

**Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний аграрно-економічний університет**

Кафедра інженерії харчового виробництва

**ПРОГРАМА
ВИРОБНИЧОЇ (НАУКОВО - ДОСЛІДНОЇ) ПРАКТИКИ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ДРУГОГО
(МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Факультет біолого-технологічний _____

Херсон – 2021

УДК :603:235.8

Програма виробничої (науково-дослідної) практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розглянута і обговорена на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва (протокол № 11 від 15 квітня 2021 року). Схвалена і рекомендована до видання на засіданні навчально-методичної комісії біолого-технологічного факультету ХДАЕУ (протокол № 8 від 30 квітня 2021 року).

ПІДГОТУВАЛИ: к.с.г.н., доцент Новікова Н.В., к.т.н., доцент Дзюндзя О.В., к.с.г.н., доцент Ряполова І.О., к.т.н., ст. викладач Воевода Н. В., асистент Шинкарук М.В.

РЕЦЕНЗЕНТ: к.с.г.н., доцент Ведмеденко О. В.

Новікова Н.В., Дзюндзя О.В., Ряполова І. О., Воевода Н.В., Шинкарук М.В. Програма виробничої (науково-дослідної) практики для здобувачів вашої освіти другого (магістерського) рівня. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАЕУ», 2021.– 12 с.

© Новікова Н.В., 2021
© Дзюндзя О.В., 2021
© Ряполова І.О., 2021
© Воевода Н.В., 2021
© Шинкарук М.В., 2021

ЗМІСТ

	Вступ	4
1	Організація проведення практики	5
2	Зміст виробничої (науково-дослідної) практики	8
3	Індивідуальні завдання	9
4	Вимоги до звіту про виробничу (науково-дослідну) практику	9
5	Підведення підсумків практики	10
	Перелік використаної та рекомендованої літератури	11
	Додаток (зразок титульного аркушу)	12

ВСТУП

Програма виробничої (науково-дослідної) практики спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена у відповідності до навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня, мета якої – закріплення набутих знань з фундаментальних, професійно - орієнтованих дисциплін і дисциплін вільного вибору з поглибленням гуманітарної та фундаментальної підготовки.

Основні задачі: 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.

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; методика обробки наукової інформації; методи обробки отриманих експериментальних даних, заходи з охорони праці та техніки безпеки; техніко-економічні показники нового технічного рішення.

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

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ФК 9. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів.

Демонструвати здатність:

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 2. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 3. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 5. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко - та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 6. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 10. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління НАССР та ISO.

ПРН 11. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.

ПРН 12. Знання нормативної бази та вміння логічно презентувати результати наукової і практичної роботи українською і англійською мовами.

ПРН 14. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.

ПРН 15. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.

ПРН 16. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

ПРН 17. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Для забезпечення чіткої організації та проведення виробничої (науково-дослідної) практики магістрів кафедра складає план роботи, який передбачає вирішення всіх питань, що пов'язані з організацією, проведенням, методичним забезпеченням, керівництвом науково-дослідної практики здобувачів вищої освіти. До керівництва практикою здобувачів вищої освіти залучаються

досвідченні 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.

Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на керівника вищого навчального закладу (ректора).

1.1. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює проректор з навчальної роботи.

1.2. Загальне навчально-методичне керівництво практикою здійснює навчально-методичний відділ.

1.3. Безпосереднє навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечує кафедра.

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення науково-дослідної практики, є:

- призначення керівників практики;
- складання тематики індивідуальних завдань на практику;
- підготовка форм звітної документації за результатами проведення практики.

Основним організаційно-методичним документом, що регламентує діяльність здобувачів вищої освіти і керівників практики, є програма практики.

На початку науково-дослідної практики здобувачі вищої освіти повинні отримати інструктаж з охорони праці, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку, порядком отримання документації та матеріалів.

При зарахуванні здобувачів вищої освіти на штатні посади на час проходження практики на них розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку.

На здобувачів вищої освіти, не зарахованих на штатні посади, також розповсюджуються правила внутрішнього трудового розпорядку.

Тривалість робочого часу здобувачів вищої освіти під час проходження науково - дослідної практики регламентується Кодексом законів про працю України і складає для здобувачів віком від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень.

1.4. Безпосереднє навчально-методичне керівництво науково - дослідною практикою здобувачів вищої освіти забезпечує кафедра, яка здійснює наступні заходи:

- розробляє програму практики і при необхідності доопрацьовує її, але не рідше, ніж один раз на три роки;
- розробляє і затверджує засіданням кафедри тематику індивідуальних

завдань на період проведення науково-дослідної практики;

- організовує проведення зборів здобувачів з питань науково-дослідної практики за участю керівників практики;

- здійснює загальне керівництво і контроль за проведенням практики;

- повідомляє здобувачів вищої освіти про систему звітності з науково-дослідної практики, яка затверджена кафедрою, а саме: подання письмового звіту, у вигляді оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовку доповіді, повідомлення, виступу тощо;

- обговорює підсумки та аналізує виконання програми науково - дослідної практики на засіданнях кафедри.

1.5. Керівник науково-дослідної практики:

- забезпечує здійснення всіх організаційних заходів: інструктаж про порядок проходження науково-дослідної практики, надання практикантам необхідних документів (календарний план, індивідуальне завдання, тему кваліфікаційної роботи магістра, методичні рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо), перелік яких встановлює навчальний заклад;

- контролює забезпечення нормальних умов праці здобувачів та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;

- здійснює контроль за виконанням здобувачем вищої освіти програми науково-дослідної практики та строками її проведення;

1.7. Викладач-керівник науково-дослідної практики:

- несе особисту відповідальність за проведення практики в межах своєї компетенції;

- організовує практику згідно з програмою науково-дослідної практики;

- визначає місце практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження;

- організовує проведення інструктажу з охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки;

- надає практикантам можливість користуватись наявною літературою, необхідною документацією;

- забезпечує і контролює дотримання практикантами правил внутрішнього розпорядку;

- створює необхідні умови для засвоєння практикантами нової техніки, передової технології, сучасних методів організації праці.

- розробляє тематику індивідуальних завдань, яка враховує тему кваліфікаційної роботи магістра;

- здійснює контроль за виконанням програми науково-дослідної практики та строками її здійснення;

- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів до кваліфікаційної роботи магістра;

- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику, а також у кваліфікаційній роботі магістра;

- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику.

1.8.Здобувачі вищої освіти при проходженні науково - дослідної практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики методичні матеріали та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів, інструктаж на робочому місці, з техніки безпеки і протипожежної безпеки;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього трудового розпорядку;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік з науково-дослідної практики.

2. 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

N п/п	Зміст роботи	Кількість кредитів.
1	Ознайомлення з підприємством (вивчення установчих документів підприємства-бази 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.

3. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

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

4. 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. (Методи та методики дослідження, дослідження властивостей і випробувань досліджуваних об'єктів).

Висновки та пропозиції

Список літератури.

5.ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

5.1 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.

5.2 Здобувач вищої освіти, який не виконав програму науково-дослідної практики без поважних причини, відраховується з навчального закладу.

5.3 Результат заліку за науково-дослідну практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача.

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.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра _____

ЗВІТ

про проходження виробничої (науково — дослідної) практики

у _____
(назва бази практики, господарство)

Здобувач вищої освіти другого (магістерського)
рівня денної форми навчання ___ групи
Освітньо-професійної програми «Харчові
технології» зі спеціальності 181 «Харчові
технології»

(прізвище, ім'я, по-батькові здобувача вищої освіти)

Керівник _____
(звання, прізвище, ініціали наукового керівника)

Національна шкала

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії:

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

м. Херсон – 20__ рік