

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет біолого-технологічний

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор, проректор з
науково-педагогічної роботи

Вікторія Грановська
Вікторія ГРАНОВСЬКА
«27» жовтня 2021 р.



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА
ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

здобувачів *другого (магістерського)* рівня вищої освіти
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»


Наскрізна програма практичної підготовки здобувачів другого (мігістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології». – Херсон, 2021. – 13 с.

Розробники наскрізної програми: к.с.-г.н, доц. Новікова Н.В.; к.с.-г.н, доц. Ряполова І.О.; к.т.н., доц. Резвих Н.І.; к.т.н., доц. Дзюндзя О.В.; к.т.н., доц. Горач О.О.; к.т.н., доц. Сумська О.П., к.с.-г.н, доц. Балабанова І.О.

Наскрізну програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від « 2 » вересня 2021 р.


Завідувач кафедри



(підпис)

Наталія НОВІКОВА


ПОГОДЖЕНО:



(підпис)

Наталія НОВІКОВА

Гарант ОП




(підпис)

Наталія НОВІКОВА

СХВАЛЕНО:

Методичною комісією
біолого-технологічного факультету
Протокол № 1 від « 3 » вересня 2021 р.

Голова методичної комісії



(підпис)

Наталія КОРБИЧ

Вченою радою
біолого-технологічного факультету
Протокол № 1 від « 3 » вересня 2021 р.

Голова вченої ради



(підпис)

Ірина БАЛАБАНОВА

ЗМІСТ

1	Загальні положення проведення практики	5
2	Бази практики	7
3	Виробнича (науково –дослідна) практика	7
4	Виробнича (переддипломна)	9
5	Список рекомендованої літератури	11

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА НАУКОВО – ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ

Наскрізна програма практичної підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» включає виробничу (науково - дослідну) та виробничу (переддипломну) практику і є невід'ємною складовою навчального процесу підготовки фахівців.

Дана наскрізна програма складена на підставі і відповідно до положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Вищих навчальних закладів України, затверженому наказом Міністерства освіти і науки України № 93 від 8 квітня 1993 року. Навчальним планом підготовки фахівців першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» передбачено практики відповідно графіку (табл.1).

Таблиця 1

Виробнича (науково – дослідна) та виробнича (переддипломна)
практики

№ п/п	Вид практики	Найменування практики	Семестр	Кількість кредитів	Кількість годин
Другий (магістерський) рівень вищої освіти					
1	науково-дослідна	виробнича	2	9	270
2	перед-дипломна	виробнича	3	6	180

Наскрізна програма є основним документом, який визначає обсяг, строки і загальний порядок проведення практичних занять здобувачів вищої освіти.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Наскрізна програма практики здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» – це основний навчально-методичний документ, що регламентує мету, зміст і послідовність проведення виробничої (науково - дослідної) та виробничої (переддипломної) практики на визначених базах практики, підведення підсумків практики здобувачів і містить рекомендації щодо видів, форм і методів контролю якості підготовки (рівня знань, умінь та навичок), які студенти мають отримувати під час проходження практики.

Строки проведення практик визначені в навчальному плані.

Основні задачі практики: ознайомитися з основними етапами досліджень, методами пошуку наукової інформації, оволодіти навичками постановки експерименту та обробки отриманих даних; ознайомитися з технічною характеристикою приладів та апаратів, які використовуються для цього; ознайомитися з технічною та нормативною документацією; освоїти методи аналізу за допомогою сучасної апаратури.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати: структуру науково-дослідної організації, планування та основні етапи розробки науково-дослідницьких тем і етапи впровадження закінчених досліджень у виробництво; методику обробки наукової інформації; методи обробки отриманих експериментальних даних, заходи з охорони праці та техніки безпеки; техніко-економічні показники нового технічного рішення.

Для забезпечення чіткої організації та проведення практики магістрів кафедра складає план роботи, який передбачає вирішення всіх питань, що пов'язані з організацією, проведенням, методичним забезпеченням, керівництвом практики здобувачів вищої освіти. До керівництва практикою здобувачів вищої освіти залучаються досвідчені викладачі кафедри. Керівник практики від кафедри забезпечує здійснення усіх організаційних заходів перед початком практики: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки; надання практикантам необхідних документів, в тому числі теми кваліфікаційної роботи магістра, методичних рекомендацій.

Ця програма практики розроблена на підставі:

- Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.93 № 93;
- Наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 березня 2012 року № 384;
- освітньо-професійної програми підготовки фахівців;
- навчального плану підготовки фахівців ОР «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології»;

2. БАЗИ ПРАКТИКИ

Практичне навчання здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищих навчальних закладів проводиться на базах практики, які відповідають вимогам навчального плану.

У якості баз практики використовуються сучасні підприємства харчової промисловості з високим рівнем механізації і прогресивною технологією виробництва, з широким асортиментом продукції, що виробляється, різних форм власності.

Здобувачів вищої освіти першого (магістерського) рівня можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики.

Під час підготовки фахівців вищими навчальними закладами за цільовими договорами з підприємствами, організаціями і установами, бази практики передбачаються в цих договорах.

З базами практики вищі навчальні заклади завчасно укладають договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися на період конкретного виду практики або на більш тривалий строк.

Практика за кордоном здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня проводиться на підприємствах зарубіжних країн, з якими встановлено партнерські стосунки у формі угод, контрактів, договорів про співпрацю щодо організації та проведення практики. Між керівником вищого навчального закладу, організатором практики або його офіційним представником в Україні та здобувачем вищої освіти першого (бакалаврського) рівня укладається тристоронній договір. Цим документом обумовлено умови і терміни проходження практики, обов'язки та відповідальність сторін. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами на період дії практики відповідно до термінів, встановлених навчальним планом.

Бази практики в особі їх керівників разом з керівниками навчальних закладів несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики студентів.

3. ВИРОБНИЧА (НАУКОВО – ДОСЛІДНА) ПРАКТИКА

Термін проведення – 2 семестр

Тривалість практики – 6 тижні (270 годин)

Завдання практики: ознайомитися з основними етапами наукових досліджень, методами пошуку наукової інформації, оволодіти навичками постановки експерименту та обробки отриманих даних; ознайомитися з технічною характеристикою приладів та апаратів, які використовуються для цього; ознайомитися з технічною та нормативною документацією; освоїти методи аналізу за допомогою сучасної апаратури.

ЗМІСТ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ

Практика складається з трьох етапів.

На першому етапі здобувач вищої освіти здійснює збір та аналіз наукової інформації за темою кваліфікаційної роботи магістра, ознайомлюється з методами здійснення наукових досліджень.

На другому етапі практики безпосередньо виконує наукові дослідження (синтез, вивчення властивостей, здійснення випробувань досліджуваних об'єктів за темою кваліфікаційної роботи магістра).

На третьому етапі магістр аналізує і обговорює результати наукових досліджень; здійснює літературне й технічне оформлення результатів дослідження; виконує підготовку до захисту та захищає результати проведених наукових досліджень.

По закінченні науково-дослідної практики здобувач вищої освіти пише звіт. До звіту додається відгук керівника про рівень підготовки і якість науково-дослідної практики. Звіт оцінюється комісією. Орієнтовний план практики представлений у таблиці 1.

Таблиця 1.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Зміст роботи	Кількість кредитів.
1	Ознайомлення з підприємством (вивчення установчих документів підприємства-базы практики), правилами внутрішнього трудового розпорядку, порядком отримання документації та матеріалів, проходження інструктажів з техніки безпеки.	1
2	Ознайомлення з роботою підрозділів підприємства, проведення пошуку літератури згідно з темою випускної роботи.	1
3	Проведення експериментальних досліджень на підприємстві	3
4	Вивчення роботи технологічних ліній основних цехів. Участь у виробничому процесі підприємства	2
5	Написання звіту та його захист	2
	Всього	9

На засіданні кафедри проводиться обговорення рівня здійснених наукових досліджень і заслуховується відгук керівника з науково - дослідної практики.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Керівник науково-дослідної практики складає тематику і план виконання індивідуального завдання кожному здобувачу вищої освіти з урахуванням теми кваліфікаційної роботи магістра.

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ ПРО НАУКОВО-ДОСЛІДНУ ПРАКТИКУ

Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження практики. Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час. Звіт має бути написаний студентом самостійно.

Звіт про науково-дослідну практику повинен містити всі розділи, оформлюється за вимогами, які встановлюються стандартом для оформлення текстових документів. Звіт подається на оцінювання в друкованому і електронному вигляді. В звіті про науково-дослідну практику повинні бути відображені наступні основні розділи.

Вступ (Актуальність. Формулювання мети і завдання. Місце практики. Визначення об'єкта і предмета дослідження).

Літературний огляд за темою кваліфікаційної роботи магістра. (Огляд науково - технічної літератури за темою кваліфікаційної роботи магістра).

Схема наукового дослідження (Складання плану, схеми наукового дослідження)

Експериментальна частина. (Методика методика дослідження, дослідження властивостей і випробувань досліджуваних об'єктів).

Висновки та пропозиції Список літератури.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

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

Форма звітності здобувача за практику – це подання звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником науково-дослідної практики в друкованому та електронному вигляді.

Звіт в електронному вигляді подається на рецензування керівнику науково- дослідної практики; після доопрацювання та остаточного погодження з керівником практики звіт в друкованому вигляді подається на захист.

Звіт має містити усі розділи програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо. Оформлюється звіт за вимогами, які встановлюються стандартом для оформлення текстових документів.

4. ВИРОБНИЧА (ПЕРЕДДИПЛОМНА) ПРАКТИКА

Термін проведення – 3 семестр

Тривалість практики – 4 тижні (180 годин)

Завдання практики: освоєння в практичних умовах принципів організації і управління виробництвом, аналіз економічних показників виробництва, закріплення і поглиблення теоретичних знань в області розроблення нових технологічних процесів, проведення самостійних науково-дослідних робіт; освоєння організаційних, технологічних та економічних підходів створення інноваційного харчового підприємства з виробництва крафтової, еко-продукції та продуктів оздоровчого призначення; ознайомлення з питаннями винахідницької діяльності та патентознавства на підприємстві; підготовка до самостійної роботи на посадах завідувача лабораторії підприємства, керуючого дільницею, цеху, технолога, майстра технологічного процесу, тощо; збір і аналіз матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи магістра.

ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

При проходженні виробничої (виробничо-переддипломної) практики здобувачі вищої освіти виконують різні види робіт і збирають матеріали із наведених нижче питань.

Орієнтовний розподіл часу для виконання окремих етапів програми переддипломної практики наведено у табл. 1.

Таблиця 1

Розподіл часу для виконання окремих етапів програми виробничої (виробничо-переддипломної) практики

№	Етап роботи	Кількість кредитів
1	Прибуття на підприємство для проходження практики, інструктаж з техніки безпеки. Організаційні питання.	1
2	Збір відомостей про основні техніко-економічні показники роботи підприємства, про доставку, приймання та зберігання сировини на підприємстві	1
3	Вивчення роботи технологічних ліній основних цехів	1
4	Вивчення роботи допоміжних служб. Аналіз роботи енергетичного господарства та водопостачання	1
5	Ознайомлення з організацією техно-хімічного контролю сировини і готової продукції, виконання досліджень у лабораторії підприємства та університету	1
6	Написання звіту та його захист	1
	Разом	6

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

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

Форма звітності здобувача за практику – це подання зібраного матеріалу стосовно відомостей про основні техніко-економічні показники роботи підприємства, доставку, приймання та зберігання сировини на заводі, роботу технологічних ліній основних цехів та допоміжних служб, аналіз роботи енергетичного господарства та водопостачання.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму виробничої (переддипломної) практики без поважних причини, відраховується з навчального закладу.

Підсумком проходження переддипломної практики є захист звіту з практики.

Результат захисту звіту за виробничу (переддипломну) практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача.

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ ПРО ВИРОБНИЧУ (ПЕРЕДДИПЛОМНУ) ПРАКТИКУ

Здобувач повинен збирати матеріал для звіту систематично під час проходження практики. Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час. Звіт має бути написаний здобувачем вищої освіти самостійно.

Звіт про переддипломну практику повинен містити всі розділи, оформлений за вимогами, які встановлюються стандартом для оформлення текстових документів. Звіт подається на оцінювання в друкованому і електронному вигляді. В звіті про переддипломну практику повинні бути відображені наступні основні розділи.

Вступ (Актуальність. Галузі застосування результатів.).

Літературний огляд за темою кваліфікаційної роботи магістра. (Доповнення огляду науково - технічної літератури за темою кваліфікаційної роботи магістра, у тому числі звіт про патентний пошук при наявності).

Характеристика діяльності підприємства. (Основні техніко-економічні показники роботи підприємства, доставка, приймання та зберігання сировини, робота технологічних ліній основних цехів та допоміжних служб).

Експериментальна частина. (Результати здійснених наукових досліджень).

Охорона праці та цивільний захист. (Охорона праці на підприємстві, цивільний захист працівників підприємства).

Охорона довкілля. (Заходи збереження довкілля на підприємстві).

Висновки. (Обговорення результатів наукових досліджень та можливості їх використання)Список літератури.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ТА РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Положення «Про проведення практики здобувачів вищої освіти аграрних вищих навчальних закладів України за кордоном», затвердженого наказом Міністерства аграрної політики України від 15.06.2005 р. № 264.
2. Проект Положення «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів» від 09.02.2011 р., розробленого Міністерством освіти і науки України.
3. Рекомендації про проведення практики здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів України, розроблених Державною науковою установою «Інститут інноваційних технологій і змісту освіти» у 2013 році на виконання розпорядження Кабінету Міністрів України від 07.11.2012 р. № 970 «Про затвердження плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва» та Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 20.12.2012 р. № 1448 «Щодо плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва».
4. Положення Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих аграрних навчальних закладів України» від 05.09.2013 р. тощо.
5. Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, взуттям та іншими засобами індивідуального захисту. 0.00-4.26-96.
6. Зубар Н.М. Теоретичні основи технології харчових виробництв: підручник. К.: Кондор, 2020. 304 с.
7. Дубініна А.А., Хацкевич Ю.М., Попова Т.М., Ленерт С.О. Загальна технологія харчових виробництв: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. 497 с.
8. Пирог Т.П., Антонюк М.М., Скроцька О.І., Кігель Н.Ф. Харчова біотехнологія: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2016. 408 с.
9. Плахотнік В.Я., Тюріков І.С., Хоміч Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник. К.: Центр навч. літ-ри, 2016. 640с.
10. Назаренко Л.О. Експертиза продовольчих товарів: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ. 2019. 320 с.
11. Якубчак М.О., Таран Т.В. Гігієна продуктів тваринного походження: підручник. Київ: ПрофКнига. 2017. 596 с.
12. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини. К.: ВЦ «Академія».2017. 520 с.
13. Бичківський Р. Управління якістю: навчальний посібник. Львів: ДУ «Львівська політехніка», 2018. 329 с.
14. Назаренко Л.О. Експертиза товарів. Експертиза

продовольчих товарів: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ. 2017. 312 с.

15. Гринчуцький В.І. Економіка підприємства. К.: ЦУЛ, 2-е вид.. 2019. 304 с.