

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет хімічний

Кафедра харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

з науково-педагогічної роботи

Дмитро СВИНАРЕНКО

2020



РОБОЧА ПРОГРАМА

ОК 2.20 Виробнича практика: Переддипломна

(шифр і повна назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 18 Виробництво та технології

спеціальність (ості) 181 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація _____
(за наявності) (назва спеціалізації)

освітня(-і) програма(-и) "Харчові технології"
(назва освітньої програми)

факультет/центр хімічний
(назва)

вид дисципліни обов'язкова
(обов'язкова⁰/вибіркова)

**Дніпро
2020**

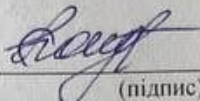
Розробники:

Кондратюк Наталія Вячеславівна – доцент кафедри харчових технологій, канд. техн. наук
Супруненко Катерина Євгенівна – асистент кафедри харчових технологій.

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

Протокол від “27” 08 2020 року № 1

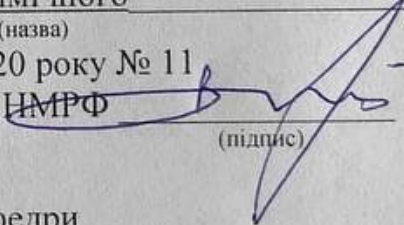
Завідувач кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

 (Наталія КОНДРАТІЮК)
(підпис) (ім'я та прізвище)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій _____
(назва кафедри)
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за освітньою програмою ОПП «Харчові технології» _____

27.08.20 _____ (Наталія КОНДРАТІЮК)
(дата)  (підпис) (ім'я та прізвище)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету
хімічного
(назва)

Протокол від. “28” 08 2020 року № 11
Голова ЦМРФ  (Віктор ВАРГАЛІЮК)
(підпис) (ім'я та прізвище)

Робочу програма схвалено на засіданні кафедри
харчових технологій _____ на наступний навчальний рік
(назва кафедри)

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

1. Загальний опис практики

Денна форма навчання на базі повної загальної середньої освіти, термін навчання 3 роки 10 місяців, рік набору 2020-2021 рр.

Рік підготовки	4
Семестр	8
Кількість тижнів	4
Загальна кількість годин/кредитів	180/6,0
Робочий (в аудиторії або на підприємстві) час практиканта (годин)	120
Самостійна робота (години)	60
Вид контролю	диференційний залік

Орієнтовні бази практики: підприємства харчової промисловості, наприклад, ТОВ "Кондитерська фабрика "Квітень"; ПрАТ "Комбінат"Придніпровський"; ТОВ "Кріоліт-Д"; ТОВ "Гудвіл-Інвест» тощо; заклади ресторанного господарства, наприклад, «НЬЮ ГАСТРО».

Виробнича практика: переддипломна проводиться на останньому в останньому семестрі після завершення теоретичного навчання і здачі всіх заліків та іспитів, передбачених навчальним планом.

У процесі проходження цієї практики здобувачі вищої освіти набувають практичні навички роботи технолога або інженера-технолога, дублюючи роботу керівників підрозділів. Використання підприємством здобувачів вищої освіти у період переддипломної практики на роботах, не пов'язаних з виконанням задач практики, не допускається.

Обов'язки здобувача вищої освіти:

Здобувачі вищої освіти при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення потрібних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- щоденно відвідувати базу практики (або відразу повідомити керівників практики про причини відсутності на практиці);
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчати і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії, правил внутрішнього розпорядку;
- відповідати за виконану роботу та її результати, бути прикладом свідомого і сумлінного ставлення до праці;
- вести щоденник практики;
- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік із практики.

Обов'язки керівника практики:

Керівник практики від Університету повинен:

- на початку практики провести для здобувачів вищої освіти інструктаж з охорони праці та техніки безпеки, ознайомити здобувачів вищої освіти з порядком отримання документації та матеріалів;

- перед початком практики проконтролювати підготовку баз практики і, якщо вважає за потрібне, до прибуття здобувачів вищої освіти провести відповідні підготовчі заходи;
- забезпечити проведення всіх організаційних заходів перед прибуттям здобувачів вищої освіти на базу практики;
- проінструктувати про порядок проведення практики та техніки безпеки, надати здобувачам вищої освіти необхідні документи (направлення, програми, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, методичні рекомендації чи інші ознайомчі матеріали, перелік яких встановлюється відповідною робочою програмою практики);
- ознайомити здобувачів вищої освіти з порядком та термінами звітності із практики;
- контролювати належні умови роботи практикантів та проведення базою практики обов'язкових інструктажів (вступного, первинного, повторного) з охорони праці й техніки безпеки;
- контролювати своєчасне прибуття на практику, виконання здобувачами вищої освіти правил внутрішнього трудового розпорядку;
- разом з керівником практики від бази практики забезпечувати високу якість її проходження згідно з програмою;
- надати методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів до кваліфікаційної роботи;
- подати на затвердження проректору з науково-педагогічної роботи письмовий звіт про проведення практики.

2. Мета:

- закріпити й розширити теоретичні знання, одержані при вивченні фундаментальних загальнопрофесійних і професійних компонент;
- забезпечити взаємозв'язок між теоретичною і практичною підготовкою бакалаврів;
- розвинути навички та вміння виробничо-технологічної, організаційної, інформаційно-аналітичної, проектної діяльності для вирішення прикладних проблем організації технологічних процесів підприємства або об'єднання його складових компонент;
- удосконалити системи організації технологічних процесів виробництва продуктів харчування в сучасних умовах господарювання;
- вивчення виробничої і господарської діяльності, а також використання набутих знань на практиці при вирішенні конкретних виробничих ситуацій за невизначених умов;
- зібрати матеріал для кваліфікаційної роботи.

Завдання практики:

- розвиток навичок та вмінь організаційної, виробничо-технологічної, інформаційно-аналітичної діяльності для вирішення прикладних проблем організації виробничої діяльності, логістичної системи чи ланцюгом поставок на рівні окремих суб'єктів господарювання, а також удосконалення процесів планування, виконання та контролювання стадій технологічного процесу;
- набуття вмінь адаптації теоретичних положень та методичного інструментарію з організації виробництва, організації технологічного процесу до умов діяльності конкретного підприємства;
- аналіз зв'язків між службами та підрозділами підприємства і системою організації виробництва;
- набуття вмінь, пов'язаних з організацією окремих етапів технологічного процесу шляхом здійснення переважно евристичних і частково операторських процедур праці, пов'язаних з умовами виробництва конкретного підприємства, обраного базою практики та базою написання кваліфікаційної роботи;
- ознайомлення з принципами організації та функціонування підприємства, техніко-економічними показниками роботи;
- ознайомлення з асортиментом продукції, що виготовляється на підприємстві;

- впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність підприємства – бази практики;

- збирання та підготовка матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

Здобувачу вищої освіти під час проходження виробничої практики необхідно особисто збирати, класифікувати, систематизувати, аналізувати інформацію з окремих напрямків та видів діяльності підприємства. У випадках, коли така інформація на підприємстві відсутня або недостатня за обсягом для аналізу, необхідно залучати інформаційні джерела, що висвітлюють діяльність аналогічних підприємств, статистичні дані певної галузі та сфери економічної діяльності. Слід також використовувати періодичні наукові видання.

Освітня компонента сприяє формуванню наступних компетентностей:

ЗК01. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки

ФК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 15. Здатність вносити корективи в рецептурний склад, технологічний режим виробництва для створення асортименту продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами

Виробнича практика: переддипломна відноситься до обов'язкових компонент фахового спрямування. Практика базується на матеріалах дисциплін: "Харчові технології", «Устаткування в галузі», «Проектування підприємств з основами САПР», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Автоматизація виробничих процесів», «Технологія галузі», «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства».

Результати навчання практики та їх співвідношення із програмними результатами навчання

У результаті проходження практики здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- визначення місця організації підприємства (бази практики) у господарській системі економіки України;
- оцінки конкурентної позиції об'єкта практики на регіональному, національному та міжнародних ринках;
- застосування сучасних концепцій, методів та інструментів досліджень організаційних процесів, а також методів прикладного ретроспективного та поточного аналізу діяльності організацій на основі достовірної, звітно-облікової документації;
- виявлення якісної і кількісної оцінки тенденцій розвитку діяльності об'єкта практики у контексті розвитку середовища функціонування організації та специфіки його діяльності;
- формування та обґрунтування аналітичних висновків і практичних рекомендацій на основі досліджень, розрахунків та аналізу, які стосуються удосконалення технологічних процесів;
- особливості організації логістичної діяльності на підприємствах;
- організацію контролю якості на підприємстві;
- організаційні та функціональні основи побудови виробничих ділянок на підприємстві.

вміти:

- визначати специфічні особливості організації виробництва;
- розробляти і реалізовувати на практиці конкретні методи, засоби та інструменти організації підприємства, яке спрямоване на обмеження кризових процесів;
- здійснювати оцінку результативності діяльності підприємства, а також порівнювати фактичну результативність діяльності організації з цільовою;
- професійно орієнтуватись у сучасних інформаційно-комунікаційних системах, оволодівати новітніми технологіями збору, обробки, зберігання, перетворення та розповсюдження інформації;
- розробити та обґрунтувати технологічну схему виробництва й підібрати устаткування з урахуванням найновіших досягнень науково-технічного прогресу, охорони навколишнього середовища та ефективності використання енергетичних і сировинних ресурсів;
- вести технічну документацію на вказаних робочих місцях;
- виконати техніко-економічне обґрунтування виробництва.

Програмні результати навчання (ПРН):

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

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

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

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),

ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

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

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.

ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами

3. Зміст практики

Робочий час практиканта

№ з/п	Назва теми	Робота, яку виконують практиканти	Кількість годин
1	Загальна характеристика підприємства	Загальне знайомство з підприємством. Екскурсії. Вивчення техніки безпеки, протипожежної безпеки, санітарних норм та правил особистої гігієни та санітарії, існуючих на підприємстві	20
2	Система постачання та збуту	Ознайомлення з документацією систем постачання та збуту готової продукції на підприємстві, консультування з керівниками відповідних підрозділів. Участь у виконанні виробничих завдань на робочому місці. Виконання обов'язків дублера керівника відповідного підрозділу	20
3	Організація виробничого процесу	Ознайомлення з документацією впроваджених систем НАССР, ISO 22000 та нормативними документами, що описують організацію виробничого процесу, технологічні лінії в окремих цехах та відділеннях. Участь у виконанні виробничих завдань на робочому місці. Консультування з керівниками відповідних виробничих цехів, ділянок, відділень. Виконання обов'язків дублера керівника відповідного підрозділу	30
4	Контроль безпеки технологічного процесу та якості готової продукції	Ознайомлення з нормативними документами, що описують процедуру контролю технологічних параметрів і якості готової продукції. Консультування з особами, які відповідають за якість готової продукції	20
5	Організація праці на виробництві	Ознайомлення з нормативною документацією, що описує принципи організації праці на виробництві. Складання графіків виходу на роботу. Хронометраж та фотографія робочого часу.	30
	Усього		120

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Робота, яку виконують практиканти	Кількість годин
1	2	3	4
1	Загальна характеристика підприємства	Складання загальної характеристики підприємства (обсяги реалізації за останні три-п'ять років; аналіз тенденцій та змін, які відбулися, визначення їх причин). Аналіз асортименту продукції, опис організаційної структури підприємства (виробничі та організаційно-управлінські підрозділи); опис зв'язків між підрозділами підприємства; аналіз рівня механізації та автоматизації на підприємстві; визначення рівня інновацій у технологічному процесі виробництва готової продукції та її просуванні на ринку; опис міжнародної співпраці. Складання генерального плану підприємства та його опис.	5
2	Система постачання та збуту	Опис системи постачання на підприємстві і збуту готової продукції	10
3	Організація виробничого процесу	Описання загальновиробничих характеристик цехів або виробничої ділянки; основні поняття та параметри технологічного процесу, які на ньому протікають. Надання характеристики певному виду продукції, опис показників якості вхідної сировини. Розробка технології з його удосконалення або технологічного процесу виробництва нового продукту. Складання принципової та апаратурно-технологічної схеми технологічного процесу виробництва певного виду продукції та нового виду продукції. Опис устаткування та обладнання, яке використовується в цеху, особливості його будови, експлуатації та принципи розміщення; опис лінії з виробництва нової продукції.	10
4	Контроль безпеки технологічного процесу та якості готової продукції	Наведення загальних принципів організації технічного контролю. Опис роботи відділу технохімічного контролю якості готової продукції на підприємстві; порядку приймання та розміщення сировини; загальних принципів контролю якості під час її зберігання. Наведення порядку та методів аналізу якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції, збирають документацію ВТХ. Наведення етапів та методики визначення показників якості нової продукції.	10
5	Організація праці на виробництві	Опис принципів організації праці на виробництві. Опис правил та інструкцій з техніки безпеки та особистої гігієни працівників. Наведення загальних принципів організації охорони праці, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища. Вивчення чинної нормативної і розробка технологічну документацію на новий вид продукції.	10
6	Оформлення пояснювальної записки. Виконання графічної частини.	Оформлення зібраних матеріалів відповідно до виданого завдання та згідно рекомендованих правил оформлення звіту. Складання план-схеми виробництва, схеми цехів/ділянок з розташуванням обладнання. Розробка ескізів, креслення, проведення розрахунків, складання зразків технічної документації.	10
7	Виконання індивідуального завдання.	Збір матеріалу для кваліфікаційної роботи. Опис технології виробництва харчової продукції з урахуванням новаторського підходу та технологічний процес запропонованої продукції (основні технологічні операції, технологічні режими, технологічне обладнання). Складання апаратурно-технологічної схеми розробленого або удосконаленого продукту. Пропозиції щодо раціоналізації та вдосконалення виробництва.	5
	Усього		60

4. Заходи контролю Вимоги до звіту й захисту результатів практичної підготовки Оформлення звіту

Після практики студент повинен скласти звіт, до якого прикладає щоденник, підписаний керівником практики від підприємства з печаткою. В характеристиці відзначається виконання студентом програми практики, дотримання трудової дисципліни.

Звіт складається кожним студентом самостійно і відображає тільки його особисті спостереження і результати вивчення даного підприємства.

Звіт складається з текстової і графічної частин. Текстова частина виконується в рукописному вигляді на листах формату А-4, з полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 25 мм. Абзацний відступ повинен бути однаковим впродовж усього тексту пояснювальної записки і дорівнювати 1,25 см. Текстова частина набирається через півтора інтервали з розрахунку не більше ніж 40 рядків на сторінці, колір шрифту – чорний, шрифт – Times New Roman, кегль 14. Допускається використовувати кегль 12 та 10 для оформлення додатків до пояснювальної записки, таблиць та тексту рисунків. Звіт повинен мати титульний листок, вступ, зміст, основну частину, висновки, список використаної літератури. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Не допускається переписування текстів і цифрових даних із підручників. Звіт повинен бути оформлений з виділенням глав, розділів, з нумерацією сторінок. Послідовність описування основної частини повинна відповідати послідовності програми.

Графічна частина звіту повинна бути виконана засобами комп'ютерної графіки.

Обов'язкові вимоги до виконання креслень:

1. Використання програмних засобів, призначених тільки для систем автоматизованого проектування (САПР): AutoCad, КОМПАС;

2. Обробка растрових зображень представлених до захисту креслень засобами програм векторизації з наступним редагуванням у графічних модулях САПР.

Не дозволяється виконувати креслення у програмних оболонках програм, призначених для малювання та дизайну (Paint, PaintBrush, Photoshop, CorelDRAW, 3DStudioMAX тощо), у додатках можуть міститися скановані або ксерокопійовані креслення.

Схеми, таблиці, графіки та інші допоміжні ілюстровані матеріали можуть бути виконані за допомогою будь-яких програмних засобів комп'ютерної графіки або у MS Word, MS Excel тощо.

У разі потреби для пояснення основних думок проекту дозволяється використання плакатів (схем, графіків, зображень обладнання, ліній, цехів), отриманих через сканер або ксерокс, але в об'єм графічної частини дипломного проекту вони не зараховуються.

В окремих випадках, що визначаються керівником практики від Університету, дозволяється виконувати графічну частину (всю або частково) без застосування комп'ютерної графіки.

Збір матеріалу для звіту проводиться систематично в міру проходження практики в певних цехах, відділах і підрозділах підприємства. Оформлення звіту здійснюється у відведений студентом для цього час. У звіті наводиться лише фактичні дані про підприємство.

Захист звіту

Зареєстрований звіт передається на перевірку керівнику практики від Університету. За результатами перевірки складається висновок. Відзначені у висновку недоліки повинні бути усунені, матеріали подані на повторну перевірку.

Звіт по практиці захищається на кафедрі харчових технологій перед комісією, до складу якої входять керівники практики від Університету та викладачі кафедри. Склад комісії визначає завідуючий кафедрою. До захисту допускаються здобувачі вищої освіти, які представили у повному обсязі звіт та всі документи, що супроводжують процес проходження практики (щоденник тощо). Захист звіту супроводжується доповіддю з використанням мультимедійного супроводження.

Доповідь та її презентація повинні бути змістовними, відображати: повноту виконаної студентом роботи під час проходження практики, відомості про підприємство-базу практики, суть та хід виконання індивідуального завдання; мати наочний характер. Матеріал, поданий в них, повинен бути лаконічно викладений. Час, відведений на доповідь, не повинен перевищувати 15 хвилин, а презентація – 10-12 слайдів, виконаних у графічному редакторі Microsoft Power Point.

При виставленні загальної оцінки здобувачам вищої освіти за підсумками практики береться до уваги рівень практичної і теоретичної підготовки студента, його відношення до роботи, характеристика, що надана керівником практики від виробництва, знання та вміння, які проявлено при оформленні та захисті звіту.

У випадку незадовільної оцінки під час захисту результатів практики декан може дозволити здобувачу вищої освіти повторний захист на підставі рапорту завідувача кафедри. Повторне складання диференційованого заліку допускається не більше одного разу. Отримання оцінки "незадовільно" після перескладання є підставою для відрахування.

5.1 Шкала відповідності оцінок:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	60-63
		0-59

Система оцінювання

Форма оцінювання	Кількість балів	Термін (тиждень)
Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики	5	4

<i>Оформлення щоденника практики</i>	<i>5</i>	<i>4</i>
<i>Оформлення звіту з практики: - пояснювальна записка; - індивідуальне завдання (видається на виробництві)</i>	<i>30 10</i>	<i>Протягом терміну практики</i>
<i>Презентація та захист результатів практики</i>	<i>30</i>	<i>Згідно з терміном у наказі Ректора</i>
<i>Відповіді на питання комісії</i>	<i>20</i>	<i>Згідно з терміном у наказі Ректора</i>
Максимальна кількість балів оцінювання	100	

Підсумкове оцінювання:

<i>Форма оцінювання</i>	<i>Терміни оцінювання (тиждень)</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
<i>Диф. залік</i>	<i>Згідно з терміном у наказі Ректора</i>	<i>100</i>

6. Рекомендована література:

Основна: (Базова)

1. Методичні вказівки до виконання звітів з практики виробничої (технологічної). Укладачі: Деркач Т.М., Колісниченко Т.О., Луценко М.В. – Дніпропетровськ, РВВ ДНУ. – 2009 р. – 32 с.
2. Регламент підприємства харчової та переробної промисловості, яке було обрано за базу практики

Додаткова:

1. Нормативна документація та література, яка використовується на базі практики.

Інформаційні ресурси :

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> 3.
3. <http://food-chem.ru/lektsii-po-pishchevoj-khimii.html>