

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет «Чернігівська політехніка»  
Навчально-науковий інститут *менеджменту, харчових технологій та торгівлі*  
Кафедра *харчових технологій та екології*

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Проректор  
з науково-педагогічної  
роботи  
В.В.Кальченко  
“        ”        2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА**  
**(ОК 34)**

Рівень вищої освіти – *перший (бакалаврський)*  
Спеціальність 181 – *Харчові технології*  
галузь знань 18 – *Виробництво та технології*

Чернігів – 2024 рік

Робоча програма ознайомчої практики для здобувачів вищої освіти спеціальності 181- Харчові технології галузі знань 18 – Виробництво та технології

Розробник робочої програми:

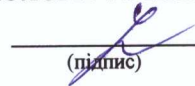
Старший викладач кафедри харчових технологій та екології НУ «Чернігівська політехніка»

  
(підпис)

Р. М. Волкова  
(прізвище та ініціали)

УЗГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»

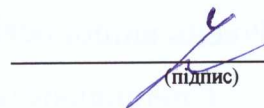
  
(підпис)

В.М. Челябієва  
(прізвище та ініціали)

Робочу програму обговорено на засіданні кафедри харчових технологій та екології

Протокол від “04” 06 2024 року № 6

Завідувачка кафедри харчових технологій та екології

  
(підпис)

(В.М. Челябієва)  
(прізвище та ініціали)

## **Загальні положення**

Робоча програма ознайомчої практики здобувачів, які навчаються за спеціальністю 181 – Харчові технології відповідає Положенню про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка», яке затверджене Вченою радою університету 31 серпня 2020 р. протокол № 6 і введено в дію наказом ректора від 31 серпня 2020 р. № 26 (зі змінами, внесеними згідно із рішенням Вченої ради від 22.12.2023, протокол №14, та наказом ректора № 245/ВС від 22.12.2023). Практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки і виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності, сприяє саморозвитку здобувачів вищої освіти.

### **1. Мета практики**

Метою ознайомчої практики є ознайомлення зі змістом та завданнями спеціальності 181 Харчові технології; висвітлення ролі ознайомчої, технологічної та переддипломної практики у процесі підготовки висококваліфікованих фахівців; ознайомлення з особливостями і специфікою роботи підприємств харчової галузі різних форм власності; із сучасними тенденціями розвитку технологій з виробництва нової продукції; із сутністю діяльності підприємств, які контролюють якість і безпечність харчової продукції та всіх етапів виробничого процесу; з відмінними особливостями виробничої діяльності харчових виробництв, закладів ресторанного господарства, крафтових підприємств та ін.

В ознайомчій практиці важливим є роз'яснення здобувачам вищої освіти професійних вимог щодо знань, умінь і практичних навичок майбутніх фахівців галузі знань 18 - Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології; особливостей роботи підприємств харчової галузі; ознайомлення з діяльністю найкращих підприємств харчової галузі України, м. Чернігова та Чернігівської області.

### **2 Програмні компетентності та програмні результати проходження практики**

Здобувачі вищої освіти, після виконання програми ознайомчої практики, повинні набути такі загальні компетентності:

К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

К 07. Здатність працювати в команді.

І продемонструвати програмні результати навчання:

ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

### **3 Бази практик**

В процесі проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти знайомляться з досягненнями науково-технічного прогресу на підприємствах харчової промисловості; найкращим досвідом роботи передових підприємств м. Чернігова та Чернігівської області; організацією виробництва на підприємствах галузі»; з організацією контролю якості і безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції на харчових підприємствах за системою НАССР; з раціональною організацією технологічних процесів; з сучасними формами та умовами приготування та реалізації ресторанної продукції тощо.

Ознайомча практика здобувачів вищої освіти Університету проводиться на базах, які відповідають меті, завданням, змісту практики, а також вимогам освітньо-кваліфікаційній характеристиці підготовки фахівців.

З базами практик Університет укладає довгострокові або разові угоди згідно Положенню про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка».

### **4 Організація та керівництво практикою**

Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Університеті здійснює відділ з питань працевлаштування, практики та зв'язків з громадськістю й відповідні випускові кафедри.

Безпосередньо організацію практики в Національному університеті «Чернігівська політехніка» здійснює відповідальний співробітник відділу з питань працевлаштування, практики та зв'язків з громадськістю (Центр розвитку кар'єри) та керівник практики від кафедри.

### **5. Зміст та календарний графік проходження технологічної практики**

Протягом практики, здобувачі вищої освіти повинні зібрати необхідний матеріал для написання звіту з практики.

Завданнями ознайомчої практики є:

- вивчення змісту і завдань спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 - Виробництво та технології у підготовці висококваліфікованих фахівців харчової галузі;
- вивчення структури харчової промисловості України, її основних складових та їх взаємозв'язку;
- ознайомлення з сучасним станом галузі, новими тенденціями, досягненнями, експортною та імпортною діяльністю;
- ознайомлення з діяльністю підприємств-лідерів національної харчової галузі та перспективами їх розвитку;
- ознайомлення з діяльністю найкращих підприємств харчової галузі в м. Чернігові та Чернігівській області;
- виконання завдань практики, оформлення звіту з практики та іншої документації;
- підготовка до захисту звіту з ознайомчої практики.

Таблиця 1 – Зміст ознайомчої практики

№ з/п	Зміст заняття	Кількість годин
1.	Інструктаж з техніки безпеки та протипожежної безпеки під час проходження ознайомчої практики	2
2.	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з організаційною структурою, особливостями діяльності Головного управління ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в Чернігівській області. Підрозділи Управління, їх діяльність та взаємозв'язок. Дослідження безпечності та якості продовольчої сировини та харчових продуктів, що проводить регіональна лабораторія Управління.	6
3.	Ознайомлення з організаційною структурою та діяльністю підприємства з виробництва хлібобулочної продукції м. Чернігова та Чернігівської області. Технології виробництва різних видів хлібобулочної продукції.	6
4.	Ознайомлення з організаційною структурою та діяльністю крафтового міні-підприємства з виробництва хлібобулочної продукції у м. Чернігів. Технології виробництва інноваційних видів хлібобулочної продукції.	6
5.	Ознайомлення з організаційною структурою та діяльністю закладу ресторанного господарства м. Чернігова. Особливості технологій з приготування ресторанної продукції.	6
6.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного молокопереробного підприємства Чернігівської області. Особливості технологій виробництва різних видів молочної продукції на підприємстві.	8
7.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного молокопереробного підприємства Чернігівської області. Особливості технологій виробництва молочних консервів, сухого молока та іншої молочної продукції.	8
8.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного рибопереробного підприємства м. Чернігова та Чернігівської області. Особливості технологій виробництва солоної, копченої, в'яленої риби, рибної продукції, виробів з нерибної сировини.	6
9.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного м'ясопереробного підприємства м. Чернігова та Чернігівської області. Особливості технологій виробництва різних видів м'ясної продукції.	6
10.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного пивоварного підприємства м. Чернігова та України. Особливості технологій виробництва різних видів пива.	6
11.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю підприємства з виробництва кондитерських виробів торгової марки «Еко Фуд». Особливості технологій виробництва різних видів цукерок, фруктово-ягідних та інших кондитерських виробів.	8
12.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного в Чернігівській області підприємства з переробки плодоовочевої продукції. Особливості технологій консервування різних видів плодоовочевої продукції.	6
13.	Підготовка та оформлення звіту з практики. Здача документації керівнику практики на перевірку.	10
16.	Захист звіту з ознайомчої практики на кафедрі харчових технологій та екології	6
Разом		90

## Календарний графік проходження ознайомчої практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість днів
1	Організаційні збори та ознайомлення з графіком практики.	0,5
2	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,5
3	Відвідування виїзних занять-екскурсій згідно плану практики.	8
5	Оформлення звіту. Підготовка до захисту	2
6	Захист звіту	1
Всього		12

### 6. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів практичної підготовки студентів здійснюється за національною шкалою (5-ти бальною) та шкалою ECTS (100 бальною). Оцінка, отримана студентом, фіксується в документах відповідної форми (заліково-екзаменаційних відомостях) університету.

Визначення загальної оцінки, проводиться за критеріями оцінювання в балах, які надаються за рівень виконання завдань ознайомчої практики та зведені в таблиці 2 та за шкалою оцінювання, наведеною в таблиці 3.

Таблиця 2 – Критерії оцінювання виконання завдань ознайомчої практики

Критерії	Бали
1. Виконання календарного плану проходження ознайомчої практики	10
2. Творчий підхід до висвітлення завдань практики	25
3. Відповідність оформлення звіту з практики вимогам ДСТУ 3008-2015	15
4. Дотримання термінів виконання завдань практики, оформлення і подання керівнику звітної документації	10
5. Відгук керівника практики щодо проходження студентом практики	10
6. Захист звіту з практики здобувачем вищої освіти	30
Разом	100

Таблиця 3 – Шкала оцінювання результатів  
ознайомчої практики: національна та ECTS

Сума балів за всі етапи практики та захист	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Добре
75-81	C	
66-74	D	Задовільно
60-65	E	
0-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання

### 7. Методичне забезпечення

Ознайомча практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 25 с.

### 8. Рекомендована література

1. Харчові технології : стандарт вищої освіти / затверджено наказом Міністерства освіти і науки України №1125 від 18.10.2018р. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/>.
2. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України. Міністерство освіти України № 93 від 08.04.1993 р. зі змінами і доповненнями. – Електронний ресурс : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>.
3. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» № 26, від 31.08.2020 р. - Електронний ресурс : <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-prakt.pdf>.
4. Ростовський В.С. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. / В.С. Ростовський, А.В. Колісник.: К.: Кондор, 2008. 256 с.
5. Онищенко В.О. Організація виробництва. / В.О. Онищенко, О.В. Редкін, А.С. Староверець.: К.: Лібра, 2003. – 336 с.