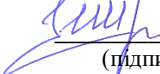


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**  
Факультет агротехнологій та екології  
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Дека́н факультету АТЕ

 Ірина ІВАНОВА  
(підпис)

«01» \_\_\_\_\_ 09 \_\_\_\_\_ 2022 р.  
(дата)

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
з виробничої практики  
за ОПП «Харчові технології»  
для здобувачів першого (бакалаврського) ступеня  
вищої освіти 1 курсу денної форми навчання  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Запоріжжя, 2022

Робоча програма виробничої практики за ОПП «Харчові технології» першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для здобувачів 1 курсу денної форми навчання. Запоріжжя, ТДАТУ – 11 с.

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

Робоча програма виробничої практики затверджена на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 1 від «29» 08 2022 року  
Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

Робоча програма з виробничої практики за ОПП «Харчові технології» першого (бакалаврського) ступеня ВО зі спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів 1 курсу денної форми навчання **СХВАЛЕНА** методичною комісією факультету АТЕ

Протокол № 1 від “ 31 ” 08 2022 року

Голова, доцент  Любов ЗДОРОВЦЕВА

## 1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Характеристика практики	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Вид та форма контролю практики
Семестр: 2	Галузь знань: <b>18 «Виробництво та технології»</b> (шифр і назва)	Вид практики: <b>виробнича</b>
Кількість кредитів: 3	Спеціальність: <b>181 «Харчові технології»</b> (шифр і назва)	Форма контролю: <b>диференційований залік</b>
Загальна кількість годин – 90 год.		
Кількість тижнів: 3	Освітній ступінь: <b>«Бакалавр»</b>	
Кількість тижневих годин: 30 год.		

## 2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

**Метою** виробничої практики є оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності, управління в сфері харчової індустрії 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 студентів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- ознайомлення із функціональними обов'язками спеціалістів різних рівнів.

**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 безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю 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. Організувати процес зберігання та консервування плодоовочевої сировини із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.

РН 29. Здійснювати управління якістю та безпечністю продукції консервних, овочесушільних і холодильних виробництв.

#### **Soft skills:**

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; вміння 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.
- **вміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** вміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; вміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** вміння спокійно працювати в напруженому середовищі; вміння ухвалювати рішення; вміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

### **3 ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ**

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 промисловості, які є юридичними та фізичними особами й відповідають вимогам програми.

Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює керівник виробничої практики від університету. Навчально-методичне керівництво й виконання програми забезпечує кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи. За місяць до початку практики кафедра проводить організаційне зібрання, з метою ознайомлення студентів з порядком організації під час практики, оформленням необхідної документації, правилами охорони праці та техніки безпеки, розпорядком дня, видами та строками звітності тощо.

Розподіл здобувачів на практику проводиться кафедрою на основі укладених договорів про практику між університетом і підприємством, а також за вибором студентом з урахуванням його майбутнього місця роботи після закінчення навчання. При наявності вакантних місць студенти можуть бути зараховані на штатні посади, якщо ця робота відповідає вимогам практики та фаху майбутнього спеціаліста. При цьому не менше 50 відсотків часу відводиться на загально-професійну підготовку за

програмою практики.

Для проведення практики наказом по університету призначається керівник практики від університету, до обов'язків якого входять:

- забезпечення здобувачів щоденниками і програмами практики, календарними планами та індивідуальним завданням;
- узгодження з керівником практики від підприємства календарного плану проходження здобувачами практики, відповідальність за якість проходження практики відповідно до програми практики;
- контроль за прибуттям на базу, забезпечення відповідних умов праці для студентів на підприємстві та належного побуту;
- надання консультацій здобувачам з усіх питань виконання програми практики та виконання індивідуального завдання;
- систематично інформувати кафедру про хід проходження практики, про всі випадки порушення дисципліни студентами негайно доповідати завідувачу кафедри;
- підготовка до звіту здобувачів та аналіз результатів практики;
- організація захисту звіту щодо проведення практики на засіданні комісії;
- підготувати письмовий звіт про результати практики із зауваженнями та пропозиціями щодо поліпшення її організації та проведення.

Керівник практики від бази практики несе відповідальність у відповідності до укладеного договору на практику здобувачів.

Здобувачі університету при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики пройти медичний огляд і одержати від відповідального за практику робочу програму, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання;
- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;
- прийти на базу практики точно в строк, встановлений наказом ректора;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і суворо дотримуватися правил охорони праці;
- регулярно вести щоденник з повним описом завдання і повною характеристикою та переліком робіт, виконаних за день;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни;
- дотримуватись правил внутрішнього розпорядку закладу;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити звіт та скласти залік у встановлений термін.

## **Календарний план проходження виробничої практики на харчових та переробних підприємствах**

№ п/п	Зміст практики	Кількість робочих днів
1	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою підприємства. Інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.	1
2	Загальна характеристика підприємства та його організаційно-управлінська структура: – основні служби підприємства, їх характеристика і взаємозв'язок – матеріально-технічне та сировинне забезпечення	до 2
3	Практична діяльність: – оволодіння навичками технологічних процесів на харчових підприємствах; – розуміння організації виробництва, її послідовність.	до 11
4	Оформлення результатів практики	1

### **4. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

1. Характеристика харчового, переробного підприємства: назва, юридична адреса, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, потужність, асортимент продукції, структурні підрозділи.

2. Основні служби підприємства, їх характеристика та взаємозв'язок, організація їх роботи.

3. Склад основних функціональних приміщень, організація раціональних технологічних потоків. Просторова структура підприємства, функціональна схема приміщень. Характеристика цехів, виробничих ділянок, технологічних ліній.

4. Характеристика виробляємої підприємством продукції, додаткових послуг.

5. Характеристика існуючої системи організації праці, розподіл праці та сумісництво роботи.

### **5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ**

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

Загальна і характерна форма звітності студента 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 студентом робіт.

## **6. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ**

Звіт з практики повинен відповідати програмі практики. Звіт оформлюється протягом періоду проходження практики. Обсяг роботи – 15-20 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. Титульний лист
3. Основна частина
4. Список використаної літератури
5. Додатки (статистичні матеріали, фінансові звіти, схеми, нормативно-правові документи).

## **СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ**

1. Баль-Прилипко Л.В. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса: підруч. К.: КВПЦ, 2010. 468 с.
2. Винникова Л.Г. Технология 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.: «ІНКІОС», 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.Подпрятков 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 «Укгроагропак»*. 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.Подпрятков Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К.: Аграрна освіта, 2014.393 с.
- 24.Подпрятков 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 eIarTSATU