

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

**ПРОГРАМА
ОК 32 «НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА»
для студентів СВО «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

СУМИ 2024

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

ПРОГРАМА
ОК 32 «НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА»

для студентів СВО «Бакалавр»
денної та заочної форм навчання
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»

СУМИ 2024

УДК 664
П 78

Укладачі: **Губа С.О.**, старший викладач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
Демидова Є.В., асистент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
Соколенко В.В., старший викладач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

П 78 Програма ОК 32 «Навчальна практика» для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузь знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. С.О. Губа, Є.В. Демидова, В.В. Соколенко: – Суми, 2024. – 14с.

Програма навчальної практики спрямована на надання методичної допомоги студентам під час проходження навчальної практики. В програмі навчальної практики розглядаються мета і завдання, тематична структура та зміст навчальної практики для студентів СВО «Бакалавр» факультету харчових технологій, надається орієнтовна тематика індивідуальних завдань.

Рецензенти: **Степанова Т. М.**, к.т.н., доцент кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету,
Болгова Н. В., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів СНАУ.

Відповідальний за випуск: **Самілик М. М.**, д.т.н., доцент, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів.

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 1 від «29» жовтня 2024р.

© Сумський національний
аграрний університет, 2024

Зміст

ВСТУП.....	4
1. Опис навчальної практики	5
2. Заплановані результати навчання.....	6
3. Тематичний план навчальної практики	7
4. Орієнтовні теми для індивідуального завдання з навчальної практики.....	8
5. Бази практики та вимоги до них	10
6. Організація проведення практики	11
7. Вимоги до звітної документації з практики	12
8. Підведення підсумків з навчальної практики	13
8.1.Критерії оцінювання та схема нарахування балів з навчальної практики:	13
8.1.1. Шкала і критерії оцінювання активності здобувачів на практичних заняттях з навчальної практики	13
8.1.2. Шкала і критерії оцінювання оформлення та змістовності наповнення теоретичної частини індивідуального завдання	14
8.1.3.Шкала і критерії оцінювання виконання презентації індивідуального завдання.....	14
8.1.4. Шкала і критерії оцінювання захисту індивідуального завдання..	15
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.....	16

ВСТУП

Згідно із Законом України «Про вищу освіту», «Положенням про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті», стандартом вищої освіти України зі спеціальності «Харчові технології» практична підготовка є обов'язковою складовою освітньо-професійної підготовки студентів закладу вищої освіти.

Навчальна практика є невід'ємною складовою обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми підготовки фахівців з харчових технологій зі спеціальності «Харчові технології», а також є складовою наскрізної програми практики з фаху.

Навчальна практика передбачає ознайомлення студентів зі специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних вмінь та навичок із дисциплін.

В умовах стрімкого розвитку харчової промисловості України особлива увага приділяється досягненням науково-технічного прогресу, створенню конкурентоспроможної продукції, впровадженню ресурсозберігаючих технологій. Для підвищення ефективності функціонування підприємства харчової промисловості та його економічного зросту необхідні кваліфіковані спеціалісти, які мають відповідну технологічну підготовку.

Навчальна практика є важливою складовою для формування світогляду майбутніх інженерів-технологів.

Організація та методичне забезпечення навчальної практики здійснюється відповідно до вимог «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Сумського національного аграрного університету».

Базами навчальної практики є структурні підрозділи університету, а також організації і підприємства всіх форм власності та організаційно-правових форм.

Програма навчальної практики, що укладена відповідно до вищезазначених законодавчих, нормативних, розпорядчих та методичних документів, є основним навчально-методичним документом, згідно з яким здійснюються організаційні заходи та визначається зміст окремих видів занять навчальної практики.

1. Опис навчальної практики

ОК32 Навчальна практика відноситься до обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми бакалаврів ОПП «Харчові технології»

Метою навчальної практики є одержання загального уявлення про спеціальність, ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, виробничими процесами промислових та крафтових підприємств, роботою навчальних лабораторій, навчальними дисциплінами циклу професійної підготовки, бібліотекою університету та навичок користування її фондами; проведення оглядових екскурсій на підприємствах харчової промисловості; одержання первинних професійних знань та навичок у процесі ознайомлення з виробничими процесами підприємств.

Завдання навчальної практики:

- ознайомлення та набуття навичок роботи з приладами, обладнанням необхідним в професійній діяльності;
- поглиблення, систематизація і закріплення теоретичних знань одержаних студентами в процесів теоретичного навчання;
- виховання відповідальності за результати своєї діяльності;
- ознайомлення з фаховими компетенціями, які повинен мати технолог харчової промисловості;
- знання структури харчової промисловості, її загальну характеристику, тенденції ринку та розвитку харчової промисловості.

Елементи характеристики ОК 32	181 «Харчові технології»
Загальна кількість годин	150
У тому числі самостійної роботи	114
Кількість кредитів	5
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	Обов'язкова
Вид підсумкового контролю	Диференційований залік

2. Заплановані результати навчання

Результати проходження практики:

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K07. Здатність працювати в команді.

K08. Здатність працювати автономно.

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

3. Тематичний план навчальної практики

Тематичний план занять	Заняття практичні, год		Самостійне опрацювання матеріалу, год
	Лабораторні	Екскурсійні	
ТЕМА 1. Загальна характеристика харчової промисловості	3	-	8
ТЕМА 2. Системний аналіз у харчових виробництвах	3	-	8
ТЕМА 3. технологія м'яса і м'ясних продуктів	-	3	10
ТЕМА 4. технологія риби і рибних продуктів	-	3	10
ТЕМА 5: Технологія переробки молока	-	3	10
ТЕМА 6. Технологія рослинних жирів (олії) та жирів тваринного походження	-	3	10
ТЕМА 7. Технологія переробки овочів, плодів і ягід	3	-	8
ТЕМА 8. Технологія на основі переробки зернових культур	-	3	10
ТЕМА 9. Технологія цукристих продуктів	3	-	10
ТЕМА 10. Технологія бродильних виробництв	-	3	10
ТЕМА 11. Технологія безалкогольних виробів	-	3	10
ТЕМА 12. Технологія кондитерських виробів	-	3	10
Всього:	12	24	114
	36		114
Разом:	150		

4. Орієнтовні теми для індивідуального завдання з навчальної практики

1. Технологія виробництва пива
2. Технологія виробництва алкогольних напоїв
3. Технологія виробництва питних вершків
4. Технологія виробництва кавових напоїв
5. Технологія виробництва шоколаду
6. Технологія виробництва вершкового масла
7. Технологія виробництва перших страв
8. Технологія виробництва червоного вина
9. Технологія виробництва рослинної олії
10. Технологія виробництва борошна
11. Технологія виробництва рибних пресервів
12. Технологія виробництва плавлених сирів
13. Технологія виробництва твердих сирів
14. Технологія виробництва алкогольних лікерів
15. Технологія виробництва розсільних сирів
16. Технологія виробництва халви
17. Технологія виробництва курячих напівфабрикатів
18. Технологія виробництва крупи гречаної
19. Технологія виробництва макаронів
20. Технологія виробництва джемів
21. Технологія виробництва копчених ковбас
22. Технологія виробництва глазуrowаних сирків
23. Технологія виробництва Технологія виробництва макаронних виробів
24. Технологія виробництва желатину
25. Технологія виробництва йогурту
26. Технологія виробництва квасу
27. Технологія виробництва хлібобулочних виробів
28. Технологія виробництва печива
29. Технологія виробництва консервованих грибів
30. Технологія виробництва м'ясорослинних консервів
31. Технологія виробництва охолодженого м'яса птиці
32. Технологія виробництва здобних булочок
33. Технологія виробництва ряжанки
34. Технологія виробництва кефіру
35. Технологія виробництва бісквіту
36. Технологія виробництва картоплі-фрі

37. Технологія виробництва зефіру
38. Технологія виробництва котлет
39. Технологія виробництва варених ковбас
40. Технологія виробництва ліверних ковбас
41. Технологія виробництва шоколадних цукерок
42. Технологія виробництва фруктових соків
43. Технологія виробництва мармеладу
44. Технологія виробництва сухофруктів
45. Технологія виробництва батонів
46. Технологія виробництва цукру

5. Бази практики та вимоги до них

Навчальна практика проводиться в навчальних аудиторіях, навчально-наукових та навчальних лабораторіях факультету харчових технологій, бібліотеці університету, а також передбачені екскурсії на провідні підприємства харчової промисловості.

Вони повинні мати відповідне матеріально-технічне, організаційне та навчально-методичне забезпечення.

6. Організація проведення практики

Навчальна практика проводиться для академічної групи протягом 3 тижнів у формі аудиторних занять та екскурсій на виробництво.

Керівник навчальної практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- проводить інструктаж з безпеки життєдіяльності;
- забезпечує якість проходження практики студентів;
- розробляє та видає індивідуальне завдання студентам;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та терміни її проходження;
- перевіряє виконання індивідуального завдання з навчальної практики та оцінює його результати.

Студенти під час проходження практики зобов'язані:

- пройти інструктаж з безпеки життєдіяльності та дотримання правил безпеки життєдіяльності;
- ознайомитися з програмою практики;
- обрати тему для виконання індивідуального завдання;
- виконувати завдання передбачені програмою практики;
- оформити звітну документацію та індивідуальні завдання (теоретичне індивідуальне завдання та презентацію) з практики та подати їх керівнику практики від кафедри.

7. Вимоги до звітної документації з практики

До звітної документації відноситься індивідуальне завдання (презентації та доповіді).

За результатами проходження навчальної практики здобувач вищої освіти подає керівнику практики від кафедри для перевірки та оцінювання виконане та оформлене згідно вимог індивідуальне завдання та виконує презентацію для його захисту.

Вимоги до індивідуального завдання:

1. Індивідуальне завдання виконується з використанням програмного забезпечення Microsoft Office чи будь-якого іншого що забезпечить оформлення індивідуального завдання згідно вимог.
2. Обсяг теоретичної частини індивідуального завдання складає 20-30 сторінок А4, презентації в межах 7-10 слайдів.
3. Детальні вимоги до виконання теоретичної частини індивідуального завдання представлені у відповідних методичних вимогах на платформі Moodle в розділі «Навчальна практика».
4. Презентація виконується в довільному форматі, але серед обов'язкових її складових є: титульна сторінка, текст з малюнками згідно розділів індивідуального завдання, відео, анімації, інші додати. Перевагу при створенні презентації треба надавати мультимедійній та графічній складовій на противагу текстовій.
5. В презентації повинні бути представлені окремі технологічні процеси виробництва конкретних видів харчової продукції згідно варіанту, що обирає і погоджує з керівником практики від кафедри студент.
6. Всі виконані індивідуальні завдання здобувачі подають керівнику практики в електронному та паперовому вигляді, які в подальшому реєструються в журналі та зберігаються на кафедрі.
7. Презентації в паперовому вигляді підшиваються в одну папку, яка повинна містити титульний аркуш (додаток А) та зміст індивідуального завдання.
8. Перелік літератури в індивідуальному завданні оформлюється згідно вимог ДСТУ 8302:2015.

8. Підведення підсумків з навчальної практики

Після закінчення проходження практики студенти звітують про виконання програми практики методом захисту виконаного згідно обраної теми індивідуального завдання, представленням презентації з доповіддю.

Формою контролю з навчальної практики є диференційований залік, який виставляється в останній день практики.

Оцінювання її результатів здійснюється керівником практики від кафедри на підставі:

- оформлення та змістовності наповнення теоретичної частини індивідуального завдання за обраною темою;
- повноти та якості виконання здобувачем індивідуальних завдань (теоретичної частини та презентацій), що передбачені програмою практики;
- результатів захистів індивідуальних завдань (довіді з презентацією).

8.1. Критерії оцінювання та схема нарахування балів з навчальної практики:

Схема нарахування балів з навчальної практики

1	2	3	4	5
Активність на практичних заняттях з навчальної практики	Оформлення та змістовність наповнення теоретичної частини індивідуального завдання	Підготовка презентації індивідуального завдання	Захист індивідуальних завдань (презентації та доповіді)	Всього балів
25	35	15	25	100

8.1.1. Шкала і критерії оцінювання активності здобувачів на практичних заняттях з навчальної практики

Шкала, бали	Критерії оцінювання активності на практичних заняттях
23-25	Здобувач відвідував всі практичні заняття, екскурсії, брав участь у обговореннях, проявляв ініціативу на практичних заняттях, всі завдання сумлінно виконував.
16-22	Здобувач відвідував всі практичні заняття, екскурсії, у обговореннях участі не брав, ініціативи на практичних заняттях не проявляв, але всі завдання сумлінно виконував.
12-15	Здобувач відвідував всі практичні заняття та екскурсії, ініціативи на практичних заняттях не проявляв, участі у обговоренні не брав..
8-11	Здобувач відвідував 80 % практичних занять, брав участь в 80 % екскурсій, ініціативи не проявляв, завдання виконував лише під керівництвом.
1-7	Здобувач відвідував 50 % практичних занять, брав участь в 50 % екскурсій, ініціативи не проявляв, участі у обговоренні не брав.

8.1.2. Шкала і критерії оцінювання оформлення та змістовності наповнення теоретичної частини індивідуального завдання

Шкала, бали	Критерії оцінювання оформлення та змістовності наповнення теоретичної частини індивідуального завдання
30-35	На титульному аркуші правильно заповнені всі зазначені рядки. Змістовність наповнення та оформлення теоретичної частини індивідуального завдання відповідає структурі та вимогам методичних рекомендацій, не містить виправлень і помарок.
25-29	На титульному аркуші частково невірно та не всі заповнені зазначені рядки. Змістовність наповнення та оформлення відповідає структурі та вимогам методичних рекомендацій, але не виконано один з розділів або має місце непослідовність тем/ не точні їх назви/ містить незначні виправлення і помарки
20-24	На титульному аркуші невірно або незаповнено більшість рядків. Змістовність наповнення та оформлення частково відповідає структурі практики, але не вказана декілька складових або має місце: непослідовність тем та не точні їх назви/ дати, містить велику кількість виправлень.
16-19	На титульному аркуші невірно з граматичними помилками заповнені деякі рядки. Змістовність наповнення та оформлення не відповідає структурі практики: непослідовність тем та неточні їх назви, містить велику кількість виправлень.
10-15	Титульний аркуш незаповнений або містить велику кількість граматичних помилок. Змістовність наповнення та оформлення не відповідає структурі практики: заповнені не всі розділи, не вказані теми, містить велику кількість виправлень.

8.1.3.Шкала і критерії оцінювання виконання презентації індивідуального завдання

Шкала, бали	Критерії підготовки та оформлення презентації індивідуального завдання
13-15	Підготовлена презентація відповідає вказаній темі та вимогам, щодо її оформлення, тема глибоко та повністю розкрита, з наведення практичних прикладів з конкретних виробництв.
10-12	Підготовлена презентація відповідає обраній темі, але не повністю розкриває її суть, має деякі недоліки.
7-9	Підготовлена презентація частково відповідає вказаній темі та має деякі недоліки в структурі
4-6	Підготовлена презентація частково відповідає вказаній темі та має суттєві недоліки у своїй структурі
1-3	Підготовлена презентація не відповідає вимогам з оформлення, завдання або структури.

8.1.4. Шкала і критерії оцінювання захисту індивідуального завдання

Шкала, бали	Критерії оцінювання захисту індивідуального завдання
23-25	Відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, студент дуже добре орієнтується в поданому матеріалі
16-22	Відповідь вище середнього рівня з кількома суттєвими помилками, студент добре орієнтується в поданому матеріалі
12-15	Відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, студент слабо орієнтується в поданому матеріалі
8-11	Відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент не орієнтується в представленому матеріалі
1-7	Відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент не орієнтується в представленому матеріалі

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Навчальна практика. Навчальний посібник для студентів СВО "Бакалавр" денної та заочної форми навчання, спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. В.В. Соколенко, С.О. Губа. - Суми, 2023. – 130 с.
2. Баль-Прилипко Л.В.. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. – К., 2010 – 469 с.
3. Васюкова Г. Т. Переробка риби та харчові підприємства малої потужності: навч. посіб. / Г. Т. Васюкова, Л. П. Ющенко. – К.: Кондор, 2011. – 96 с.
4. Гладкий Ф.Ф., Тимченко В.К., Демидов І.М та ін.. Технологія модифікованих жирів. – Харків:Підручник НТУ «ХПІ», 2012. – 210 с.
5. Грек О. В. Технологія продуктів із знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки /О. В. Грек, Г. Є. Поліщук, О. О. Онопрійчук / - К.: НУХТ, 2011. -210 с.
6. Грек О. В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів / О. В. Грек, Т. А. Скорченко / - К.: НУХТ, 2009. - 235 с
7. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П. Л. Шиян, Л. М. Хомічак. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
8. Колтунов В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів: навч. посіб. / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська. – К.: Центр учб. л-ри, 2014. – 138 с.
9. Кравців Р.Й. Технологія жирів: навч.посібн. / Р.Й. Кравців, М.З. Паска, І.М. Ощипок. – Львів, 2008. – 112 с
10. М 17 Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. / О.Б. Максимець, В.Л. Максимець. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.
11. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: [для студ. вищ. навч. закл.] / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. – Умань, 2010. – 211 с.
12. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства : підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.М.Найченко, О.С.Осадчий. – К. : Школяр, 2007. – 502 с.
13. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – 2-е вид., перероб. та доп. – К.: Ліра-К, 2016. – 540 с.
14. Осокіна Н. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підруч. / Н. Г. Осокіна, Г.С. Гайдай. – Умань, 2005. – 614 с.
15. Паска М.З. Технологія тваринних жирів: навч. посібн. / М.З. Паска - Львів: 2011. – 135 с.
16. Поліщук Г. Є. Технологія морозива / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз / - К.: Фірма "ШКОС", 2008.-220 с
17. Практикум з технології молока та молочних продуктів : навч. посіб. / О. В. Грек, Н. М. Ющенко, Т. Г. Осьмак та ін. ; Мво освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2015. – 431 с.
18. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с
19. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.

20. Технологія сиру : підручник / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева ; під заг. ред. Ю. Г. Сухенка; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компрінт, 2015. – 412 с.
21. Тимченко В.К. Технологія м'яких маргаринів / В.К. Тимченко. – Х.: НТУ «ХШ», 2002. – 128 с.
22. Тютюнников Б.Н. Хімія жирів. / Б.Н. Тютюнников, З.І. Бухштаб, Ф.Ф. Гладкий та ін. – Харків: НТУ «ХП». – 2002. – 452 с.
23. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Ч. 1. / [Перцевой Ф. В., Камсуліна Н. В., Дроменко О. Б. та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 300 с.
24. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Ч. 2. / [Перцевой Ф. В., Камсуліна Н. В., Дроменко О. Б. та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 300

Губа Світлана Олександрівна
Демидова Євгенія В'ячеславівна
Соколенко Вікторія Вікторівна

**ПРОГРАМА
ОК 32 «НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА»**

**для студентів СВО «Бакалавр»
денної та заочної форм навчання
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

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

Підписано до друку _____ 2024 р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman
Тираж: 30 екземплярів Замовлення Ум. друк. арк.. 2,0
