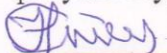


Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова науково-методичної ради  
факультету хімічного

 — Надія СТЕЦЬ

« 01 » 09 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ**

**ОК 2.8** Виробнича практика: переддипломна

шифр із ОПП і повна назва практики

**для здобувачів вищої освіти**

рівень вищої освіти другий (магістерський)

галузь знань 18 Виробництво та технології

спеціальність 181 Харчові технології

освітня програма Харчові технології

рік набору 2022/2023 форма навчання дення термін навчання 1 рік 5 міс.

вид дисципліни обов'язкова

Розробники: Кондратюк Наталія Вячеславівна, зав. кафедрою, канд. техн. наук., доцент

Пешук Людмила Василівна, професор, д-р сільськогосп. наук, професор

Мацук Юлія Анатоліївна, доцент, канд. техн. наук, доцент

Новік Ганна Вікторівна, доцент, канд. техн. наук.

Фарісеєв Андрій Геннадійович, доцент, канд. техн. наук

вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання

Погоджено гарант ОП

  
підпис

Андрій ФАРИСЄЄВ

ім'я та прізвище

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від « 29 » 08 2023 року № 1

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету хімічного

Протокол від « 01 » 09 2023 року № 1

**Дніпро  
2023**

## 1. Загальний опис практики

Денна форма навчання, термін навчання 1 рік 5 місяців, рік набору 2022-2023 рр.

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

Орієнтовні бази практики: підприємства харчової промисловості, наприклад: ТОВ «Біолайт»; ТОВ «Веста лідер»; ТОВ "Кріоліт-Д"; ТОВ "Гудвіл-Інвест» тощо.

## 2. Мета

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.

*Проходження практики забезпечує формування компетентностей за ОП:*

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

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

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

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

### 3. Попередні вимоги до проходження практики.

Компонента базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення дисциплін: «Методологія та організація наукових досліджень», «Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення», «Моделювання технологічних процесів харчових виробництв», «Інноваційні технології харчових продуктів», «Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)».

### 4. Результати проходження практики та їх співвідношення із програмними результатами навчання

№	Результати проходження практики	Програмні результати навчання	Номери тем
1	2	3	4
1	Визначати місця організації підприємства (бази практики) у господарській системі економіки України; Проводити оцінку конкурентної позиції об'єкта практики на регіональному, національному та міжнародних ринках	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	1
2	Визначення особливостей організації логістичної діяльності на підприємствах; Вміння розробляти і реалізовувати на практиці конкретні методи, засоби та інструменти організації підприємства, яке спрямоване на обмеження кризових процесів	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	2, 3
3	Визначення специфічних особливостей організації виробництва; Вміння професійно орієнтуватись у сучасних інформаційно-комунікаційних системах, оволодівати новітніми технологіями збору, обробки, зберігання, перетворення та розповсюдження інформації	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних	2, 4
4	Вміння застосовувати сучасні концепції, методи та інструменти досліджень організаційних процесів, а також методи прикладного ретроспективного та поточного аналізу діяльності організацій на основі достовірної, звітної-облікової документації; вміння організувати функціональні основи виробничих ділянок	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	3, 4
5	Здійснювати оцінку результативності діяльності підприємства, а також порівнювати фактичну результативність діяльності організації з цільовою	РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	3, 5

Продовження таблиці

1	2	3	4
6	Формувати та обґрунтовувати аналітичні висновки та практичні рекомендації на основі досліджень, розрахунків та аналізу, які стосуються удосконалення технологічних процесів; створення системи інформаційного забезпечення діяльності підприємства	РН 7. 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.	2-4
7	Вміння створювати дійові системи комунікації з вітчизняними та зарубіжними партнерами, розуміти етику ділового спілкування; Вміння знаходити потенційних партнерів, проводити їх попередню порівняльну оцінку та селекцію	РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій	2-4
8	Вміння винаходити шляхи виявлення якісної і кількісної оцінки тенденцій розвитку діяльності об'єкта практики у контексті розвитку середовища функціонування організації та специфіки його діяльності	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	1, 5
9	Організовувати контроль якості на підприємстві	РН 12. 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	1, 4, 5

## 5. 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 HACCP, 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. Консультування з начальниками лабораторій	40
5	Організація праці на виробництві, екологізація виробництва	Ознайомлення з нормативною документацією, що описує принципи організації праці на виробництві та екологізації підприємства	35
	<b>Усього</b>		<b>180</b>

### Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Роботу, яку виконують практиканти	Кількість годин
1	Загальна характеристика підприємства	Складання загальної характеристики підприємства (обсяги реалізації за останні п'ять років; аналіз тенденцій та змін, які відбулися, визначення їх причин). Аналізування асортименту продукції, описування організаційної структури підприємства (виробничих та організаційно-управлінських підрозділів); описування зв'язків між підрозділами підприємства; аналізування рівня механізації та автоматизації на підприємстві; визначення рівня інновацій у технологічному процесі виробництва готової продукції та її просуванні на ринку; описування міжнародної діяльності. Складання генерального плану підприємства та його опис	15
2	Система постачання та збуту	Описування системи постачання на підприємстві і збуту готової продукції	10
3	Організація виробничого процесу	Описування загальновиробничих характеристик цеху або виробничої ділянки; вивчення основних понять та параметрів технологічного процесу, який протікає на виробництві. 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. Описування устаткування та обладнання, яке використовується в цеху, особливості його будови, експлуатації та принципи розміщення; підготовка опису 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. Описування роботи відділу технохімічного контролю (ВТХК) на підприємстві; наведення порядку приймання та розміщення сировини; описування загальних принципів контролю якості під час зберігання готової продукції та сировини. Наведення порядку та методів аналізу якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції, лабораторного устаткування та його розміщення, збір документації ВТХК. Наведення етапів та методики визначення показників якості нового продукту.	20
5	Організація праці на виробництві, екологізація виробництва	Описування принципів організації праці на виробництві та принципів екологізації виробництва. Опрацювання 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 звіту.	Оформлення зібраних матеріалів відповідно до виданого керівником практики 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	Вирішення наукової проблеми	Опис технології нового чи удосконаленого виду продукції з урахуванням інноваційного модулю та технологічний процес запропонованої продукції (основні технологічні операції, технологічні режими, технологічне обладнання). Складання апаратурно-технологічної схеми розробленого або удосконаленого продукту. Розробка шляхів раціоналізації та вдосконалення виробництва.	10
	<b>Усього</b>		<b>90</b>

## 6. Заходи контролю

### *Вимоги до звіту*

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;
- завдання на практику;
- календарно-тематичний план;
- 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);
- результати бібліографічних досліджень і патентного пошуку;
- 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.

Презентація має бути виконана у редакторі Microsoft Power Point (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 становлений термін. Підстава для допуску магістранта до складання заліку – наявність звіту, оформлений щоденник з відповідними підписами та відгуком.

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 оцінювання:**

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
		60-63
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	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	15	2-6
Презентація та захист результатів практики	40	6
Відповіді на питання комісії	20	6
<b>Максимальна кількість балів оцінювання</b>	<b>100</b>	

## 7. Рекомендована література

### *Нормативна:*

1. Конституція України.
2. Господарський кодекс України.
3. Кодекс законів України про працю.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93, №3682-ХІІ.
5. Про пожежну безпеку: Закон України від 12.09.02, №138-ІV.
6. Про державну статистику: Закон України від 17.09.92, №2614-12.
7. Про стандартизацію: Закон України від 17.05.01, №2408-ІІІ.
8. Про страхування: Закон України від 04.10.01, №2745-ІІІ.
9. Про стандартизацію і сертифікацію : Декрет Кабінету Міністрів України №46-93 від 10.05.93.
10. Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення: Декрет Кабінету Міністрів України від 8.04.93 №30-93.
11. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
12. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг: ДСТУ ISO 9004-2-96
13. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. К. : Парламентське вид-во, 2016. С.13.
14. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. К. : Парламентське вид-во, 2016. С.36.
15. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»: (офіц. текст: за станом на 28 грудня 2015 р.) // Верховна Рада України. К. : Парламентське вид-во, 2015. С.30.
16. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».
17. Закон України “Про науково-технічну інформацію” (від 25.06.93. № 3323- ХІІ) // Відомості Верховної Ради України. 1993. №33. Ст.345; 2003.–№30 Ст.247.
18. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність» (від 01.12.98. №284-ХІV) // Відомості Верховної Ради України. – № 340-VІІ від 21.04.2015, ВВР, 2015, № 28, ст.239.
19. Закон України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» (від 11.07.2002 №2623-ІІІ) // Відомості Верховної Ради України. – 2001.– №48 – Ст. 253.; ст. 253; 2006 р., N 22, ст. 199.
20. Постанова Верховної Ради України “Про концепцію науково-технічного та інноваційного розвитку України” (від 13.07.99 №916-ХІV) // Відомості Верховної Ради України. 1999. №37. Ст. 336.
21. ДК 015–97 Класифікація видів науково-технічної діяльності (КВНТД)
22. ДК 022:2008 Рубрикатор науково-технічної інформації
23. ДСТУ В 33.001–94 Страховий фонд документації. Основні положення
24. ДСТУ 33.004:2006 Страховий фонд документації. Державна система страхового фонду документації. Загальні положення



25. ДСТУ 2228–93 Системи оброблення інформації. Підготовлення і оброблення даних. Терміни та визначення
26. ДСТУ 2394–94 ISO 5127-3:1981 Інформація та документація. Комплектування фонду, бібліографічний опис, аналіз документів. Терміни та визначення
27. ДСТУ 2395–2000 (ГОСТ 30671–99); (ISO 5963:1985) ISO 5963:1985; ГОСТ 30671–99 Інформація та документація. Обстеження документа, встановлення його предмета та відбір термінів індексування. Загальна методика
28. ДСТУ 2396–94 ISO 2382-16:1978 Системи оброблення інформації. Теорія інформації. Терміни та визначення
29. ДСТУ 2398–94 ISO 5127-6:1983 Інформація та документація. Інформаційні мови. Терміни та визначення
30. ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1-2003, IDT). К.: Держспоживстандарт України, 2007. 47 с. (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи).
31. ДСТУ 3008-95 Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення. / Держстандарт України. Вид. офіц. К.: Держстандарт України, 1995. 38 с.

#### *Основна: (Базова)*

1. Архипов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. пос. / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова. К: Центр учбової літ., 2008. 384 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. 307 с.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією Н.О. П'ятницької. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
4. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2010. 388с.
5. Чмиленко Ф.О., Сидорова Л.П. Контроль якості харчових продуктів: Навч. посіб. Д.: Вид-во Дніпропетр. нац. ун-ту, 2006. 304 с
6. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с
7. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: підручник / А.А.Дубініна, Л.П.Малюк, Г.А.Селютіна та ін. К.: Професіонал, 2007. 378с
8. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: Підручник / В.М. Шейко, Н.М. Кушнарченко – 5-е вид., стер. К.: Знання, 2006. 307 с.

#### *Додаткова:*

1. Методи визначення фальсифікації товарів [Текст]. Підручник / Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. [та ін.]. К.: Професіонал, 2010. 272 с.
2. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Ковбаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець та ін. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. 196 с.
3. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : навч. посібник / В.В. Євлаш, С.О. Самойленко, Н.О. Отрошко, І.А. Буряк –Харків : ХДУХТ, 2016.
4. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Савченко А.М., Гончаренко І.П. Спосіб отримання майонезу підвищеної харчової цінності. **Патент на корисну модель № 147016 A23L27/60** заявник і патентовласник Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара № u202004784; заявл. 27.07.2020, опубл. 08.04.2021. Бюл. 14. 2021.
5. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О., Вієнко О. Ю., Чевюк Ю.Є. Спосіб виготовлення сирників. **Патент на винахід № 124031 A23C19/09 A23L33/21** заявник і

патентовласник Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара № а201907676; заявл. 08.07.2019, опубл. 08.07.2021. Бюл. 27. 2021.

6. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О., Вієнко О. Ю., Чевюк Ю.Є. Спосіб виготовлення сирників. **Патент на корисну модель № 141610 А23С19/09 А23L33/21** заявник і патентовласник Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара № u201907673; заявл. 08.07.2019, опубл. 27.04.2020. Бюл. 8. 2020.

7. Пешук Л.В., Технології переробки вторинних продуктів м'ясної галузі / Підручник.-К.: «Центр учбової літератури», 2021. 400 с.

8. Пешук Л.В., Янчева М.О., Гащук О.І., Кириченко С.Г. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини / Підручник. - К.: «Центр учбової літератури», 2017. 300с.

#### ***Інформаційні ресурси :***

1. <https://foodtechnologies.dp.ua/studentam/>
2. <http://repository.dnu.dp.ua:1100>
3. <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
4. Режим доступу: <http://www.sciencedirect.com>

*Примітка.* Під час проходження практики здобувач повинен добре ознайомитися з технічною літературою, наявною на підприємстві та використовувати її у процесі підготовки звіту.