

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Факультет агротехнологій та екології**



**Кафедра харчових технологій
та готельно-ресторанної справи**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

за ОПП «Харчові технології»
першого(бакалаврського) ступеня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
для студентів третього курсу денної форми навчання

Запоріжжя, 2022

Методичні рекомендації з проходження виробничої практики за ОПП «Харчові технології» першого(бакалаврського) ступеня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань «Виробництво та технології» для студентів третього курсу денної форми навчання – Запоріжжя, 2022. –19 с.


Укладачі: д.т.н., професор Марина Сердюк
к.т.н., доцент Надія Загорко

Рецензент: д.т.н., професор Кирило Самойчук, професор кафедри обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика

Методичні рекомендації з проходження виробничої практики за ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів ВО третього курсу денної форми навчання затверджені на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від « 28 » серпня 2021 року
Завідувач кафедри ХТ ГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

Методичні рекомендації з проходження виробничої практики за ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів ВО третього курсу денної форми навчання розглянуто та СХВАЛЕНО методичною комісією факультету АТЕ
Протокол № 1 від “ 31 ” 08 2021_ року

Голова, доцент  Любов ЗДОРОВЦЕВА

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ | 4 |
| 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ | 8 |
| 3. РОЗПОДІЛ РОБОЧИХ ДНІВ І ЗМІСТ ПРАКТИКИ..... | 13 |
| 4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ | 14 |
| 5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ..... | 19 |
| 6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ | 20 |
| СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ..... | 23 |
| Додаток А | 24 |
| Додаток Б..... | 26 |

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Професійно-практична підготовка здобувачів на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства, освіти, культури, торгівлі і державного управління процесу є невід'ємною частиною процесу підготовки спеціалістів у ВНЗ, а також є ефективною формою закріплення знань, набутих при навчанні в ВНЗ.

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» Положення «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 8.04.1993 р. №93 та Положення «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України за кордоном», затвердженого наказом Міністерства аграрної політики України від 15.06.2005 р. №264 та «Положення про проведення практик студентів Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного» практика здобувачів проходить на підприємствах харчової індустрії, які є юридичними та фізичними особами й відповідають вимогам програми.

Метою виробничої практики оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності, управління на харчових та переробних підприємствах на базі теоретичних знань, отриманих у процесі навчання, набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах в сучасних умовах.

Завданнями виробничої практики є:

- закріплення і поглиблення теоретичних знань з вивчених дисциплін;
- адаптація здобувачів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- ознайомлення із функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та робітників;
- оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті проходження виробничої практики студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

- ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 07. Здатність працювати в команді.
- ЗК 08. Здатність працювати автономно.
- ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- 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.

Фахові компетентності

- ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
- ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки 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 безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки.
- ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
- ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати

сучасні системи менеджменту.

ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій зберігання та консервування плодоовочевої сировини з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.

Програмні результати навчання

РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

РН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

РН 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 запроектованого асортименту.

РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

РН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та

широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

РН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

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

РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

РН 28. Організовувати процес зберігання та консервування плодоовочевої сировини із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпеки.

РН 29. Здійснювати управління якістю та безпекою продукції консервних, овочесушильних і холодильних виробництв.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ

Здобувачів направляють на виробничу практику згідно з наказом по університету. Наказом визначається вид практики, терміни та місце її проходження, розподіл та закріплення студентів за керівниками практики від кафедри тощо. Терміни, тривалість та точна дата практики визначається навчальним планом підготовки фахівців за відповідним освітнім рівнем.

Якщо за певних поважних причин здобувач не може пройти виробничу практику у заплановані терміни, у проекті наказу окремим пунктом вказується термін позапланової практики, прізвища здобувачів та підстава перенесення термінів практики. Для перенесення термінів проходження

виробничої практики повинні бути офіційно узгоджені та оформлені відповідні дозволи. З будь-яких причин не узгоджених з університетом перенесення термінів практики не дозволяється.

Зміна бази практики можлива лише з поважних причин і лише до початку виробничої практики. Рішення про можливість зміни бази практики приймає завідувач кафедри. Самостійно змінювати місце практики здобувач не має права. У разі самостійної зміни місця практики, нез'явлення до місця практики без поважних причин вважають, що здобувач не виконав навчального навантаження і може бути відрахований з університету.

Методичне керівництво практикою здійснює кафедра університету «Харчові технології та готельно-ресторанна справа». Перед відбуттям на практику кафедрою проводиться консультація-інструктаж, на якій здобувачів знайомлять з програмою виробничої практики, порядком її проходження, вимогами до складання звіту про проходження практики тощо.

ПОРЯДОК НАПРАВЛЕННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО НА ПРАКТИКУ

Перелік баз практики визначається університетом відповідно до пропозицій установ-замовників, а також побажань здобувачів щодо вибору об'єкту практики, які погоджуються прийняти здобувачів на практику та створити відповідні умови для проходження виробничої практики і виконання її програми.

З базами практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності), які забезпечені висококваліфікованими кадрами та новітнім технічним оснащенням та відповідають вимогам програми, університет завчасно укладає договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами. Вона може визначатися на період конкретного виду практики або до п'яти років.

Щонайменше за 30 календарних днів до дати початку практики здобувачі розподіляються між базами практики кафедрою на основі централізованих баз виробничої практики. У випадку несвоєчасного подання здобувачами документів на кафедру розподіл та закріплення здобувачів за відповідними базами практики здійснює відповідальний за виробничу практику по кафедрі.

За 3-5 робочих днів до закінчення семестру відповідальним за виробничу практику здійснюється проведення настановних зборів, де передбачається:

- надання здобувачу повного пакету необхідних документів (щоденник практики, графік проходження практики, навчальну програму та методичні вказівки до проходження практики тощо);
- отримання організаційного інструктажу та ознайомлення з вимогами практики;
- отримання інструктажу з охорони праці та техніки безпеки.

ОБОВ'ЯЗКИ КЕРІВНИКІВ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ ВІД КАФЕДРИ

До керівництва виробничою практикою здобувачів залучаються досвідчені викладачі кафедри, які в тісному контакті з керівництвом бази практики забезпечують якісне виконання програми практики.

Основними обов'язками відповідальних за виробничу практику від кафедри є:

- оцінка стану та відповідності баз практики основним вимогам та їх готовності для прийняття здобувачів;
- своєчасне формування переліку баз практики для здобувачів;
- розподіл та закріплення здобувачів кафедри за відповідними базами практики;
- проведення інструктажу здобувачів (у тому числі з техніки безпеки та охорони праці) та надання їм необхідних документів перед відправленням на базу практики;
- забезпечення здобувачів необхідними документами (програма практики, щоденник практики, методичні вказівки тощо);
- надання здобувачам індивідуальних завдань та інших вказівок для проходження виробничої практики;
- консультування здобувачів щодо термінів і порядку проходження практики, оформлення документів з практики та захисту звіту;
- здійснення контролю за проходженням практики здобувачами;
- своєчасне проведення звітної конференції з захисту практики;
- підготовка і подання завідувачу кафедри, завідувачу відділом практики письмового звіту про проходження практики із зауваженнями та пропозиціями щодо поліпшення практичної підготовки здобувачів для розгляду на засіданні кафедри.

ОБОВ'ЯЗКИ КЕРІВНИКІВ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ ВІД ПІДПРИЄМСТВА (БАЗИ ПРАКТИКИ)

Керівництво здобувачами-практикантами на робочих місцях здійснюється кваліфікованими спеціалістами, призначеними наказом про прийняття здобувачів на практику.

У обов'язки керівників практики від бази практики входить:

- організація робочого місця і створення необхідних умов для проходження практики згідно з графіком;
- надання здобувачам необхідної звітної документації, нормативних та інших матеріалів;
- контроль виконання індивідуальних завдань та програми практики в цілому;
- відгук та оцінка роботи здобувача на практиці.

ОБОВ'ЯЗКИ ЗДОБУВАЧІВ-ПРАКТИКАНТІВ

При проходженні виробничої практики здобувачі університету зобов'язані:

- своєчасно подати на кафедру документи встановленого зразка для оформлення на практику;
- одержати від керівника практики консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно (не пізніше зазначеної дати) прибути на базу практики;
- суворо дотримуватись режиму робочого дня, правил внутрішнього розпорядку, охорони праці, техніки безпеки, які діють на базі практики;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики, зазначені у індивідуальному графіку проходження практики та вказівками безпосереднього керівника;
- виконувати завдання керівника практики на відповідних ділянках, на яких проходить практика щодо практичного опанування програми практики;
- вести систематизовані записи у щоденнику практиканта;
- оформити результати виконаної роботи у звіті про проходження виробничої практики відповідно до встановлених і діючих вимог університету до структури та оформлення звіту;
- своєчасно надати на кафедру звітні документи та у належний термін захистити матеріали практики, перед відповідною комісією на підсумковій (звітній) конференції.

3. РОЗПОДІЛ РОБОЧИХ ДНІВ І ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Календарний план проходження виробничої практики на харчових і переробних підприємствах.

| № п/п | Зміст практики | Кількість робочих днів |
|-------|---|------------------------|
| 1 | Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з охорони праці та техніки безпеки. | 0.5 |
| 2 | Характеристика виробничого підприємства як суб'єкта підприємницької діяльності | 0.5 |
| 3 | Характеристика функціональної організації підприємства | 1 |
| 4 | Вивчення організації технологічних процесів виробництва ХП | до 2 |
| 6 | Виконання функціональних обов'язків: – стажера на посаді інженера-технолога цехів виробництва основних видів продукції; – майстра основних цехів; | 10 |
| 7 | Оформлення результатів практики | 1 |

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

1. Загальна характеристика харчового виробництва

1.1. Нормативно-правове регулювання діяльності:

- назва, юридична адреса, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), потужність, контингент споживачів, режим роботи, структурні підрозділи;
- характеристика виробляємої продукції, додаткових послуг.

2. Організаційно-управлінська структура підприємства:

- основні служби підприємства, їх характеристика та взаємозв'язок, організація їх роботи;
- структура управління, кількість та склад керівних рівнів. Штатний розклад;
- функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу. Вивчення внутрішньої організаційної структури управління підприємства, організації: визначення вищого, середнього і низового ланцюгів та їх функціональне призначення; вертикальні та горизонтальні зв'язки в структурі управління підприємства.

3. Організація і управління підприємством, функціональні обов'язки органів управління

- організація роботи служб підприємства, ведення нормативної документації;
- склад та структура логістичної служби. Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами;
- поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції) роботи працівників.
- знайомство із штатним розкладом підприємства, склад працівників за формами розподілу праці, функціональні обов'язки;
- організації охорони праці та соціального захисту працівників підприємства;
- прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.
- функціональні обов'язки директора, інженера-технолога, завідувача виробництвом, головного інженера та його служб;
- організація контролю якості сировини, технологічних процесів та готової продукції

4. Характеристика виробничої програми:

- аналіз виробничої програми, асортимент виробляємої продукції;
- структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми підприємства, денної (місячної) кількості реалізованої продукції;
- організаційно-розрахункова та звітна документація.

5. Загальна характеристика виробничих приміщень та їх взаємозв'язок:

- склад основних груп приміщень, організація раціональних технологічних взаємозв'язків;

- структура підприємства, функціональна схема приміщень;
- характеристика цехів, виробничих ділянок, технологічних ліній.

6. Організація виробничої системи:

- організація технологічних процесів виробництва продукції підприємства;
- порядок розробки та затвердження рецептур нових видів продукції;
- характеристика метрологічного, механічного, теплового, холодильного, торговельного устаткування, що використовується у структурних підрозділах закладу;
- характеристика існуючої системи організації праці, розподіл праці та сумісництво роботи.

7. Дослідження основних економічних результатів господарської діяльності.

7.1. Аналіз і планування основних фондів підприємства.

Необхідно проаналізувати:

- динаміку вартісних показників розвитку основних фондів;
- стан основних фондів підприємства;
- показники економічної ефективності використання основних фондів (фондовіддача, фондоемкість, рентабельність основних фондів).

7.2. Аналіз і планування показників роботи підприємства

Необхідно провести:

- дослідження кількісного і якісного складу працівників підприємства;
- оцінку кількісного складу працівників по його основних підрозділах;
- динаміку продуктивності праці працівників підприємства;
- оцінку ефективності використання робочого часу;
- динаміку розподілу фонду оплати праці працівників підприємства в структурі.

7.3. Аналіз і планування доходів підприємства

У цьому розділі необхідно:

- проаналізувати виконання плану валового доходу в звітному періоді та його динаміку за 2-3 роки, структуру доходів по джерелах утворення;
- показати особливості джерел утворення доходів від реалізації продукції;
- розрахувати вплив основних факторів на обсяг доходу від основної діяльності підприємства;
- показати розрахунки кількісної оцінки впливу факторів на розмір доходу від реалізації продукції;
- проаналізувати порядок розподілу доходів підприємства. На основі проведеного аналізу виявити можливі резерви підвищення доходу підприємства. Показати методику планування валових доходів, в тому числі по різним напрямкам діяльності підприємства.

5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт з практики повинен відповідати програмі практики та оформлюється протягом періоду проходження практики.

Звіт виконується на папері формату А4 (210×297 мм). Поля: ліворуч – 20 мм, праворуч – 1,5 мм, зверху – 20 мм, знизу - 20 мм., інтервал -1,5, шрифт Times New Roman, кегль - 14 Пт. Текст пишеться на одній стороні аркуша. Робота повинна бути виконана друкованим способом. Обсяг роботи – 25-30 сторінок (без додатків).

До тексту звіту додаються відповідні додатки (посадові обов'язки, штатний розклад, графіки, таблиці, бланки документів тощо). Додатки оформлюються як продовження звіту на наступних сторінках.

Складові звіту з практики:

1. Щоденник проходження практики
2. Звіт
 - 2.1. Титульний лист
 - 2.2. Основна частина
 - 2.3. Список використаної літератури
3. Додатки (статистичні матеріали, фінансові звіти, схеми, нормативно-правові документи).

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Після закінчення терміну практики здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

Загальна і характерна форма звітності здобувача за практику – це подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником від бази практики, а також керівником практики від кафедри. Письмовий звіт разом з щоденником та іншими документами, подається на перевірку керівнику практики.

Звіт має містити відомості про базу практики (історія, структура, оснащеність тощо), виконання здобувачем усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з питання охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури та інші. Оформлюється звіт за вимогами, які містяться у програмі практики.

При оцінці роботи здобувача на практиці береться до уваги його характеристика, надана керівником практики від підприємства. У відгуку повинна бути характеристика здобувача як фахівця, що володіє знаннями, уміннями і навичками для вирішення практичних завдань у професійній діяльності на рівні підприємства (об'єднання) і його підрозділів; вказані недоліки й пропуски в підготовці фахівця, здатність його до творчого мислення в організаторській і управлінській діяльності, ініціативність та дисциплінованість. У відгуку можуть бути зазначені недоліки в проходженні практики і надана оцінка виконаних здобувача робіт.

Шкала оцінювання звіту

| № | Об'єкт оцінки | Максимальна кількість балів, яку може одержати студент |
|--------|--|--|
| 1 | Оцінювання звіту з практики (відповідність змісту практики завданням) роботи | 55 |
| 2 | Оформлення звіту | 15 |
| 3 | Захист практики | 30 |
| Всього | | 100 |

Критерії оцінювання звіту з практики (0-55 балів):

- 1) ступінь розкриття практичних аспектів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства у відповідності до програми практики;
- 2) логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу;
- 3) наочність та якість ілюстративного матеріалу;
- 4) ступінь самостійності проведеного дослідження;
- 5) відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.

Критерії оцінювання оформлення звіту (0-15 балів):

- 1) відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам;
- 2) наявність у додатках до звіту самостійно складених документів;
- 3) наявність у додатках документів від підприємства, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

| Оцінка національна | Оцінка ECTS | Визначення ECTS | Кількість балів з дисципліни |
|--------------------|-------------|---|------------------------------|
| Відмінно | A | Проходження практики в повному об'ємі, глибокі знання матеріалу та складання звіту в повному обсязі | 90-100 |
| Добре | B | Тверді знання по практиці з незначними погрішностями | 82-89 |
| | C | Впевнені знання ключових положень курсу практики з несуттєвими недоліками | 75-81 |
| Задовільно | D | Освоєння курсу програми практики в основному за наявністю обмеженої кількості істотних помилок в звітах | 67-74 |
| | E | Мінімально достатні знання по проходженню практики з значними недоліками | 60-66 |
| Незадовільно | FX | Непрохідні знання програмного курсу практики | 35-59 |

| | | | |
|--|---|---|------|
| | F | Майже відсутні знання по практиці та відсутність звітів Необхідний повторний курс практики | 0-34 |
|--|---|---|------|

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Баль-Прилипко Л.В. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса: підруч. К.: КВІЦ, 2010. 468 с.
2. Винникова Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктов: учеб. К.: Инокс, 2006. 599 с.
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.
4. Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навч. посіб. К.: НУХТ, 2003. 160 с.
5. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта. 2006. 640 с.
6. Коваль О. А. Технологія обробки субпродуктів: навч. посіб. К.: Основа, 2002. 80 с.
7. Хімічний і технологічний контроль виноробства: навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. К.: «ІНКОС», 2004. 224 с.
8. Вітвіцький В. В. Методичні положення та норми продуктивності на виробництво етилового спирту, горілки і лікєро-горілочаних напоїв / В. В. Вітвіцький, А.А. Нечипорук, В. І. Ковальчук та ін. Київ : Фенікс, 2007. 255 с.
9. Технологічний регламент виробництва лікєро - горілочаних виробів. Київ. 1998. 436с.
- 10.Рибак Г.М. Довідник по переробці плодів і ягід. К.: «Урожай» 2010. 180с.
- 11.Бердичевський Х., Карсенін В.І. Технологія виробництва спиртних напоїв. Київ. Вища школа. 2009. 232с.
- 12.Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції: Навч. посібник для самостійної роботи студентів / Л.М. Кюрчева, О.В. Григоренко, С.В. Кюрчев. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні. 2013. 126 с.
- 13.Технологія і механізація виробництва м'ясо-молочних продуктів. У 2 кн. Кн. 1. Технологія і механізація виробництва м'яса і м'ясопродуктів: Підручник / О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Н.П. Загорко, Т.О. Шпиганович. Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2012. 532 с.
- 14.Технологія і механізація виробництва м'ясо-молочних продуктів. У 2 кн. Кн. 2. Технологія і механізація переробки молока і виробництва молочних продуктів: Підручник / О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Н.П. Загорко, Т.О. Шпиганович. Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2012. 464 с.

- 15.Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навчальне видання. К.: Вища освіта. 2006. 351 с.
- 16.Подпряттов Г.І., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва борошна, круп та олії. Київ: НАУ. 2000. 202 с.
- 17.Хомічак Л. Передові технології виробництва цукру. *Харчова і переробна промисловість: Щомісячний науково-виробничий журнал Жержпрому, Нац.університет харчових технологій та ТОВ «Укροагропак»*. К.: 2007. №4. С. 20-23.
- 18.Данькевич О.Г. Перспективи бурякоцукрового виробництва в Україні. *Збірник наукових праць НУХТ. Економіка. №23, 2007. Київ: НУХТ, 2007. 155с.*
- 19.Оперативно-статистичні матеріали цукровиків України «Бурякоцукровий комплекс України» К.: «Цукор України», 2012. 201с.
- 20.Пузік Л.М., Пузік В.К. Технологія зберігання і переробки зерна : навч. посіб. Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Х. : ХНАУ, 2013. 312 с.
- 21.Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексик О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава, 2003. 420 с.
- 22.Технологія сушіння плодів та овочів: Конспект лекцій для студ.спец. 7.091706 ден.та заочн.форм навчання. Уклад.: О.С. Бессараб, В.В.Шутюк. К.: НУХТ, 2002. 84 с.
- 23.Подпряттов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К.: Аграрна освіта, 2014.393 с.
- 24.Подпряттов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. К. : Центр інформаційних технологій, 2010. 495 с.
- 25.Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Умань, 2005. 614 с.
- 26.Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта. 2006. 640 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- 27.Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
- 28.Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>.
- 29.Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
- 30.Сайт кафедри ХТГРС.
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
- 31.Internet.
- 32.Інформаційне та навчально-методичне забезпечення Офіційний веб-сайт <http://www.tsatu.edu.ua/> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.
- 33.Читальна зала, яка забезпечена вільним доступом до мережі Інтернет. Електронний інституційний репозитарій elarTSATU

**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**
Факультет агротехнологій та екології

Кафедра харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ (вид і назва практики)

студента _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет _____

Кафедра _____

освітньо-кваліфікаційний рівень _____

напрямок підготовки _____

спеціальність _____

(назва)

_____ курс, група _____

Запоріжжя, 2022

Зміст і види роботи

Календарний графік проходження практики

| № з/п | Назви робіт | Тижні проходження практики | | | | | | | | | | Відмітки про виконання |
|-------|-------------|----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

Робочі записи під час практики

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Факультет агротехнологій та екології**

Кафедра харчових технологій
та готельно-ресторанної справи

**ЗВІТ
з проходження виробничої практики**

Студент _____ (І.П.)

Група _____

Керівник практики від університету
П

Керівник від бази практики
П

Запоріжжя, 2022