підприємством, збір необхідних відомостей; робота дублером технолога, обліковця, лаборанта, апаратника тощо; робота з виконання завдань керівника практики від підприємства; збір матеріалів та складання звіту.

2.1. Обов'язки практиканта

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці, дотримувати правил техніки безпеки і виробничої санітарії;
- виконувати види робіт, що передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики від підприємства;
- дотримуватися діючих на підприємстві правил

внутрішнього розпорядку;

- відповідати за виконувану роботу і її результати на рівні зштатними працівниками;
- брати участь у виробничих нарадах і суспільному житті колективу;
- проводити бесіди з працівниками підприємств з питань, щодо експлуатації обладнання, виробництва продуктів харчування;
- проводити профорієнтаційну роботу серед випускників загальноосвітніх шкіл;
- систематично вести щоденник практики за встановленою формою;
- зібрати матеріали для складання звіту;
- оформити звіт про проходження практики і протягом тижня після завершення практики захистити його перед комісією відповідної кафедри.

Після закінчення практики здобувач вищої освіти повинен:

- отримати характеристику з виробництва, підписану керівником підприємства – місця проходження практики та завірену печаткою;
- завірити відомості з переліком виконаних робіт;
- завірити щоденник та звіт підписом керівника практики від підприємства.

2.2. Права практиканта

Здобувач вищої освіти має право вимагати забезпечення нормальних умов щодо техніки безпеки, праці і виробничої санітарії, тривалості робочого дня. Здобувач вищої освіти має право на ознайомлення з документацією виробничого обліку, планами перспективного розвитку і звітами з господарської діяльності підприємства, має право на участь у виробничих процесах підприємства і робочу діяльність (практикантом) на кваліфікованих посадах.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком виробничої практики передбачається проведення зборів із здобувачем вищої освіти, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення здобувачем вищої освіти за базами практики, строки проходження виробничої практики, права та обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження практики на виробничих підприємствах, правила ведення та оформлення щоденника з виробничої практики.

Перед від'їздом на практику здобувачу вищої освіти видають направлення на підприємство, щоденник і програму практики. Здобувачі вищої освіти відбувають на практику згідно з наказом по університету, в якому зазначено підприємство, де відбувається практика, термін її проходження та керівник практики від університету.

Здобувач вищої освіти зобов'язаний з'явитися на базу практики у перший календарний день практики, у відділі кадрів підприємства пред'явити направлення на практику, пройти необхідні інструктажі та узгодити нагальні питання з керівником практики.

На виробничому підприємстві, згідно з наказом, призначається керівник практики, який здійснює загальне керівництво здобувачами вищої освіти, а також безпосередні керівники підрозділів із числа інженерно-технічного персоналу підприємства.

Наприкінці практики здобувач вищої освіти надає керівникові практики від підприємства щоденник, де зазначено обсяг виконаних робіт студентом та письмовий звіт, складений згідно з програмою практики.

3.1. Керівництво практикою

Обов'язки керівника практики від університету.

В обов'язки керівника практики від університету перед початком практики (за 10-15 днів) входить:

- проведення організаційних зборів;
- ознайомлення з програмою практики;
- контроль отримання здобувачами вищої освіти необхідних документів (направлення, програми, щоденник), видача індивідуальних завдань, інформування про місце знаходження бази практики.

Під час проведення практики на підприємствах керівник практики від університету:

- організує екскурсії на харчові підприємства;
- надає здобувачу вищої освіти допомогу в перший день практики в зарахуванні їх на підприємство для проходження практики, в інструктажі з техніки безпеки та охорони праці, в одержанні перепусток на підприємство;
- забезпечує зустріч і знайомство здобувачів вищої освіти з керівником практики від підприємства;
- погоджує з керівником практики від підприємства календарний план-графік проходження практики і зміст всіх індивідуальнихзавдань студентів;
- регулярно зустрічається зі здобувачами вищої освіти:
- вивчає останні досягнення науково-технічного прогресу, які впроваджені у технологічний процес підприємства;
- залучає здобувачів вищої освіти до проведення профорієнтаційної роботи на підприємстві та в місцевих школах.

У період завершення практики керівник практики від університету:

- перевіряє виконання здобувачами вищої освіти індивідуальних завдань і звітів з практики та бере участь у комісії з їх захисту.

Керівник практики виконує такі функції:

– надає допомогу в підготовці індивідуального плану роботи та контролює його виконання;

– рекомендує здобувачу вищої освіти необхідну нормативну, навчальну, довідкову літературу та інші джерела для самостійного опрацювання;

– надає консультативну допомогу здобувачу вищої освіти під час виконання ним роботи згідно із затвердженим на кафедрі розкладом і графіком самостійної роботи;

– аналізує та контролює організацію самостійної роботи здобувача вищої освіти;

– рекомендує бази та забезпечує відповідну якість проходження виробничої, переддипломної практики.

Прибуття та вибуття здобувача вищої освіти, а також призначення керівників практики від підприємства оформляють наказом по підприємству, в якому визначають терміни проходження практики в цехах, підрозділах і службах.

Керівник практики від підприємства організовує і контролює повсякденно роботу здобувачем вищої освіти, а саме:

- всебічно сприяє дотриманню графіка та виконанню програми практики;
- ознайомлюється зі звітами здобувачів вищої освіти, надає відгук у щоденнику про результати проходження практики і попередню оцінку.
- організовує інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, санітарної гігієни;
- знайомить з правилами внутрішнього трудового розпорядку;
- знайомить із структурою підприємства, впровадженнями досягнень науки і техніки;
- закріплює здобувачів вищої освіти за провідними фахівцями, згідно з графіком проходження практики;
- забезпечує своєчасне постачання здобувачів вищої освіти необхідними матеріалами (інструкціями, літературою, розрахунками, кресленнями);
- консультує з виникаючих питань практики;
- надає допомогу в постановці окремих завдань, які вимагають теоретичного і практичного рішення на підприємстві;
- контролює підготовку здобувачами вищої освіти звітів з виробничої практики;
- робить висновок про якість звіту, виконання практики і здобуття здобувачами вищої освіти знань і навичок професійної підготовки фахівця.

Безпосереднє керівництво практикантами в цехах і на окремих ділянках виробництва здійснюють керівники цехів і підрозділів, провідні фахівці. Вони ж організовують роботу здобувачів вищої освіти на робочих місцях.

Здобувач вищої освіти повинен ознайомитися з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві, одержати інструктаж з правил техніки безпеки і пожежної безпеки і суворо дотримуватися їх під час всієї практики та екскурсій.

В обов’язки здобувача вищої освіти при проходженні практики входить:

- своєчасне прибуття на місце практики і виконання її програми;
- неухильне підпорядкування правилам внутрішнього розпорядку підприємства;

- сурове виконання правил охорони праці і виробничої санітарії;
- виконання в повному об'ємі програми практики, написання звіту і готовність захищати його перед комісією на підприємстві і в університеті;
- ведення щоденника практики і робочого зошита для записів консультацій, технічних даних, ескізів і тому подібне;
- своєчасний і якісний захист звіту з практики.

Здобувачі вищої освіти, які не виконали програму практики, отримали негативні відгуки від керівника практики, отримали незадовільну оцінку при захисті звіту, можуть бути рекомендовані кафедрою до відрахування.

4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Метою виробничої практики є ознайомлення з галузями харчової промисловості їх майбутньої професійної діяльності, зокрема, хлібозаводами, кондитерськими, макаронними, м'ясними, молочними консервними підприємствами тощо.

Найважливішим завданням виробничої практики є прищеплення здобувачам вищої освіти мотивації до своєї майбутньої спеціальності, професійного патріотизму, ознайомлення з основними технологічними схемами виробництва.

На виробничій практиці здобувачі вищої освіти вивчають загальну характеристику підприємства, яка повинна включати: виробничу потужність, режим роботи, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировиною, природним газом, електроенергією, теплом, холодом тощо, перелік цехів, їх розміщення і взаємозв'язок. Під час виробничої практики здобувачі вищої освіти приймають участь у роботі підприємств харчової промисловості.

На виробничих підприємствах харчової промисловості здобувачі вищої освіти вивчають технологічні схеми виробництва напівфабрикатів і готової продукції, стадії технологічних процесів та їх параметри, підготовку основної і допоміжної сировини до виробництва, призначення технологічного устаткування, яке застосовується, а також вимоги гігієни та санітарії під час технологічних процесів.

4.1. Зміст звіту про проходження виробничої практики

1. Загальна характеристика підприємства, структура управління:

- відомості про історію підприємства;
- територія підприємства (перелік основних та допоміжних виробничих споруд, їх призначення);
- структура та управління підприємством (схема).

2. Асортимент продукції, що виробляється, показники якості.

3. Отримання, зберігання і підготовка сировини до виробництва:

- транспортування сировини;
- зберігання основної та допоміжної сировини, схема їх підготовки до виробництва;
- транспортування рідких видів сировини та борошна.

4. Технологія виробництва виробів (2-3 види, залежно від напряму діяльності харчового підприємства):

- дозування сировини;
- приготування та розробка напівфабрикатів – технологічні операції в процесах, принцип роботи устаткування, їх апаратурне оформлення, технологічні параметри;
- отримання готової продукції;
- пакування, зберігання та реалізація.

5. Основне устаткування виробничого підприємства
6. Виробнича лабораторія:

- організація технохімічного, мікробіологічного контролю;
- призначення лабораторії, методи лабораторного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

7. Охорона праці
8. Охорона довкілля

Таблиця 1

Календарний графік проходження виробничої практики

Зміст практики	Кількість тижнів
1. Загальне знайомство з базовим підприємством, інструктаж з охорони праці і техніки безпеки. Ознайомлення з цехами та підрозділами підприємства	1
2. Ознайомлення з асортиментом продукції, що виробляється на базовомупідприємстві та показниками якості готових виробів	2
3. Ознайомлення із правилами зберіганняі підготовки основної та допоміжної сировини до виробництва	2
4. Ознайомлення з технологією виробництва харчової продукції, обладнанням технологічних ліній	3
5. Ознайомлення із діяльністю виробничої лабораторії підприємства. Ознайомлення із заходами щодо охорони праці тадовкілля	1
6. Оформлення звіту з виробничої практики	1
Всього	10
Захист звіту	Впродовж 2-3 днів після закінчення практики

Охорона праці

Під час практики здобувач вищої освіти повинен взяти участь в організаційних роботах з охорони праці та зібрати матеріали для написання звіту.

Структура розділу «Охорона праці» повинна складатися з таких підрозділів:

- аналіз стану охорони праці на виробництві;
- аналіз стану пожежної безпеки на підприємстві;
- аналіз стану охорони праці на підприємстві за допомогою методу паспортизації або атестації санітарно-технічного стану робочого місця ;
- аналіз процесів формування та виникнення травмонебезпечних ситуацій при виробництві продуктів харчування;
- пропозиції щодо поліпшення стану охорони праці при виробництві та переробці продукції тваринництва.

Охорона довкілля

Закріплення теоретичних знань і здобуття досвіду проведення природоохоронних заходів на підприємстві:

- оцінка комплексу природоохоронних заходів на підприємствах;
- ознайомлення з документацією та нормативними актами, які відображують заходи з охорони ґрунтів, водойм, атмосферного повітря у районі та регіоні в цілому;
- виявлення можливих джерел забруднення середовища на підприємстві (відходи промислових підприємств, склади для зберігання небезпечних речовин);
- визначення можливих наслідків впливу забруднення навколишнього середовища на наземні та водні біоценози (біомоніторинг);
- розробка пропозицій можливих профілактичних заходів для запобігання забруднення навколишнього середовища при виробництві продуктів харчування;
- стан природоохоронної освіти на підприємстві.

4.2. Вимоги до звіту з практики

Звіт необхідно готувати протягом усього періоду практики. Це важливо, щоб не розгубити інформацію, зібрану на конкретній ділянці роботи.

Звіт про практику повинен мати чітку будову, логічну

послідовність і конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

До складу звіту входять: титульна сторінка, зміст, вступ, основна текстова частина, висновки, список використаних джерел інформації.

Звіт і щоденник про виконання програми практики оформляються відповідно до наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 березня 2012 року № 384, форма № Н-7.03

Звіт і щоденник здобувач вищої освіти пише рукописно власноруч з одного боку аркуша паперу стандартного розміру, формат А4 (297х210 мм).

Згідно з ДСТУ БА.2.4.-4-99 для текстового редактора Word рекомендовано таке оформлення: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, ліве – 3 см, праве 1,5 см. Шаблон – нормальний (Normal), титульна сторінка оформлюється згідно додатку А. Обсяг звіту з практики повинен становити 30-35 сторінок рукописного тексту.

Після завершення практики всі розділи звіту підшивають відповідно до змісту, сторінки нумерують арабськими цифрами. Титульний лист включають в загальну нумерацію. У звіті виділяють розділи, підрозділи, пункти і підпункти. Порядковий номер розділу позначають арабськими цифрами з крапкою. Найменування розділу повинно бути коротким. Номер підрозділу складається з номера розділу і підрозділу, розділених крапкою (1.4; 2.1).

Звіт складають відповідно до програми практики. Інструкції, паспорти і інші документи в звіт не переписують, а додають у вигляді додатків.

Підручники, книги і іншу літературу використовують тільки для критичного аналізу техніки і технології на цьому підприємстві.

Основу звіту складають технологічні схеми виробництва, їх опис і аналіз переваг і недоліків. У звіт вносять оброблену інформацію (графіки, схеми, таблиці, ескізи тощо).

Звіт оформлюють за загальними правилами представлення рукописів (згідно з змістом усі розділи звіту з цифровою рубрикацією). Виклад має бути лаконічним і логічним: виклад розділу, аналіз і висновки.

На підприємстві звіт перевіряють і після завершення його підписує керівник практики від підприємства з оцінкою і печаткою підприємства. Одночасно оформляють щоденник з практики

(підписи, печатка).

4.3. Захист звіту про практику

Підготовлений звіт і зведені відомості про роботу виконану здобувачем вищої освіти під час проходження практики разом зі щоденником, характеристиками і направленнями на практику подається на рецензування керівнику практики від університету у перший день заняття навчального семестру (теоретична підготовка).

Захист звіту проводиться протягом трьох днів після завершення практики. Звіт здобувача вищої освіти про проходження практики приймає комісія в складі викладача-керівника практики і завідувача відповідної кафедри.

Диференційована оцінка практики дається з урахуванням діяльності здобувача вищої освіти в період практики, виробничих характеристик, змісту та оформлення щоденника і звіту. Оцінка за спеціальну технологічну практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача вищої освіти за підписами членів комісії.

Здобувачі вищої освіти, які не виконали програму практики без поважних причин, або отримали під час захисту звіту незадовільні оцінки, відраховуються з університету за академічну заборгованість.

5. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИК

Після закінчення практики здобувачі вищої освіти захищають на кафедрі звіт з виробничої практики. Знання, уміння та навички студента, здобуті під час проходження практики, оцінює спеціально створена комісія, призначена завідувачем кафедри із числа керівників практики (2-3 викладачі).

У процесі здачі звіту здобувач вищої освіти повинен вміти стисло висловити основні результати виконаної роботи, висновки і рекомендації, структуру і аналіз матеріалів, що включаються в звіт по практиці.

Підсумкове оцінювання проходження здобувачем вищої освіти практики проводять за єдиним модулем, для кожного із елементів якого встановлена максимальна та мінімальна кількість балів, які може отримати практикант. Передбачено різні форми контролю виконання елементів модулю. Оцінки за кожну позицію керівник практики від університету включає у підсумкову кількість балів, яка враховується під час підсумкового контролю.

Таблиця 2

Критерії оцінювання практики

Елементи модуля	Кількість балів		Форма контролю	Хто проводить контроль
	min	max		
1. Виконання календарного графіку проходження практики	12	20	поточний контроль	керівник практики від підприємства. керівник практики від кафедри
2. Повнота розкриття змісту завдань програми практики у звіті	12	20	перевірка звіту	керівник практики від кафедри
3. Добірка інформаційного матеріалу підприємства	6	10	перевірка звіту	керівник практики від кафедри
4. Дотримання термінів подання та захисту звіту на кафедрі	5	10	перевірка графіку захисту	керівник практики від кафедри, зав. кафедрою
5. Знання, уміння та навички за програмою практики	25	40	залік в усній формі	комісія із викладачів кафедри
Всього	60	100		

Диференційований залік з практики проводить в усній формі комісія у визначений термін.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики або одержав незадовільну оцінку, комісія може рекомендувати до відрахування.

Передбачено різні форми контролю виконання елементів модулю. Оцінки за кожну позицію керівник практики від університету включає у підсумкову кількість балів, яка враховується під час підсумкового контролю.

Захист звіту з виробничої практики проводиться в усній формі й оцінюється комісією у визначений термін. Згідно наведеної шкали виставляється загальна сума балів, оцінка за національною шкалою і ECTS.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відміно
82-89	B	добре
75-81	C	
64-74	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	не задовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики або одержав незадовільну оцінку, комісія може рекомендувати до відрахування.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Про вищу освіту : закон України № 1556-VII від 1 липня 2014 р. ; станом на 12 травня 2022 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text. (дата звернення: 19.03.2022)

2. Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України : наказ Міністерства освіти України від 08.04.1993 № 93 / Верховна Рада України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93. (дата звернення: 19.03.2022).

3. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 / Міністерство освіти і науки України. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20 standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf. (дата звернення: 19.03.2022).

4. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання : ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. [На заміну ГОСТ 7.1.- 84, ГОСТ 7.16-79, ГОСТ 7.18-79, ГОСТ 7.34-81, ГОСТ 7.40-82 ; введ. 2007-07-01 ; чинний від 2008-04-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 47 с. (Національний стандарт України).

5. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання : ДСТУ 8302:2015 / Нац. стандарт України. Вид. офіц. [Введено вперше ; чинний від 2016-07-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с. (Інформація та документація).

6. Приклади оформлення списків використаних джерел за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 / Миколаївський національний аграрний університет ; Бібліотека. Миколаїв : МНАУ, 2020. 12 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2020/Prim_dstu_8302_2015.pdf.

7. Складання бібліографічних посилань за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 (загальні правила) : метод. рекомендації / уклад. О. Г. Пустова ; за ред. О. О. Цокало, Д. В. Ткаченко. Миколаїв, 2018. 56 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2018/Opisan_metod_2018_web.pdf.

8. Здорове харчування – основа гармонійного розвитку : рекомендаційний покажчик літератури / уклад. О. О. Цокало ; за ред. Д. В. Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2022. 56 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12545

9. Безпека та якість продуктів харчування : рекомендаційний покажчик літератури / уклад. І. А. Фисенко ; за ред. О. Г. Пустова, Д. В. Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2021. 68 с.

10. Сучасні технології переробки і зберігання плодів та ягід : рекомендаційний покажчик літератури / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. Г. Пустова, О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2022. 68 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12543

Додаток А
Зразок титульної сторінки

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

ЗВІТ
про проходження виробничої практики здобувача вищої освіти
групи_____
освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології»

_____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Місце практики_____
_____

Початок практики «____»_____20____р.

Закінчення практики «_____» _____20____р.

Керівник практики:

_____
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Миколаїв
202 р.

Додаток Б

Зведена відомість про роботу, виконану
здобувачем вищої освіти

Заповнення товарно-транспортних накладних	_____ шт.
Визначення показників якості сировини	____ проб
Визначення фізико-хімічних показників харчових продуктів	____ проб
Визначення органолептичних показників продукту	____ проб
Контроль санітарно-гігієнічних показників	____ проб
Визначення мікробіологічних показників продукту	____ проб

Місце печатки

Підпис керівника

Навчальне видання

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Методичні рекомендації

Укладачі: **Трибрат** Руслан Олександрович
Савінок Оксана Миколаївна
Петрова Олена Іванівна
Зюзько Алла Валентинівна
Шевчук Наталя Петрівна
Каницька Ірина Вікторівна

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 1,69 .
Тираж 20 прим. Зам. №

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 4490
від 20.02.2013 р.