

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-науковий інститут
денної освіти

_____ підпис

А. ТКАЧЕНКО
ініціали, прізвище

"__" _____ 20__ р.

ПРОГРАМА

практики для здобувачів вищої освіти
першого року навчання

ступеня вищої освіти	молодший бакалавр, бакалавр (молодший бакалавр, бакалавр, магістр)
галузь знань	18 Виробництво та технології (шифр та назва галузі знань)
спеціальність	181 Харчові технології (код та найменування спеціальності)
освітня програма	«Харчові технології», «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології» (назва)

СХВАЛЕНО

Вченою радою Навчально-наукового
інституту денної освіти

Протокол № ____ від _____ р.

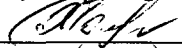
Полтава – 2021

УКЛАДАЧІ

Програму практики для здобувачів розробили:


1. Левченко Ю.В., гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
 2. Горобець О.М., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
 3. Наконечна Ю.Г., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
1. Гончаренко Валентина Федорівна, майстер виробничого навчання кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Програму практики обговорено та схвалено на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства протокол № 3 від 29 жовтня 2021р.
Завідувач кафедри


_____ Г. ХОМИЧ
(підпис)


ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності «Харчові технології» ступеня молодший бакалавр


_____ Ю. ЛЕВЧЕНКО
(підпис)

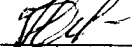
ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності «Ресторанні технології» ступеня бакалавр


_____ О. ГОРОБЕЦЬ
(підпис)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавр


_____ Ю. НАКОНЕЧНА
(підпис)

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Організація практики	4
2. Графік проходження практики	6
3. Програма практики.....	6
4. Вимоги до оформлення звіту	8
5. Підведення підсумків практики	8
6. Критерії оцінювання якості практичної підготовки	9
Додатки	9

ВСТУП

Відповідно до навчального плану і графіку навчального процесу, студенти другого курсу проходять виробничу практику на підприємствах харчової і переробної промисловості.

Мета: закріплення теоретичних знань з циклу спеціальних дисциплін; ознайомлення зі структурою підприємств харчової промисловості; виробництвом харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості.

Завдання:

- ознайомлення з особливостями роботи виробничих цехів, допоміжного господарства;
- засвоєння термінів і понять, пов'язаних з діяльністю підприємств харчової промисловості;
- участь в технологічному процесі на виробництві;
- ознайомлення з правилами експлуатації обладнання, використання інвентарю і посуду;
- вивчення правил особистої гігієни і виробничої санітарії на підприємствах харчової промисловості;
- ознайомлення з правилами охорони праці і техніки.

Види контролю - щоденник, ПМК.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком практики студенти отримують направлення, програму, щоденник, індивідуальні завдання. Зі студентами проводиться інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Обов'язки студента при проходженні практики:

- виконати в повному обсязі програму практики;
- своєчасно розпочати практику і завершити виконання її програми згідно з термінами, передбаченими графіком навчального процесу;
- суворо дотримуватися правил внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві;
- вивчити правила охорони праці і техніки безпеки на робочих місцях і дотримуватися їх;
- вести щоденник, де записувати всі види самостійно виконаних робіт і щоденно подавати його керівникові практики для ознайомлення і підпису;
- систематично підбирати матеріал для звіту відповідно до програми практики;

- по закінченні практики подати на кафедру щоденник, підписаний студентом і керівником практики, завірений печаткою підприємства. До щоденника додається характеристика з місця практики;

- захистити щоденник із практики у встановлений кафедрою термін.

Студент має право:

- звертатися за консультаціями до керівника практики, провідних фахівців;

- користуватися правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства.

Навчально-методичне керівництво і контроль за організацією практики від університету здійснює кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Обов'язки кафедри щодо організації практики:

- визначення бази практики;

- призначення керівниками практики досвідчених викладачів;

- підготовка методичного забезпечення практики;

- проведення інструктажу з організації проходження практики;

- оцінювання якості практичного навчання і підведення підсумків.

Обов'язки керівника:

- допомагає студентам у постановці окремих завдань, які потребують теоретичного та практичного вирішення на виробництві;

- бере участь у настановному інструктажі студентів на факультеті (перед початком практики) і в підсумковій конференції (по завершенні практики);

- у випадку неявки студентів на практику, порушення ними трудової дисципліни, нехтування своїми обов'язками, а також виникненні конфліктних ситуацій повідомляє про це письмово кафедру і деканат факультету;

- перевіряє щоденники та звіти із проходження практики, бере участь у їх захисті;

- на засіданнях кафедри доповідає про стан проходження та підсумки практики.

2. ГРАФІК ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Найменування робіт	Кількість днів
Ознайомлення зі структурою підприємства	5
Вхідний інструктаж та інструктаж на робочому місці	1
Організація складського господарства	5
Організація виробництва	50
Види та організація контролю якості продукції.	5
Охорона праці	2
Написання щоденника	2
Разом	70

3. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Розділ 1. Характеристика бази практики

Загальна характеристика підприємства бази практики: місце розташування (юридична адреса), підпорядкованість, потужність, виробнича структура і характер виробництва, напрямок діяльності, режим роботи. Зручність і правильність планування і взаємозв'язок окремих структурних підрозділів, дотримання принципу поточності виробництва і розподілу вантажопотоків, санітарно-технічне оснащення.

Розділ 2. Організація складського господарства

Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини. Організація роботи складського господарства. Структура і характеристика приміщень для зберігання сировини і продуктів. Обладнання складських приміщень, механізація вантажно-розвантажувальних робіт. Заходи з удосконалення роботи складського господарства.

Розділ 3. Організація виробництва

Організаційна схема підприємства: вказати блоки приміщень, їх взаємозв'язок. Зробити аналіз взаємозв'язку окремих ділянок виробництва, допоміжних приміщень.

Види документів, які використовуються на підприємстві.

Характеристика організації роботи виробництва у цілому і кожного цеху окремо згідно зі схемою:

- виробнича програма цеху;
- режим роботи;
- аналіз технологічних потоків;
- організація робочих місць для виконання окремих операцій (технологічні лінії);
- характеристика обладнання (тип, марка, технічний стан);
- кількісний і кваліфікаційний склад робітників; графіки виходу на роботу.

Пропозиції щодо покращення організації виробництва на базі практики.

Розділ 4. Види та організація контролю якості продукції.

Види та організація контролю якості продукції.

Вимоги до вхідного контролю якості сировини. Оформлення нормативної документації. Послідовність проведення бракеражу, оформлення бракеражного журналу, контроль якості готової продукції.

Санітарні вимоги до роботи в цеху. Проведення санітарної обробки обладнання, інвентарю. Послідовність відбору проб для мікробіологічного контролю.

Розділ 5. Охорона праці

Інструктивні матеріали з охорони праці, які є на підприємстві. Дотримання вимог законодавства з тривалості робочого часу для різних категорій робітників, тарифних відпусток.

Організація роботи з охорони праці: проведення інструктажів, навчання безпечним методам роботи; порядок допуску до роботи на технологічному обладнанні; оформлення документації.

Аналіз умов праці на підприємстві: механізація процесів, наявність огорожень механізмів; вентиляція (кондиціонування) повітря, опалення.

Організація пожежної охорони: засоби і методи пожежогасіння, пожежна сигналізація, схема евакуації при пожежі. Пропозиції з охорони праці і пожежної безпеки.

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЩОДЕННИКА

Результати проходження практики повинні бути представлені у формі щоденника (обсяг 10-15 сторінок тексту формату А5). Зміст щоденника повинен відповідати програмі практики. Основні вимоги до подання інформації в тексті: чіткість, стислість, конкретність, обґрунтованість. Щоденники, складені колективно, або з використанням тільки теоретичного матеріалу, до захисту не допускаються.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Не пізніше, ніж через три дні після закінчення практики студент подає на кафедру щоденник і характеристику, підписану керівником практики. Зареєстрований щоденник передається на перевірку керівнику практики від кафедри. За результатами перевірки складається рецензія. Відзначені в рецензії недоліки повинні бути усунені, а матеріали, подані на повторну перевірку, - доопрацьовані.

Для проведення захисту практики зав. кафедрою затверджує комісію у складі 3-х викладачів кафедри. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Підведення підсумків практики здійснюється шляхом індивідуального захисту звіту студентом. Під час захисту студент розповідає про базу практики, формулює завдання практики і пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати.

Оцінювання практики здійснюється згідно з критеріями, наведеними нижче і кількість балів за кожний критерій проставляється у лист оцінювання (додаток В). За результатами захисту виставляється оцінка, яка характеризує успішність студентів. Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та залікову книжку студента.

Студент, який не виконав програму практики, отримав незадовільний відгук керівника бази практики або незадовільну оцінку при захисті звіту, відраховується з навчального закладу.

Підсумки проходження студентами практики обговорюються на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
Оцінка «відмінно»	Студент показує глибоке знання теоретичного та практичного матеріалу, викладає матеріал у логічній послідовності, правильно і повно відповідає на питання членів комісії, чітко і аргументовано викладає власну точку зору.
Оцінка «добре»	Студент показує знання найважливіших положень теоретичного матеріалу, виконання основної частини поставлених завдань програми практики, висловлює думки в логічній послідовності, правильно і по суті відповідає на більшість питань, допускає незначні помилки змістовного характеру.
Оцінка «задовільно»	Студент доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає вірні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок при відповіді на більшість інших питань з програм практики.
Оцінка «незадовільно»	Студент не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді.

Форма титульного аркуша звіту

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства**

Дата подання на кафедру «__» _____ 20__

Допущено до захисту «__» _____ 20__

Керівник _____
 підпис прізвище, ініціали

**З В І Т
про виробничу практику
зі спеціальності 181 Харчові технології
освітня програма «Харчові технології»**

з “__” _____ 20__ р. по “__” _____ 20__ р.

Місце проходження практики _____

Дата захисту _____

Всього балів _____

Оцінка _____

Оцінка (ЄКТС) _____

Члени комісії _____

Студент групи _____

_____ прізвище, ініціали

_____ підпис

Керівник практики від кафедри

_____ прізвище, ініціали

_____ підпис

Керівник практики від організації

_____ прізвище, ініціали

_____ підпис

/печатка підприємства (бази практики)/

**Лист оцінювання результатів практики студента(ки) групи
_____ зі спеціальності 181 Харчові технології освітня програма
«Харчові технології»**

(прізвище, ім'я, по батькові студента)

Дата допуску до захисту _____

Дата захисту звіту _____

Критерії оцінювання	Бали	
	керівник	комісія
<i>Зміст (до 60 балів)</i>		
Оцінювання щоденника практики (до 5 балів)		
Повнота виконання програми практики (55 балів)		
Характеристика бази практики (до 5 балів)		
Розкриття основних програмних питань (до 30 балів)		
Обґрунтовані висновки та пропозиції (до 10 балів)		
Виконання індивідуальних завдань (до 5 балів)		
Охорона праці (до 5 балів)		
<i>Оформлення звіту (до 10 балів)</i>		
Відповідність стандартам щодо оформлення звіту в цілому (титольний аркуш, зміст, структура) (до 7 бали)		
Відповідність чинним стандартам щодо оформлення таблиць, графічних ілюстрацій (до 3 балів)		
<i>Захист (до 30 балів)</i>		
Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів програми практики (до 15 балів)	x	
Аргументованість та повнота відповідей на додаткові питання (до 15 балів)	x	
<i>Всього балів</i>		
<i>Оцінка за національною шкалою</i>		
<i>Оцінка за шкалою ЄКТС</i>		
<i>Підпис членів комісії</i>		