

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

**ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для здобувачів 3 курсу СВО «Бакалавр»**

Суми 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

для здобувачів 3 курсу СВО «Бакалавр»

галузі знань G 13 Харчові технології

ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

денної та заочної форми навчання

Суми 2025

УДК 664

П 78

Укладачі: Демидова Є.В., асистент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Самілик М.М., д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Губа С.О., старший викладач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

П 78 Програма виробничої практики та методичні вказівки для здобувачів 3 курсу СВО «Бакалавр» галузі знань 6 13 Харчові технології ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми навчання / уклад. Є.В. Демидова, М.М. Самілик, С.О. Губа – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – 38 с.

Програма виробничої практики та методичні вказівки спрямовані на надання методичної допомоги здобувачам під час проходження виробничої практики. В програмі виробничої практики та методичних вказівках розглядаються мета і завдання, тематична структура та зміст виробничої практики для здобувачів 3 курсу СВО «Бакалавр» факультету харчових технологій, надається орієнтовна структура звіту.

Рецензенти: Тищенко В.І., к. с.-г.н., доцент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Боковець С.П., д.ф., доцент кафедри технології харчування

Відповідальний за випуск: Самілик М. М., д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів.

Рекомендовано до видання радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій.

Протокол №4 від «25» лютого 2025р.

© Сумський національний аграрний університет, 2025

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	4
1. Основні засади проведення виробничої практики.....	5
2. Бази практики.....	7
3. Керівництво та організація виробничої практики.....	8
4. Програма виробничої практики.....	13
5. Основні вимоги до написання звіту.....	14
5.1 <i>Коротка характеристика підприємства.....</i>	<i>15</i>
5.2 <i>Особливості зберігання сировини та готової продукції, та умови реалізації.....</i>	<i>15</i>
5.3 <i>Основні виробничі процеси і технологічні лінії в цехах і відділеннях підприємства.....</i>	<i>16</i>
5.4 <i>Оснащення виробничої лабораторії підприємства та проведення технохімічного контролю готової продукції.....</i>	<i>17</i>
5.5 <i>Виробнича документація.....</i>	<i>17</i>
6. Порядок підведення підсумків виробничої практики.....	18
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	20
ДОДАТКИ.....	21

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів Сумського НАУ є невід'ємною складовою освітньо-професійної програми підготовки фахівців. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих за час навчання, набуття і вдосконалення практичних навичок і вмінь з галузі знань G13 Харчові технології ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації».

Практична підготовка здобувачів здійснюється на передових крафтових підприємствах згідно з укладеними університетом договорами. У процесі практики здобувачі ознайомлюються з досвідом роботи передових підприємств та їх матеріально - технічною базою, досягненнями науково-технічного прогресу, асортиментом продукції, яка виготовляється, технологічними особливостями, що сприяє набуттю професійних, науково-дослідницьких, організаційних навичок, які забезпечують професійну компетентність і повноцінну роботу випускників університету за фахом.

Практична підготовка проводиться в умовах професійної діяльності під організаційно-методичним керівництвом викладача Університету та спеціаліста з фаху. Програма практичної підготовки та терміни проведення практик визначаються навчальним планом. Під час проходження практики у здобувачів формуються необхідні уміння та навички для прийняття самостійних рішень, виконуючи конкретні завдання, вони оволодівають сучасними методами, формами та знаряддями праці в реальних виробничих умовах. Це дає можливість здобувачу закріпити отримані теоретичні знання з усіх дисциплін навчального процесу.

Організація практичної підготовки регламентується Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти Сумського НАУ та іншими нормативними документами Університету. Здобувачі, які не виконали програму практики без поважних причин або отримали негативну оцінку, направляються на повторне проходження практики до закінчення поточного семестру. Здобувачі, які отримали негативну оцінку після повторного проходження практики, відраховуються з університету.

1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Виробнича практика здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» на третьому курсі згідно навчального плану триває 3 тижні і закінчується написанням та захистом щоденника та звіту з практики.

Метою виробничої практики є: формування та розвиток у здобувачів професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах виробництва, вивчити систему матеріально-технічного постачання підприємства, правила техніки безпеки на робочому місці, організацію охорони навколишнього середовища, поглиблення та закріплення здобувачами знань з технології виробництва крафтової продукції, оволодіння сучасними методами, ознайомлення з питаннями економіки, організації і планування виробництва в цілому.

Під час проходження виробничої практики здобувачі зможуть одержати наступні компетентності та результати навчання:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність працювати в команді;
- здатність впроваджувати у виробництво крафтові технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;

- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;
- здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

2. БАЗИ ПРАКТИКИ

Практика у Сумському НАУ проводиться у паспортизованих базових підприємствах, які відповідають вимогам програми: навчально-виробничі, крафтові підприємства, організації різних форм власності, які мають необхідні умови.

Перелік баз практики, проходження практики та анкети здобувачів, претендентів на проходження практики розміщено на сайті Сумського НАУ у розділі «Практика та працевлаштування», розділ постійно оновлюється та доповнюється.

Здобувачі, які мають цільові направлення проходять практичну підготовку безпосередньо у тих господарствах, установах, організаціях Сумської та інших областей, які надали гарантійні листи.

Здобувачі, за погодженням кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, мають право самостійно підібрати місце проходження практики.

Із базами практики факультети укладають договори «Про співпрацю» та «Про проходження практики здобувачами Сумського НАУ».

Перелік основних вмінь (заявка на проходження практики із переліком вмінь здобувача), якими повинен володіти здобувач перед проходженням практики відповідає ОП спеціальності 181 «Харчові технології» здобувача і наведений у направленні на практику.

Підприємства, які є базами для проходження практики повинні:

- відповідати вимогам для проведення виробничого стажування;
- забезпечити практиканта (стажера) першим робочим місцем;
- при наявності технічних засобів, забезпечити доступ до мережі internet;
- на період проходження практики забезпечити житлом, яке відповідає санітарним вимогам;
- забезпечити дотримання умов техніки безпеки;
- надати можливість подальшого працевлаштування випускника після закінчення університету.

3. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практики на факультетах покладена на деканів.

Навчально-методичне керівництво і виконання програм практики здійснюють відповідні кафедри (керівники практики від університету) та відповідальні за практичну підготовку на факультетах.

За два тижні до проходження практики (стажування), відповідальні особи на факультетах проводять дводенні семінари (не менше 10 аудиторних годин) з питань формування у здобувачів практичних навичок, вмінь та адаптації на виробництві, заповнення електронних таблиць.

Здобувачі університету при проходженні виробничої практики (стажування) зобов'язані:

Здобувач повинен до від'їзду на виробничу практику отримати на кафедрі направлення, програму та пройти інструктаж про порядок проходження виробничої практики.

Прибути без запізнення на виробничу практику.

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

Скласти графік проходження виробничої практики з допомогою керівника та суворо дотримуватися програми практики.

Підпорядковуватись повністю правилам внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві.

У повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою виробничої практики.

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

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

Ознайомитися з правилами та обов'язками працівника.

Вести щоденник та робочі записи в зошиті або в щоденнику, куди

занотовувати потрібні цифрові дані, технологічні схеми, характеристики режимів та інші необхідні матеріали.

Здійснити аналіз та характеристику виробничого процесу та технологічних ліній на підприємстві. Навести принципові технологічної схеми виробництва продукції; особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; рівень технічного оснащення окремих операцій та процесу в цілому, здійснити аналіз рецептур та рівень переробки харчових відходів.

Проаналізувати відповідність якості сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів. Проводити вхідний поточний та вихідний контроль в технологічних процесах, впроваджувати засоби по усуненню причин браку та підвищенню якості готової продукції.

Здійснити аналіз здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни.

Своєчасно скласти залік та захистити звіт по проходженню практики.

Направлення здобувачів на практику здійснюється наказом ректора Сумського НАУ. Термін підготовки наказу – не пізніше ніж за два тижні до початку практики.

Наказ на проходження практики включає наступні пункти:

- прізвище, ім'я, по батькові здобувача, назву бази практики, тему дипломної роботи, прізвище керівника практики;
- дату і час проведення дводенних навчань та відповідальну особу;
- дату, час, місце проведення інструктажу з охорони праці, відповідальну особу;
- прізвище відповідального за організацію та методичне забезпечення виробничої практики на факультеті;
- графік відвідування викладачами університету (керівниками практики) баз проходження практики;
- дату здачі та день проведення захисту звітів щодо проходження

практики на факультеті;

- прізвище декана, відповідального за проходження практики здобувачами факультету.

Підставою для включення здобувачів до наказу по проходженню практики є договір «Про проходження практики (стажування)», який подається до деканату не пізніше ніж за місяць до початку практики та заявка на проходження практики здобувачами університету.

При самостійному виборі здобувачем бази для проходження практики, обов'язковим є проходження на штатних посадах за профілем навчання. За наявності вакантних місць Здобувачі можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота на них відповідає програмі практики.

Здобувачі, які не надали договорів про проходження практики направляються на визначені деканатом факультету бази практики. Завдання здобувачу щодо проходження практики видає керівник практики відповідної кафедри. Здобувач, який не отримав завдання, не допускається до проходження практики.

Керівництво виробничою практикою здійснюють два керівники: викладач кафедри ТБХП та керівник від підприємства, затверджених наказами по університету та по підприємству.

Керівником практики від університету призначається кваліфікований спеціаліст, який проводить:

- організаційно-методичну роботу по забезпеченню виробничої практики;
- проміжний контроль проходження виробничої практики;
- поточне консультування та сприяння одержанню всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми виробничої практики;
- виховну роботу по забезпеченню техніки безпеки у виробничих умовах;
- організацію прийняття щоденника і звіту та їх публічний захист.

Керівник практики від підприємства:

- відповідає за проведення практики;

- організовує практику згідно з програмою;
- визначає місце проходження практики
- організовує ознайомлення здобувачів з правилами техніки безпеки і охорони праці;
- забезпечує виконання погоджених з навчальним планом графіків
- проходження практики по структурних підрозділах підприємства;
- надає можливість здобувачам-практикантам користуватися мережею INTERNET та необхідною, для виконання програми практики документацією;
- створює необхідні умови для засвоєння практикантами нової техніки, передової технології, сучасних методів організації праці;
- контролює виконання Кодексу законів про працю України.

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

До проходження виробничої практики допускаються здобувачі, які пройшли медичний огляд та допущені до роботи на відповідних підприємствах, на окремих робочих місцях, а також пройшли інструктаж з техніки безпеки. Перед початком практики здобувачі забезпечуються направленням на практику, програмою виробничої практики та необхідним методичним забезпеченням щодо проходження виробничої практики та підготовки звіту. Під час проходження виробничої практики на здобувача освіти поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку закладу.

Відомості про підприємство здобувач отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з куратором практики від закладу (підприємства), фахівцями з технологічних та інших питань. Під час практики здобувач вивчає технології продукції власного виробництва на

прикладі одного із крафтових підприємств.

Під час практики здобувач веде лабораторний журнал-щоденник, в якому відображає необхідну йому інформацію.

Робота здобувача на підприємстві проводиться згідно з календарним планом. Він складається керівником практики від кафедри і коригується керівником практики від підприємства. Після закінчення практики здобувач оформлює звіт, який підписується керівником практики від ЗВО. При цьому додається характеристика керівника від підприємства.

Захист звіту проводиться в ЗВО протягом 10-ти днів після закінчення практики в присутності комісії, до складу якої входять провідні науковці та керівник практики. Якість виконання завдань практики та написання звіту оцінюється диференційовано.

Форма звітності практиканта – це подання в друкованому та електронному вигляді звіту про проходження практики.

Комісія з прийому звітів про проходження виробничої 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.

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

4. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Зміст та тематична структура виробничої практики визначається її головною метою та основними завданнями, місцем у навчальному плані фахівця, загальним обсягом годин.

Загальна обсяг виробничої практики – **150** годин, **5** кредитів ECTS. Тематика та обсяг годин виробничої практики наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Програма виробничої практики

№ зп	Зміст практики	Кількість годин
1	Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві	
1.1	Загальне ознайомлення з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії.	6
1.2	Вивчення структури підприємства.	6
1.3	Ознайомлення з організацією основного і допоміжного виробництва	6
2	Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, на окремих робітничих місцях	
2.1	Вивчення технології виробництва основного асортименту продукції по цехах і набуття навичок керування технологічними процесами	9
2.2	Ознайомлення з прийманням та підготовкою сировини	9
2.3	Вивчення апаратурно-технологічної схеми підготовки основної і допоміжної сировини до виробництва	9
2.4	Вивчення обладнання технологічних ліній і набуття навичок керування його роботою.	9
2.5	Складання технологічної і апаратурної схеми продукції	9
2.6	Характеристика технологічного процесу, операцій, технологічних режимів	18
2.7	Технічна характеристика обладнання	6
2.8	Вивчення особливостей зберігання сировини	6
2.9	Знайомство з особливостями зберігання готової продукції	9
2.10	Порядок прийому сировини, допоміжних матеріалів і відправки готової продукції	9
3	Ознайомлення з контролем технологічних параметрів і системою забезпечення якості готової продукції, нормативною документацією, системою охорони навколишнього середовища	
3.1	Знайомство з устаткуванням виробничої лабораторії	9
3.2	Ознайомлення зі стандартами на основну і допоміжну сировину та методиками проведення технохімічного контролю сировини та готової продукції	9
3.3	Ознайомлення із змістом нормативних документів, технологічних інструкцій та регламентів, які використовуються на підприємстві	6
3.4	Форми ведення лабораторних та технологічних журналів і порядок їх ведення	6
4	Узагальнення матеріалу та оформлення звіту	9
	Разом:	150

5. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

Звіт по проходженню практики візується керівником підприємства або уповноваженою ним особою. Після закінчення терміну проходження практики здійснюється попередній розгляд звітів за участі декана факультету, завідувача кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, керівника практики.

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

Структура звіту відповідає загально-методичним рекомендаціям і включає:

- загальну характеристику бази практики;
- основну частину (організаційно-економічну характеристику підприємства) бази практики;
- пропозиції та зауваження щодо перспектив розвитку та покращення роботи бази практики.

У звіті наводяться лише фактичні дані за підприємство. Не допускається включення до звіту книжкового цифрового і текстового матеріалу. Звіт має бути написаний здобувачем 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. Малюнки і таблиці нумеруються в межах розділу. Номер малюнку чи таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунку чи таблиці. Кожна таблиця чи малюнок повинні мати назву.

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.

По завершенню проходження виробничої практики в звіті здобувач

повинен описати наступні питання:

5.1 Коротка характеристика підприємства

Загальну характеристику бази практики необхідно здійснити під час загального ознайомлення з підприємством. Вказати назву підприємства, відомчу підпорядкованість, район розташування, площу території, форму господарювання. Навести режим роботи підприємства, загальну чисельність працівників, структура адміністративного, технічного та господарчого управління. Вказати виробничу потужність підприємства, асортимент продукції, що виробляється. Вказати установчі документи підприємства. Визначити цілі та предмет діяльності згідно статуту підприємства.

Описати організацію основного виробництва: описати основні та допоміжні об'єкти, цехи, дільниці, їх розташування і взаємний зв'язок на території підприємства (дати у вигляді умовної схеми).

Ознайомитись з асортиментом продукції, принципами та методами організації основного виробництва. Вказати заходів по забезпеченню охорони навколишнього середовища, які заходи вживаються для мінімізації відходи виробництва. Зверніть увагу на особливості техніки безпеки, протипожежної безпеки, особистої гігієни працівників та промислової санітарії при виробництві даних видів продукції.

5.2 Особливості зберігання сировини та готової продукції, та умови реалізації

Проаналізувати сировинне господарство, найменування постачальників сировини та допоміжних матеріалів, зміст договорів, засоби та режим постачання. Надати характеристику складських приміщень, приміщень для зберігання сировини і готової продукції, засобів транспортування по території підприємства. Надати характеристику показників якості, що контролюються під час прийому та зберігання сировини та готової продукції.

Основні дані занести до таблицю 2. У таблиці спочатку заповнюють всі дані щодо системи постачання, а потім – всі дані щодо системи збуту.

Характеристика системи постачання і збуту готової продукції

№ з/п	Вид сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції	Умови і терміни зберігання	Показники якості, що контролюються при прийманні і зберіганні

Звернути увагу на умови зберігання, температуру і відносну вологість повітря, тривалість зберігання на складах готових виробів. Визначити порядок складування продукції. Які втрати при зберіганні та шляхи їх зниження. Припустиме відхилення масі різних виробів. Облаштування приміщень для зберігання готової продукції та експедиції, їх устаткування.

5.3 Основні виробничі процеси і технологічні лінії в цехах і відділеннях підприємства

Навести принципові технологічні схеми виробництва продукції; особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; фасування, зберігання, реалізація. Який рівень технічного оснащення окремих операцій та процесу в цілому?

Ознайомтесь з обладнанням, насосами, ємностями, що застосовуються під час підготовки і транспортування сировини. Подайте апаратурно-технологічну схему підготовки сировини.

Напишіть характеристику окремих цехів та відділень за ходом технологічного процесу.

Складіть технологічну і апаратурну схему виготовлення одного з видів продукції. Охарактеризуйте технологічний процес, операції та їх режими, основні апарати, машини та механізми. Основні дані занесіть до таблиці 3. Навести вимоги Держстандарту на цей вид продукції.

Характеристика технологічних процесів, операцій та режимів

п/п	Вид продукції, найменування процесів, операцій	Обладнання, тип, марка	Параметри та режими, t, °C, P (атм.), час (хв.), тощо	Вид і засіб контролю параметрів

5.4 Оснащення виробничої лабораторії підприємства та проведення технохімічного контролю готової продукції

Ознайомтесь з призначенням та функціями лабораторії на підприємстві, її розташуванням. Проаналізуйте відповідність якості сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів. Необхідно навчитись проводити вхідний поточний та вихідний контроль в технологічних процесах. Ознайомтеся з основними показниками якості, що контролюються та методами їх визначення. Ознайомтеся з оснащенням лабораторії приладами, посудом, реактивами, станом системи забезпечення якості продукції і послуг (якщо вони є).

5.5 Виробнича документація

Здобувачам освіти необхідно виписати перелік і ознайомитись із змістом документів, якими користуються і керуються у повсякденній роботі фахівці підприємства. Це можуть бути технічні умови і технологічні інструкції, що діють на виробництві, посадові інструкції, екологічний паспорт підприємства, паспорт виробничої лабораторії, описи обладнання, машин і апаратів, рекомендації різного рівня і різноманітного характеру щодо технологічного процесу, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища, наглядні посібники і таке інше.

У **висновках** з практики у звіті повинні бути сформульовані основні підсумки практики на підприємстві. При цьому слід оцінити на погляд здобувача позитивні і негативні моменти діяльності підприємства.

6. ПОРЯДОК ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

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

Підсумкова оцінка виставляється з урахуванням вимог кредитно-модульної системи (табл. 4). Викладачі підписують звіти і виставляють на титульному аркуші підсумкову залікову оцінку.

Здобувачі освіти, 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

Шкала оцінювання успішності

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

Критерії оцінювання знань, навичок та умінь:

1. Оцінку «**відмінно**» практикант одержує, коли відповідь повна, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні; виклад логічний, доказовий, висновки узагальнення точні; практикант орієнтується в системі чинного законодавства; правильно використовує термінологію. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Матеріали оформлені відповідно до вимог і з дотриманням академічної доброчесності.

2. Оцінку «**добре**» практикант одержує, коли відповідь оформлена згідно зі зазначеними вимогами, але виклад недостатньо систематизовано, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце окремі

неточності, які легко можна виправити за допомогою питань викладача. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Наявні неістотні зауваження щодо змісту і оформлення матеріалів. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

3. Оцінку **«задовільно»** практикант одержує, коли відповідь свідчить про розуміння основних питань програми практики, однак можна спостерігати значні прогалини в знаннях: визначення понять не чіткі, висновки й узагальнення аргументовані слабо, у них є помилки. Знання практиканта фрагментарні, неповні, невміння працювати з документами, джерелами. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Недбале оформлення звіту і щоденника про проходження практики. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

4. Оцінку **«незадовільно»** практикант одержує, коли відгук про проходження практики негативний. На запитання здобувач вищої освіти не дає правильної відповіді. Програма виробничої практики виконана не в повному обсязі. Звіт компілятивний, а його складники містять очевидні порушення принципів академічної доброчесності.

5. Здобувач вищої освіти, який не виконав програми практики без поважних причин, одержує незадовільну оцінку, тобто має академічну заборгованість, яку ліквідує у встановленому порядку – шляхом проходження повторного практики і захисту її вперше перед керівником практики, а вдруге – перед комісією. Якщо програму практики не виконано з поважних причин, ВНЗ надає можливість проходити її повторно.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
2. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг: ДСТУ ISO 9004-2-96.
3. 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.
4. 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.

ДОДАТКИ

Зразок оформлення титульної сторінки звіту про навчальну практику

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів**

ЗВІТ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

здобувача _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

факультету харчових технологій ступеня вищої освіти «Бакалавр»
спеціальності G 13 Харчові технології 3 курсу, групи _____

Керівник від закладу вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Суми - 20 _____

Зразок звіту-щоденника

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

Факультет харчових технологій

Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

**Звіт-щоденник
ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

Галузь знань G13 Харчові технології

Денна (заочна) форми навчання *(потрібне підкреслити)*

здобувача (ки) _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Курс _____ група _____

Підприємство _____

Період практики: з _____ 20__ р. по _____ 20__ р.

Керівник практики від ВНЗ _____
(вчене звання, кафедра, прізвище, ініціали)

Керівник практики від підприємства _____
(посада, прізвище, ініціали)

Подано на перевірку: « ____ » _____ 20__ р.

Перевірено: « ____ » _____ 20__ р.

Допущено до захисту: « ____ » _____ 20__ р.

Суми – 20__ р

Відмітки про проходження виробничої практики

Вибув на практику «_____» _____ 20____ р.

Декан факультету _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

Прибув на підприємство «_____» _____ 20____ р.

Керівник практики
від підприємства _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

Вибув з підприємства «_____» _____ 20____ р.

Керівник практики від виробництва _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

[illegible]

[illegible]

« » 20 p.

[illegible]

„_____” ____20____p.

РОЗДІЛ 1

ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

Загальна характеристика підприємства

Показники	Характеристика
Планова потужність	
Фактична потужність	
Виробнича структура підприємства	
Режим робочого дня	
Собівартість товарної продукції	
Рентабельність підприємства	
Перспективи розвитку підприємства	

Асортимент продукції, яка виробляється

Вид продукту	Обсяги виробництва

Висновки: _____

Забезпечення сировиною. Карта сировинної зони

№ п/п	Назва господарства	Район., обл..	Радіус доставки	Середньодобове надходження молока. м'яса т

Приймальне відділення. Характеристика обладнання

№ п/п	Назва обладнання	Марка	Потужність	Габаритні розміри	Кількість

Висновки: _____

РОЗДІЛ 2

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТУ

(вказати конкретно вид одного продукту)

Цех виробництва продукції. Характеристика технологічного процесу

№ з/п	Показники	Вид продукту				
1.	Нормативний документ, згідно якого виробляється продукт					
2.	Спосіб виробництва					
3.	Вид фасування					
4.	Норма витрат сировини на 1 т готового продукту					
5.	Допоміжні матеріали:					
6.	Тривалість технологічного процесу, год					
7.	Строк зберігання від моменту закінчення технологічного процесу, діб					

Рецептура продукту

№ з/п	Компонент	Маса, кг	Масова частка жиру, %

Характеристика обладнання

[illegible]

Апаратурно-технологічна схема виробництва

Опис технології виробництва продукту

Висновки: _____

РОЗДІЛ 3

ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА

№ п/п	Стадія техноло- гічного процесу	Назва		Показник. якості		Місце і періодичність контролю	Кваліфі- кація	Контролер, документ реєстрації результатів
		Об'єкт контролю	Контрольний показник	Норма- тивний	Фактич- ний			

РОЗДІЛ 4

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО НОРМАТИВНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

№ п/п	Назва готової продукції	Показники якості		
		Назва, одиниця виміру	Нормативний	Фактичний
1				

[illegible]

Демидова Євгенія В'ячеславівна
Самілик Марина Михайлівна
Губа Світлана Олександрівна

**ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для здобувачів 3 курсу СВО «Бакалавр»
галузі знань G 13 Харчові технології
ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»
денної та заочної форми навчання**

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

Підписано до друку _____ 2025 р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman
Тираж: 30 екземплярів Замовлення Ум. друк. арк.. 1,6