

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 переддипломної практики

(ОК-36)

Рівень вищої освіти – *перший (бакалаврський)*

Спеціальність 181 – *Харчові технології*

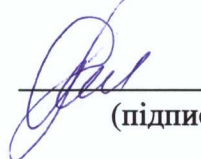
Галузь знань – *Виробництво та технології*

Чернігів – 2024 рік

Робоча програма переддипломної практики для здобувачів вищої освіти галузі знань 18 – *Виробництво та технології* (спеціальності 181 – *Харчові технології*)

Розробник робочої програми:

Березкина Наталія Андріївна, старший викладач кафедри харчових технологій та екології НУ «Чернігівська політехніка»


_____ Березкина Н.А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

УЗГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»

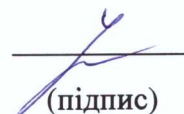
 _____ Челябієва В.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри *харчових технологій та екології*

Протокол від “ 4 ”. 06 . 2024 року № 6

Завідувач кафедри *харчових технологій та екології*

“ 4 ” 06 . 2024 року

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

©НУ «Чернігівська політехніка» , 2024 рік

© ХТЕ, 2024 рік

Загальні положення

Програма переддипломної практики бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII, від 01.07.2014 р. (поточна редакція від 16.09.2022 р., стаття 51), Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України № 93 від 08.04.1993 р. (поточна редакція від 20.12.1994 р.), Положення 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) та Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань 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 здобувачів вищої освіти є невід'ємною складовою процесу підготовки фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти у Національному університеті «Чернігівська політехніка» і проводиться на підприємствах харчової галузі різних форм власності, в тому числі, у закладах ресторанного господарства, крафтових підприємствах та ін.

1 Мета практики

Метою переддипломної практики є поглиблення і вдосконалення у виробничих умовах набутих студентами компетентностей, підготовка здобувачів до професійної діяльності, збір та опрацювання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

Переддипломна практика спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем за час навчання, набуття і удосконалення практичних навичок і умінь за відповідними напрямками підготовки чи спеціальністю.

В освітній програмі «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти переддипломна практика розрахована на 2 тижня (3 кредити, 90 годин) і проводиться у терміни, визначені навчальним планом Університету.

2. Програмні компетентності та програмні результати проходження практики

У результаті проходження переддипломної практики здобувач вищої освіти набуває **загальні компетентності:**

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K07. Здатність працювати в команді.

Під час проходження практики здобувач має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою:

ПР01. Знати та розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних знань.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

3 Бази практик

Базами для проведення переддипломної практики бакалаврів можуть бути підприємства харчової галузі різних форм власності, заклади ресторанного господарства, їдальні, заклади громадського харчування, фермерські господарства, інші підрозділи. З базами практик Університет укладає довгострокові або разові угоди згідно Положенню про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка».

Здобувачі вищої освіти можуть запропонувати свої бази для проходження практики. Кафедра дає згоду про проходження практики на таких базах лише за умови, що вони відповідають встановленим вимогам для проходження технологічної практики.

При виникненні непередбачуваних обставин, що унеможливають проходження практики здобувачем вищої освіти на підприємствах харчової промисловості або в закладах ресторанного господарства, здобувач проходить технологічну практику в Національному університеті «Чернігівська політехніка» на кафедрі харчових технологій та екології.

4 Організація та керівництво практикою

Здобувачі вищої освіти направляються на практику за наказом ректора університету. На переддипломну практику на одне підприємство направляють 2-3 студенти. Здобувач вищої освіти має можливість поїхати на практику на підприємство, що має з Університетом договір і характеризується сучасним рівнем виробництва.

До початку практики здобувач вищої освіти оформляє санітарну книжку.

Перед від'їздом на практику керівник практики від кафедри харчових технологій та екології проводять організаційні збори студентів, на яких проводять ознайомлення з керівниками практики від університету, основним змістом програми практики та порядком її виконання видають індивідуальні завдання.

Студент прибуває на підприємство. У відділі кадрів оформляє документи про прибуття на практику, отримує перепустку на підприємство. Наказом по підприємству студента зараховують на практику та призначають

керівником практики від підприємства інженерно-технічних працівників. Усі подальші дії студент узгоджує із керівником практики від підприємства.

Перед початком проходження практики студент повинен пройти інструктаж з техніки безпеки, охорони праці та протипожежної безпеки з оформленням необхідних документів. Без зазначеного інструктажу здобувач вищої освіти до проходження практики не допускається.

Здобувач повинен мати спецодяг або бути ним забезпечений за рахунок підприємства.

Перед проходженням практики здобувач вищої освіти разом з керівником практики від підприємства складає календарний графік проходження практики на даному підприємстві з урахуванням рекомендованого розподілу часу, що наведений у даній програмі.

Під час проходження практики студент повинен вести робочий зошит, у якому слід занотовувати зібрані за день матеріали, які потім будуть використані при складанні звіту про практику. Відповідальність про виконання графіка проходження практики та програми несе здобувач вищої освіти, а за організацію проведення практики адміністрація підприємства та кафедра харчових технологій та екології.

Тривалість робочого часу практиканту під час проходження практики регламентується Кодексом законів про працю України і складає для студентів віком від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень (ст. 50 в редакції Закону № 871-12 від 20.03.91, із змінами, внесеними Законом № 3610-12 від 17.11.93). За домовленістю між університетом і базою практики може встановлюватись інша тривалість робочого часу здобувачів, що не суперечить вимогам чинного законодавства.

Відомості про підприємство студент отримує шляхом вивчення документації, спостережень за роботою фахівців у технологічних лабораторіях і на технологічних лініях виробництва, під час бесід із керівником практики й фахівцями з технологічних та інших питань.

Здобувач систематично звітує перед керівником практики від підприємства про виконання графіка практики та окремих завдань програми переддипломної практики.

Здобувач вищої освіти, який офіційно працевлаштований на підприємстві, в установі чи організації на посаді, що відповідає спеціальності, за якою здобувається вища освіта, має право на зарахування практики на підставі відповідної заяви здобувача вищої освіти з візою керівника практики від кафедри, до якої додається довідка з місця роботи за фахом. У даному випадку угода на проведення практики між Національним університетом «Чернігівська політехніка» та підприємством, або установою чи організацією не укладається, направлення на практику здобувачеві вищої освіти не видається. Проте за здобувачем вищої освіти залишається обов'язок підготовки звітної документації та захисту письмового звіту перед комісією,

що створюється на кафедрі відповідно до Розділу 6 даного Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка».

5 Зміст та календарний графік проходження переддипломної практики

Загальна характеристика підприємства

У цьому пункті наводиться історична довідка про створення та розвиток даного підприємства, його виробнича потужність і коротка характеристика асортименту; річна програма з випуску продукції за асортиментом. Дається опис промислової території підприємства, його розташування із зазначенням основних будівель, споруд та обладнання.

Також слід навести відомості про джерела постачання підприємства сировиною, водою, теплом, газом, електроенергією, паливно-мастильними і допоміжними матеріалами. Зазначаються райони постачання споживачів продукцією, вказується кількість працюючих і структура управління підприємством у вигляді схеми та форма його господарювання.

Залежно від місця проходження практики здобувачі вивчають і вносять до звіту інформацію про:

Характеристика відділень підприємства та устаткування

У цьому пункті наводиться перелік основної та додаткової сировини, тари, пакувальних та допоміжних матеріалів, що використовуються на підприємстві. Описується організація їх обліку під час приймання на склади підприємства і порядок відпуску на виробництво. Робота складів борошна, наявного там обладнання із зазначенням його типу і марки. Перевезення і зберігання солі, цукру, дріжджів, жирів, яйцепродуктів та інших видів сировини із зазначенням типів і марок устаткування для зберігання, підготовки і внутрішньозаводського транспортування.

Описується технологічна схема підготовки борошна та іншої сировини, терміни і режими зберігання. Наводяться вимоги до якості сировини, що використовується на даному підприємстві із зазначенням нормативно-технічної документації та основних органолептичних і фізико-хімічних показників. Описуються виробничі відділення підприємства, їх характеристика. Дається перелік основного технологічного обладнання, його марка, технічна характеристика, паспортна та фактична продуктивність.

Пропонуються оригінальні технічні рішення або наводяться недоліки в машино-апаратурному забезпеченні технологічних процесів; «вузькі місця» виробництва та пропозиції щодо їх усунення.

Технологічна частина

Складається апаратурно-технологічні схеми виробництва асортименту, що випускається на даному підприємстві:

- витрати сировини та дозування напівфабрикатів;

- приготування та розробка напівфабрикатів – технологічні операції, робота устаткування, технологічні параметри;
- отримання готової продукції;
- пакування, зберігання та реалізація продукції що була виготовлена.

Наводяться приклади виробництва окремих видів продукції та виробничих рецептур. Оцінюються технологічні схеми виробництва з погляду досягнення науки та техніки.

Робота лабораторії з контролю виробництва

У цьому пункті описуються цілі і завдання технохімічного контролю на підприємстві і його організацію.

Методи контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Зазначається нормативна документація на готову продукцію та методи контролю. Зазначають заходи щоб отримати продукцію високої якості, зменшення технологічних витрат, втрат виробництва та економії сировинних ресурсів.

Інженерні системи та енергетичне господарство підприємства

Джерело постачання електроенергії.

Теплопостачання підприємства – опис котельні. Газопостачання – його організації.

Холодильні установки, які присутні на підприємстві. Площі камер та режими при яких зберігається сировина та продукція.

Опис холодне та гаряче водопостачання, каналізація, протипожежне водопостачання.

Безпека життєдіяльності(Охорона праці)

Наводяться види існуючої операції на підприємстві документації з техніки безпеки, пожежної безпеки та виробничої санітарії.

У звіті залежно від індивідуального завдання виданого керівником практики, майбутньої тематики кваліфікаційної роботи має бути накреслена апаратурно-технологічна схема виробництва продукції, технологічна схема приготування визначеного виду продукції, план-схема складського приміщення, виробничих цехів тощо (відповідно до індивідуального завдання).

У разі проходження практики на базі університету індивідуальне завдання передбачає вивчення дублювання або розробку технологічного процесу визначеного асортименту продукції. У результаті виконання завдання здобувач має отримати визначений продукт і навести у звіті інформацію про сировину для технологічного процесу, її підготовку, умови зберігання, описати стадії виробництва, провести контроль якості готової продукції тощо (визначається індивідуальним завданням). Скласти технологічну схему приготування, апаратурно-технологічну схему, технологічну карту.

Календарний графік проходження переддипломної практики

№ п/п	Етап роботи	Кількість робочих днів
1	Оформлення на підприємство, одержання перепустки, інструктаж з техніки безпеки	1
2	Загальне ознайомлення з підприємством. Оглядова лекція та екскурсія по виробництву	1
3	Збір інформації про сировинну базу підприємства та про ринок продаж готової продукції. Ознайомлення з основним виробництвом, допоміжними цехами, відділеннями.	1
4	Вивчення особливостей технології виробництва основного асортименту, технологічних режимів та умов експлуатації технологічного обладнання	1
5	Організація технохімічного контролю на підприємстві, ознайомлення з роботою цехової, центральної та мікробіологічної лабораторій (за наявності)	1
6	Ознайомлення з архітектурно-будівельною частиною підприємства	1
7	Збір матеріалів щодо компонування цехів та відділень підприємства, планів та розрізів	1
8	Складання апаратурно-технологічної схеми основного асортименту підприємства	1
9	Збір інформації щодо енергетичного господарства підприємства та заходів з енергозаощадження	1
10	Збір матеріалів з охорони праці та захисту навколишнього середовища	1
11	Збір інформації щодо виробничої та господарської діяльності підприємства, ознайомлення з результатами його економічної діяльності	1
12	Оформлення звіту з переддипломної практики	1
	Всього	12 днів

6 Розподіл балів які отримують студенти

Форма контролю		Кількість балів
1	Виконання календарного графіку. Ставлення до професійної діяльності.	0...25
2	Виконання індивідуального завдання. Звіт здобувача з практики.	0...40
3	Перевірка знань, вмінь, навичок набутих під час проходження практики	0...25
4	Захист звіту	0...10
Разом		100 балів

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	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

1. Переддипломна практика : метод. вказівки для здобувачів перш. рівня вищ. освіти спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освіт.-проф. програми "Харчові технології та інженерія" всіх форм навчання / уклад.: О. Б. Хребтань, О. Л. Гуменюк, К. М. Іваненко, Р. М. Волкова. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехнік", 2022. – 29 с.

8 Рекомендована література

1. Закон України «Про вищу освіту» / Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004 із змінами і доповненнями (останнє № 1557-IX від 17.06.2021) / Електронний ресурс / – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
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]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>.
3. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка».

- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-prakt.pdf>.
4. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. – К: Логос. 2002. -365 с.
 5. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / В. І. Дробот. – К.: Руслана, 1998. – 416 с.
 6. Лісовенко О.Т. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / О.Т. Лісовенко, О.А. Руденко-Грицюк , І.М. Литовченко та ін. Під ред. акад. ОТ. Лісовенко. К.: Наук, думка, 2000. - 282 с.
 7. Гетун В.Г. Основи проектування промислових будівель. Навчальний посібник.– К.: Кондор, 2005-210 с.
 8. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : підручник / І. С. Гулий, М. М. Пушанко, Л. О. Орлов. – Вінниця : Нова книга, 2001. – 567 с.
 9. Грек О. В. Молокопереробка. Інновації: підручник / О.В. Грек, О.О. Красуля; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2017. – 390 с.
 10. Загальні технології харчових виробництв: начальний посібник / О.А. Савченко, О.В. Грек, А. В. Тимчук, О. М. Очколяс. - К., ЦП «Компринт», 2020. – 277 с.
 11. Поліщук Г.Є. Технологічні розрахунки у молочній промисловості: [навч. посібник] / Г.Є. Поліщук, Грек О.В., Скорченко Т.А. та ін. – К.: НУХТ, 2013. – 343 с.

10 Інформаційні ресурси

Режим доступу: <https://robota-chntu.stu.cn.ua/practice/>