

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА ПРОФЕСІЙНОЇ ПРАКТИКИ

для студентів 1 курсу ОС «Магістр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

СУМИ 2021

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет харчових технологій

ПРОГРАМА ПРОФЕСІЙНОЇ ПРАКТИКИ

для студентів 1 курсу ОС «Магістр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

СУМИ 2021

УДК 621.753.4.(075.8)

Укладачі: **Перцевой Ф.В.**, д.т.н., професор кафедри технології харчування,
Мельник О.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування,
Сабадаш С.М., к.т.н., доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв,
Болгова Н.В., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчової продукції,
Середа О.Г., асистент кафедри технології харчування.

Програма професійної практики для студентів 1 курсу ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» / Суми 2021 рік. - 20 с

Відповідальний за випуск: гарант освітньої програми, завідувач кафедри технології харчування СНАУ д.т.н., проф. Перцевий Ф.В.

Рецензенти:

Кондрашина Л.А., менеджер системи якості ТОВ Гуала Кложерс Технологія України,

Опришко В.А., директор ТОВ «Блиц».

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 5 від 24 березня 2021 року.

© Сумський національний аграрний університет, 2021

ЗМІСТ

ВСТУП	5
1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПРАКТИКИ	5
2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ	6
3. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ	15
4. ПІДСУМКИ ПРАКТИКИ	16
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	17
ДОДАТОК А. Зразок титульного аркуша до звіту	19

ВСТУП

Розвиток агропромислового комплексу України на базі земельної реформи та переходу на ринкову економіку тісно пов'язаний з підготовкою висококваліфікованих спеціалістів по переробці сільськогосподарської сировини, в тому числі магістрів з харчових технологій, які повинні мати глибокі теоретичні знання, міцні професійні навички, здатних керувати складними процесами на підприємствах переробної галузі, удосконалювати і розробляти прогресивні технології переробки продуктів сільськогосподарської сировини на промисловій основі.

Професійна практика магістрів є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для здобуття кваліфікаційного рівня магістра з відповідної спеціальності і має на меті набуття студентом професійних навичок та вмінь та виконання інноваційних професійних завдань на підприємствах галузі та закладах ресторанного господарства.

Для студента-магістранта важливо не тільки знати основні положення, характерні для магістерської роботи, але й вміти реалізувати теоретичні знання на виробництві. В процесі практичного навчання студент набуває професійні навички роботи, починаючи з робітничих посад та закінчуючи керівними посадами інженерних спеціальностей. У даних методичних вказівках розглядаються загальні питання організації, проведення і підведення підсумків професійної практики студентів.

Базами виробничої практики та стажуванням можуть бути підприємства харчової промисловості. Підприємства можуть бути різних типів та будь-якої форми власності і підпорядкування.

Професійна практика проводиться згідно навчального плану і закінчується написанням та захистом звіту з практики.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ ТА СТАЖУВАННЯ

Метою практики є ознайомлення студентів з організацією виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової та переробної промисловості в повному циклі.

Для досягнення поставленої мети практики та придбання студентами досвіду організації переробки сировини та отримання харчової продукції в умовах діючих виробництв необхідно вивчити:

- програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків;

- організацію роботи підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки;

- систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів на підприємствах галузі.

2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Керівництво практикою здійснює керівник - викладач кафедри та на підприємстві супроводжує студента куратор.

Керівником практики від університету призначається керівник з числа викладачів тільки з науковим ступенем доктора або кандидата наук, який, як правило, поєднує ці обов'язки з обов'язками наукового керівника кваліфікаційної роботи студента.

Керівник практики проводить:

- організаційно-методичну роботу по забезпеченню професійної практики;
- проміжний контроль проходження професійної практики;
- поточне консультування та сприяння одержанню всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми практики;
- планові екскурсії на підприємства різних типів;
- виховну роботу по забезпеченню техніки безпеки у виробничих умовах;
- організацію прийняття звіту та публічний захист отриманих знань та результатів.

Куратор практики від підприємства:

- складає календарний план проходження стажування або практики студента;
- несе відповідальність за своєчасне ознайомлення студентів-практикантів з положеннями щодо охорони праці та протипожежних заходів, контролює виконання цих положень студентами;
- забезпечує студентам у період практики відповідні умови;
- керує повсякденною роботою студентів;
- сприяє отриманню необхідної інформації для складання студентами звіту, а по завершенню – рецензує його;
- дає пропозиції керівнику практикою від університету з її удосконалення.

Керівництво підприємства видає наказ про зарахування студента на практику, призначає куратора, який надає всесторонню допомогу в отриманні всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми професійної практики, а після закінчення терміну практики надає характеристику студенту, рецензує звіт.

До проходження практики допускаються студенти, які пройшли медичний огляд та допущені до роботи у відповідних цехах підприємства, а також пройшли інструктаж з техніки безпеки. Перед початком практики студенти забезпечуються направленням на практику, програмою практики та необхідним методичним забезпеченням щодо проходження практики та підготовки звіту. Під час проходження практики на студента поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Відомості про підприємство студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з куратором практики від підприємства, фахівцями підприємства з технологічних та інших питань. Під час практики студент вивчає виробництво харчових продуктів на прикладі

одного з підприємств, напрямків, яким відповідає тематика кваліфікаційної роботи. З іншими виробництвами студент знайомиться під час екскурсій.

Робота студента на підприємстві та в університеті проводиться згідно з графіком. Графік та програма практики складається керівником практики та погоджується з куратором від підприємством.

Таблиця 2.1 – Програма практики

№ з/п	Зміст роботи	Кількість днів
1	2	3
1	Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві	
1.1	Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства	1
1.2	Вивчення техніки безпеки, протипожежної техніки, умов санітарії та гігієни на підприємстві	3
1.3	Ознайомлення із системою постачання підприємства і збуту готової продукції	2
1.4	Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах	20
1.5	Ознайомлення із забезпеченням та контролем якості виробництва харчових продуктів, вивчення технологічних операцій виробництва харчових продуктів та кулінарних виробів	4
1.6	Ознайомлення з заходами підприємства по забезпеченню екологічності виробництва, зменшення кількості відходів та діючою системою охорони навколишнього середовища	2
1.7	Ознайомлення із діючою на підприємстві системою забезпечення контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, виробництва харчових продуктів, вивчення технологічних операцій отримання харчових продуктів та кулінарних виробів	10
1.8	Ознайомлення з діючою на підприємстві нормативною та технологічною документацією, з обліком та звітністю	3
2	Аналіз організації виробництва на підприємстві	
2.1	Оцінка ринків збуту (зовнішній, внутрішній), конкурентоспроможності та кола потенційних споживачів харчового продукту згідно тематики	2
2.2	Проаналізувати та описати організацію роботи підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки	3

1	2	3
2.3	Провести аналіз технології нового продукту та визначити небезпечні чинники виробництва розробленої чи удосконаленої продукції	2
2.4	Розробити протокол аналізу небезпечних чинників виробництва харчового продукту та побудувати блок-схему виробничого процесу з визначенням критичних контрольних точок	3
2.5	На основі аналізу ризиків та впроваджених на підприємстві або в закладі громадського харчування програм передумов визначити перелік можливих коригувальних дій та процедури їх перевірки	2
3	Робота по підготовці звіту практики та його захист	3
	Всього	60

У випадку, коли навчання студента здійснюється за цільовим договором з підприємством або на замовлення фізичних осіб допускається проходження практики за індивідуальним планом на підприємстві. Календарний план робіт узгоджується з керівниками практики від університету.

Для контролю виконання практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики. При цьому керівник практики слідкує за ходом виконання практики, встановлюють поточний графік звірки виконання окремих розділів програми, перевіряє звіт із практики, допомагаючи усунути недоліки.

Після прибуття до університету студент протягом 5-ти днів повинен передати звіт на кафедру керівникові практики. Разом із звітом подається відгук куратора від підприємства про проходження практики здобувачем.

Звіти про проходження **практики** здають керівникам. Комісія з прийому звітів про проходження професійної практики складається з 2 викладачів та керівника практики від університету (кафедри) і призначається завідуючим кафедрою. Результати захисту звітів з практики заносяться в відомість, проставляються в заліковій книжці.

Студент, який не виконав програму, порушив терміни проходження практики з неповажних причин направляється на повторне проходження практики у встановлений в Сумському НАУ спосіб.

Обов'язки студента

1. Студент повинен до від'їзду на стажування або виробничу практику отримати на кафедрі направлення, програму та пройти інструктаж про порядок проходження професійної практики.

2. Прибути без запізнення на практику.

3. Пройти в перший день практики вступний інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії згідно вимог, які діють на підприємстві.

4. Скласти графік проходження практики з допомогою керівника та суворо додержуватися програми практики.

5. Підпорядковуватись повністю правилам внутрішнього розпорядку підприємства.

6. Набути практичних навичок щодо ведення технологічного процесу та обслуговування технологічного обладнання.

7. Ознайомитися з системою організації техніки безпеки та охорони навколишнього середовища на підприємстві.

8. Вести робочі записи в зошиті, куди занотовувати потрібні цифрові дані, технологічні схеми, характеристики режимів та інші необхідні матеріали.

9. Провести аналіз технології нового продукту та визначити небезпечні чинники виробництва розробленої чи удосконаленої продукції, розробити протокол аналізу небезпечних чинників виробництва харчового продукту та побудувати блок-схему виробничого процесу з визначенням критичних контрольних точок.

10. Скласти достовірний звіт за змістом професійної практики.

3. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження практики у відповідних цехах, відділеннях і підрозділах підприємства. По завершенню проходження практики в звіті студент повинен описати структуру й організацію підприємств.

Структура основної частини звіту має містити наступні розділи:

1. Структура підприємства, основні, допоміжні та побічні виробництва. Виробнича потужність підприємства. Кількість працівників. Адреса потужності.

2. Техніко-економічні показники роботи підприємства, асортимент продукції.

3. Основна та допоміжна сировина. Вимоги до якості і безпечності сировини.

4. Хіміко-технологічний та мікробіологічний контроль якості сировини та готової продукції.

5. Пропозиції щодо інновації на підприємстві з точки зору впровадження нових технологічних процесів та обладнання.

6. Оцінка економічної доцільності та економічне обґрунтування реалізації інноваційного проекту

7. Опис технології виробництва продукції, для якої поставлене завдання розробити план НАССР.

8. Блок-схема виробництва продукції.

9. Аналіз небезпечних чинників.

10. Розроблення плану НАССР на виробництві згідно індивідуального завдання на прикладі технології окремого харчового продукту.

Звіт про практику повинен мати чітку побудову, логічну послідовність та конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час.

У звіті наводяться лише фактичні дані за підприємство. Не допускається включення до звіту книжкового цифрового і текстового матеріалу. Звіт має

бути написаний студентом самостійно. Звіт повинен включати титульний аркуш, зміст, вступ, основну частину, висновки, перелік посилань, додатки. Нумерація сторінок у звіті має бути наскрізна. Необхідно виділяти розділи і підрозділи. Розділи нумеруються арабськими цифрами в межах звіту. Підрозділи нумеруються арабськими цифрами в межах розділів. Після номера розділу або підрозділу крапка не ставиться. Рисунки і таблиці нумеруються в межах розділу. Номер рисунку чи таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунку чи таблиці, наприклад, рис. 3.5. Кожна таблиця чи рисунок повинні мати назву. Зразок титульного аркушу наведено у додатку.

Звіт складається з текстової частини. Текстова частина виконується на аркушах формату А4, з полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Звіт повинен мати нумерацію сторінок.

4. ПІДСУМКИ ПРАКТИКИ

Оцінка виконання студентами програми практики ведеться керівником практики в процесі виконання студентами індивідуального плану за графіком.

Підсумки виробничої практики проводяться за результатами написання звіту на підсумковому занятті. Підсумкова оцінка виставляється з урахуванням вимог кредитно-модульної системи (табл. 4.1). Викладачі підписують звіти і виставляють на титульному аркуші підсумкову залікову оцінку.

Студенти, які з певних причин не виконали ті чи інші роботи, передбачені програмою практики, і отримали менше 59 балів, залік не отримують та повинні доопрацювати матеріали для отримання заліку.

Таблиця 4.1 – Шкали оцінювання успішності студентів

Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою
A	90–100	5 (відмінно)
B	85–89	4 (добре)
C	75–84	
D	70–74	3 (задовільно)
E	60–69	
FX	35–59	2 (незадовільно) з можливістю повторного захисту звіту
F	1–34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним проходженням практики

Розподіл балів за підготовку, оформлення звіту з практики та захист його перед комісією представлено у методичних вказівках до проходження професійної практики на підприємствах галузі [].

Результати професійної практики магістрів мають бути допрацьовані і оформленні окремим розділом кваліфікаційної роботи, який передбачає аналіз

технології та визначення небезпечних чинників виробництва харчової продукції відповідно до тематики кваліфікаційної магістерської роботи здобувача.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Богомолів О. В. Переробка продукції рослинного і тваринного походження / О. В. Богомолів, Ф. В. Перцевої ; – С–Петербург : ГИОРД, 2001. – 245 с.
2. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л. Г. Віннікова. – Ізмаїл : СМІЛ, 2000.– 172 с.
3. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів : підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець ; за ред. д-ра техн. наук, проф. А. І. Українця. – К. : НУХТ, 2003. – 572 с.
4. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навч. посібник / за заг. ред. Л. М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми : ВТД Університетська книга, 2009. – 300 с.
5. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. технол. спец. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова [та ін.] ; – Харків : ХДУХТ, 2005. – 230 с.
6. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч. 2. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова [та ін.] ; – Харків : ХДУХТ, 2008. – 242 с.
7. Методы контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Л. Н. Крайнюк, Л. А. Касилова, Л. Г. Зиборова [и др.]. – Харьков, 2004. – 345с.
8. Технология продуктов из гидробионтов / С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун [и др.] ; под ред. Т. М. Сафроновой, В. И. Шендрюка. – М. : Колос, 2001. – 496 с.
9. Технологія переробки продукції тваринництва / О. В. Богомолів, В. Перцевий, О. М. Сафонова [та ін.] ; – Харків : Видавництво навч.-метод. центр заочного навчання с.г. вузів України, 2001. – 241 с.
10. Технологія продукції харчових виробництв : навч. посібник / В. Перцевий [та ін.] ; за ред. д-ра техн. наук, проф. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.
11. Методичні вказівки до проходження професійної практики на харчових підприємствах галузі для студентів 1 м курсу ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. Ф.В. Перцевої, О.Ю. Мельник, С.М. Сабадаш, Н.В. Болгова, О.Г. Середя. - Суми, 2021. – 32 с.
12. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної магістерської роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Ф.В. Перцевої, О.Ю. Мельник, М.М. Самілик, А.О. Геліх, С.Г. Турчіна – Суми, 2021. – 56 с.

Зразок титульного аркуша до звіту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет харчових технологій

Кафедра _____

**ЗВІТ
з професійної практики**

Студента І курсу групи _____

Керівник практики

Початок практики: «__» __ 202__ р.

Закінчення практики: «_» __ 202__ р.

Звіт здано на кафедру: «__» _____ 202__ р.

Звіт захищено: «__» _____ 202__ р.

Національна шкала: _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

м. Суми – 202__ рік

Перцевой Федір Всеволодович
Мельник Оксана Юріївна
Сабадаш Сергій Михайлович
Болгова Наталя Вікторівна
Середа Ольга Григорівна

ПРОГРАМА ПРОФЕСІЙНОЇ ПРАКТИКИ

для студентів 1 курсу ОС «Магістр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет, вул. Герасима
Кондратьєва, 160

Підписано до друку: _____, 2021 р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman

Тираж: 20 примірників Замовлення _____ Ум. друк. арк
