

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет хімічний

Кафедра харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор
з науково-педагогічної роботи

Дмитро СВИНАРЕНКО

2020



РОБОЧА ПРОГРАМА

ОК 2.8 Виробнича практика: Переддипломна
(шифр і повна назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти другий (магістерський)

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**

Розробник (-и):


**Пешук Людмила Василівна – професор кафедри харчових технологій,
д-р сільськогосп. наук, професор**

**Кондратюк Наталія Вячеславівна – доцент кафедри харчових технологій, канд. техн.
наук, доцент**

**Фарісєєв Андрій Геннадійович – доцент кафедри харчових технологій,
канд.техн.наук.**

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

Протокол від «11» 09 2020 року № 2

Завідувач кафедри харчових технологій
(назва кафедри)
 (Н. КОНДРАТІЮК)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

зі спеціальності 181 Харчові технології
за освітньою (-ими) програмою (-ами) освітньо-професійна програма магістра "Харчові
технології"

11.09.20  (Н. КОНДРАТІЮК)
(дата) (підпис) (прізвище та ініціали)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету
хімічного

(назва)
Протокол від. «11» 09 2020 року № 2

Голова НМРФ  (В. ВАРГАЛІЮК)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри _____
(назва кафедри) на наступний навчальний рік

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, термін навчання 1 рік 5 місяців, рік набору 2020-2021 рр.

Рік підготовки	2
Семестр	3
Кількість тижнів	6
Загальна кількість годин/кредитів	270/9,0
Робочий (в аудиторії або на підприємстві) час практиканта (годин)	180
Самостійна робота (години)	90
Вид контролю	диференційний залік

Орієнтовні бази практики: підприємства харчової промисловості, наприклад: ТОВ "Кондитерська фабрика "Квітець"; ПрАТ "Комбінат "Придніпровський"; ТОВ "Кріоліт-Д"; ТОВ "Гудвіл-Інвест» тощо.

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 (або за встановленим графіком) 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 (від Університету):

- на початку практики провести інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомити здобувачів вищої освіти з порядком отримання документації та матеріалів;
- перед початком практики проконтролювати підготовку баз практики і, за необхідністю, до прибуття здобувачів вищої освіти, провести відповідні підготовчі заходи;
- забезпечити проведення всіх організаційних заходів перед виїздом здобувачів вищої освіти на практику;
- 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, перелік яких встановлюється відповідною робочою програмою практики);
- ознайомити здобувачів вищої освіти з порядком та термінами звітності із практики;
- здійснювати контроль за умовами роботи практикантів та проведенням 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;
- надавати 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 та цілі освітньої компоненти

Метою проходження переддипломної практики є:

- забезпечення взаємозв'язку між теоретичною і практичною підготовкою магістрів;
- розвиток навичок та вмінь виробничо-технологічної, організаційної, інформаційно-аналітичної, проектної роботи для вирішення прикладних проблем організації технологічних процесів підприємства або об'єднання підприємств;
- поглиблення і закріплення теоретичних знань, одержаних практикантами при вивченні спеціальних дисциплін;
- надання магістрантами пропозицій з удосконалення 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.

Завдання практики:

- набуття навичок вирішення прикладних задач організації виробничої діяльності, а також удосконалення процесів планування, виконання та контролювання стадій технологічного процесу;
- набуття вмінь адаптації теоретичних положень та методичного інструментарію з організації виробництва, організація 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;
- закріплення практичних навичок проведення лабораторних досліджень, формування його інформаційного та методичного забезпечення виходячи з сутності проблем, що вирішуються, та обмежень, 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;
- зібрати матеріал 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:

ЗК 3. Здатність використовувати новітні інформаційні і комунікаційні технології.

ЗК 4. Здатність до самостійного наукового пошуку, професійного визначення проблем, кваліфікованого знаходження методів і прийомів їхнього вирішення.

ФК 2. Здатність розраховувати комплексний показник якості та оцінювати конкурентоспроможність нових видів харчової продукції.

ФК 3. Здатність до збору, аналізу та підготовки нормативних документів, матеріалів і методів досліджень, проведення експериментів і практичного втілення наукових розробок.

ФК 8. Здатність до забезпечення практичного застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для дослідження якості харчової продукції.

ФК 10. Здатність презентувати результати індивідуальних досліджень на студентських семінарах, конференціях тощо, Всеукраїнського та Міжнародного рівня, публікації наукових праць, у тому числі іноземною мовою.

ФК 11. Здатність до вирішення проблем соціуму через відповідальне та свідоме ставлення до випуску безпечної харчової продукції.

**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, звітної-облікової документації;

- шляхи 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 та 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;

- формувати систему інформаційного забезпечення діяльності підприємства;

- створювати дійові системи комунікації з вітчизняними та зарубіжними партнерами, розуміти етику ділового спілкування;

- знаходити потенційних партнерів, проводити їх попередню порівняльну оцінку та селекцію.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/ або професійної діяльності в галузі харчових технологій й обрати відповідні методи досліджень.

ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації з вітчизняних та зарубіжних джерел, кваліфіковано відображати й презентувати результати наукової та професійної діяльності (у тому числі іноземною мовою) із застосуванням сучасних інформаційних технологій.

ПРН 4. Вміти удосконалювати існуючі та розробляти нові види харчової продукції функціонального призначення із заданим хімічним складом; визначати показники якості та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності.

ПРН 5. Вміти адаптувати теоретичні положення та методичний інструментарій, викладений у спеціальній літературі, до сучасних технологічних вимог виробництва харчової продукції.

ПРН 7. Вміти діагностувати технологію харчової продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій та оптимізацію виробничих процесів.

ПРН 8. Знати напрями державного регулювання в індустрії харчування, порядок оформлення плану НАССР та впровадження даної системи у виробництво.

ПРН 9. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з точки зору забезпечення їхньої якості й безпеки для людини; види забруднювачів сировини та харчових продуктів, їх зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і розуміння загальних закономірностей таких перетворень.

ПРН 10. Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпечності харчової продукції, у тому числі з додаванням харчових та дієтичних добавок.

ПРН 11. Розуміти організаційну структуру підприємств індустрії харчування, питання комунікаційної логістики та професійної етики, способи постачання продукції.

3. Зміст практики

Робочий час практиканта

№ з/п	Назва теми	Роботу, яку виконують практиканти	Кількість годин
1	Загальна характеристика підприємства	Вивчення техніки безпеки, протипожежної безпеки, санітарних норм та правил особистої гігієни та санітарії, існуючих на підприємстві	10
2	Система постачання та збуту	Ознайомлення з документацією систем постачання та збуту готової продукції на підприємстві, консультування з керівниками відповідних підрозділів	35
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. Консультування з керівниками відповідних виробничих цехів, ділянок, відділень	60
4	Контроль безпеки технологічного процесу та якості готової продукції	Ознайомлення з нормативними документами, що описують процедуру контролю технологічних параметрів і якості готової продукції та роботу лабораторій.	40

		Консультування з начальниками лабораторій	
5	Організація праці на виробництві, екологізація виробництва	Ознайомлення з нормативною документацією, що описує принципи організації праці на виробництві та екологізації підприємства	35
	Усього		180

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Роботу, яку виконують практиканти	Кількість годин
1	2	3	4
1	Загальна характеристика підприємства	Складання загальної характеристики підприємства (обсяги реалізації за останні п'ять років; аналіз тенденцій та змін, які відбулися, визначення їх причин). Аналізують асортимент продукції, описують організаційну структуру підприємства (виробничі та організаційно-управлінські підрозділи); описують зв'язки між підрозділами підприємства; аналізують рівень механізації та автоматизації на підприємстві; визначають рівень інновацій у технологічному процесі виробництва готової продукції та її просуванні на ринку; описують міжнародну діяльність. Складають генеральний план підприємства та описують його.	15
2	Система постачання та збуту	Описання системи постачання на підприємстві і збуту готової продукції	10
3	Організація виробничого процесу	Описання загальновиробничих характеристик цеху 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 (інноваційного або такого, що містить інноваційний модуль). Складання принципової та апаратурно-технологічної схеми технологічного процесу виробництва певного виду продукції та нового продукту. Опис устаткування та обладнання, яке використовується в цеху, особливості його будови, експлуатації та принципи розміщення; приводять опис лінії з виробництва нового продукту (інноваційного або такого, що містить інноваційний модуль).	10
4	Контроль безпеки технологічного процесу та якості готової продукції	Наведення загальних принципів організації технічного контролю. Опис роботи відділу технохімічного контролю (ВТХК) 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	20

		продукції, лабораторного устаткування та його розміщення, збирають документацію ВТХК. Наведення етапів та методики визначення показників якості нового продукту.	
5	Організація праці на виробництві, екологізація виробництва	Опис принципів організації праці на виробництві та принципів екологізації виробництва. 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 цеху з розташуванням обладнання. Розробка ескізів, креслення, проведення розрахунків, складання зразків технічної документації.	15
7	Виконання індивідуального завдання.	Опис технології нового виду продукції з урахуванням інноваційного модулю та технологічний процес запропонованої продукції (основні технологічні операції, технологічні режими, технологічне обладнання). Складають апаратно-технологічну схему розробленого або удосконаленого продукту. Приводять шляхи раціоналізації та вдосконалення виробництва.	10
	Усього		90

4. Заходи контролю

Вимоги до звіту й захисту результатів практичної підготовки

Під час проходження практики студенти складають звіт, який надають на перевірку керівникові практики заздалегідь. Звіт має бути написаний державною мовою. Обсяг звіту має становити 30–35 сторінок тексту, набраного на комп'ютері через 1,5 інтервалу і роздрукованого на аркушах формату А4 (210×297 мм), не враховуючи додатків, з такими полями: ліве – 30, праве – 10, верхнє – 20, нижнє – 25 мм.

Сторінки звіту мають бути пронумеровані (у правому нижньому куті аркуша), нумерація – наскрізна, починаючи з першої сторінки (на першій сторінці номер не ставлять). Звіт потрібно зшити.

Зміст звіту має розкривати знання й уміння студента щодо вирішення питань, визначених метою і завданням практики. Звіт із виробничої практики є основний документ, що характеризує роботу студента під час її проходження.

Звіт складають відповідно до програми практики, він має включати такі елементи:

- титульна сторінка;
- індивідуальне завдання до практики;
- вступ;
- характеристика бази проходження практики (характеристика системи постачання та збуту, організації виробничого процесу, контролю безпеки технологічного процесу та якості готової продукції, організації праці на виробництві);
- календарний план проходження практики;

- загальні відомості про наукову проблему, яку вирішує магістрант;
- результати бібліографічних досліджень і патентного пошуку;
- матеріали, заплановані до опублікування;
- висновки;
- список використаної літератури;
- апробація результатів наукового дослідження;
- додатки (якщо є);
- презентація.
- щоденник практики.

У процесі проходження практики студенти ведуть щоденник практики, у якому зазначають свою діяльність. Після закінчення практики студенти подають заповнений щоденник разом зі звітом у встановлений термін керівникові практики, який переглядає його та складає відзив. У разі відсутності щоденника виробничу практику не оцінюють.

Презентація має бути виконана у редакторі Microsoft PowerPoint (обсяг – не менший 15 слайдів). Презентація може бути підготовлена декількома студентами, якщо вони проходили практику на одному підприємстві.

Студенти захищають звіт і складають залік у терміни, встановлені навчальним графіком. Підстава для допуску магістранта до складання заліку – наявність звіту, оформлений щоденник з відповідними підписами та відзив.

Керівник практики контролює проходження практики, дотримання графіка, виконання в повному обсязі індивідуальних завдань, перевіряє, рецензує звіт, складає характеристику на практиканта.

Звіт щодо проходження практики, відзив з місця проходження практики, щоденник студенти надають керівнику практики після її закінчення для захисту. Керівник вносить оцінку за практику до заліково- екзаменаційної відомості, щоденника практики, залікової книжки та до індивідуального навчального плану студента.

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	20	6
Оформлення щоденника практики	5	5
Оформлення звіту з практики: - пояснювальна записка;	10	2-6
- індивідуальне завдання	5	5-6
Презентація та захист результатів практики	40	6
Відповіді на питання комісії	20	6
Максимальна кількість балів оцінювання	100	

5. 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.

6. 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>