

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-науковий інститут  
денної освіти

\_\_\_\_\_ підпис

А. ТКАЧЕНКО  
ініціали, прізвище

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**ПРОГРАМА**

практики для здобувачів вищої освіти  
другого року навчання

ступеня вищої освіти	<b>молодший бакалавр</b> (молодший бакалавр, бакалавр, магістр)
галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b> (шифр та назва галузі знань)
спеціальність	<b>181 Харчові технології</b> (код та найменування спеціальності)
освітня програма	<b>«Харчові технології»</b> (назва)

СХВАЛЕНО

Вченою радою Навчально-наукового  
інституту денної освіти

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ р.

Полтава – 2021

## УКЛАДАЧІ

### Програму практики для здобувачів розробили:

1. Левченко Ю.В., гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
2. Гончаренко Валентина Федорівна, майстер виробничого навчання кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.


Програму практики обговорено та схвалено на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства протокол № 3 від 29 жовтня 2021р.  
Завідувач кафедри

  
(підпис)

Г. ХОМИЧ

### ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності «Харчові технології» ступеня молодший бакалавр

  
(підпис)

Ю. ЛЕВЧЕНКО

## ЗМІСТ

Вступ .....	4
1. Організація практики .....	4
2. Графік проходження практики .....	6
3. Програма практики.....	6
4. Вимоги до звіту .....	8
5. Підведення підсумків практики .....	9
Додатки .....	11

## ВСТУП

Згідно з навчальними планом студенти спеціальності 181 Харчові технології освіти програма «Харчові технології» ступеня молодшого бакалавра проходять виробничу практику.

**Мета практики:** закріплення теоретичних знань з циклу спеціальних дисциплін; вивчення управлінської структури підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства; здобуття навичок з організації виробництва і управління виробничим процесом на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства.

**Завдання практики:**

- участь в організації технологічного процесу на виробництві і в закладах ресторанного господарства;
- участь у розробленні нових видів харчової та кулінарної продукції на основі вивчення попиту населення;
- вивчення особливостей роботи підприємств харчової промисловості в сучасних економічних умовах.

**Місце проведення практики:**

Організації і підприємства харчової промисловості і ресторанного господарства споживчої кооперації, інших відомств і форм власності.

## 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

При від'їзді на практику студенти отримують направлення на практику, програму, щоденник, індивідуальні завдання. На початку практики проводиться інструктаж зі студентами з охорони праці в галузі, правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

**Обов'язки студента при проходженні практики:**

- виконати в програми практики та індивідуальних завдань;
- своєчасно розпочати практику і завершити виконання її програми згідно з термінами, передбаченими графіком навчального процесу;
- суворо дотримуватися правил внутрішнього розпорядку, що діють в організації або на підприємстві;
- вивчити правила охорони праці і техніки безпеки на робочих місцях і дотримуватися їх;
- вести щоденник, записувати всі види самостійно виконаних робіт і щоденно подавати керівникові практики для ознайомлення і підпису;

- за умови проходження практики дублером виконувати доручені йому завдання, нести відповідальність за виконану роботу та її результати. Адміністрація бази практики має право залучати студента до участі у виконанні професійних завдань та обов'язків;

- систематично підбирати матеріал для звіту відповідно до програми практики, виконання індивідуальних завдань;

- по закінченні практики подати на кафедру звіт, підписаний студентом і керівником практики, завірений печаткою підприємства або організації. До звіту додається характеристика з місця практики;

- захистити звіт із практики у встановлений кафедрою термін.

#### **Студент має право:**

- звертатися за консультаціями до керівника практики, провідних фахівців;

- користуватися правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства.

Навчально-методичне керівництво і контроль за організацією практики від університету здійснює кафедра технології харчових виробництв і ресторанного господарства.

#### **Обов'язки кафедри щодо організації практики:**

- визначення баз практики;

- розподіл студентів за базами практики;

- укладання договорів про проведення практики між університетом та підприємством;

- призначення керівниками практики досвідчених викладачів;

- підготовка методичного забезпечення практики;

- проведення інструктажу з організації проходження практики;

- оцінювання якості практичного навчання і підведення підсумків.

#### **Обов'язки керівника:**

- допомога студентам у постановці окремих завдань, які потребують теоретичного та практичного вирішення на виробництві;

- участь у інструктажі студентів на факультеті (перед початком практики) і в підсумковій конференції (по завершенні практики);

- у випадку неявки студентів на практику, порушення ними трудової дисципліни, нехтування своїми обов'язками, а також виникненні конфліктних ситуацій повідомлення про це письмово кафедрі і деканат факультету;

- перевірка звітів із проходження практики, участь у їх захисті;

- звітування на засіданнях кафедри про підсумки практики.

## 2. ГРАФІК ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Зміст питань, що вивчаються.	Місце проходження практики	Кількість днів
Загальне знайомство з підприємством і його структурними підрозділами, вхідний інструктаж та на робочому місці	Базове підприємство харчової промисловості або заклад ресторанного господарства	1
Організація постачання	Базове підприємство харчової промисловості	1
Організація виробництва	Базове підприємство харчової промисловості	10
Екскурсія на підприємство харчової промисловості або у заклад ресторанного господарства	Підприємство харчової промисловості іншого напрямку або заклад ресторанного господарства	1
Оформлення звіту		1
	Всього:	14

## 3. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

### Розділ 1. Характеристика бази практики

Загальна характеристика підприємства бази практики: місце розташування (юридична адреса), підпорядкованість, потужність, виробнича структура і характер виробництва, напрямок діяльності, режим роботи. Зручність і правильність планування і взаємозв'язок окремих структурних підрозділів, дотримання принципу поточності виробництва і розподілу вантажопотоків, санітарно-технічне оснащення.

Надати план - схему поверхів бази практики без розміщення обладнання.

### Розділ 2. Організація постачання і складського господарства

Організація продовольчого постачання. Форми і способи організації постачання (централізована, децентралізована) Джерела і періодичність постачання сировини і харчових продуктів (табл. 1).

Таблиця 1

**Джерела постачання сировини і продуктів**

Назва сировини	Джерело постачання	Періодичність заводу, раз на тиждень

Характеристика складської тари (табл. 2).

Таблиця 2

**Види складської тари**

Продукти	Тара	Ємність, л, кг	Габаритні розміри, мм

Організація роботи складського господарства. Структура і характеристика приміщень для зберігання сировини і продуктів. Обладнання складських приміщень, механізація вантажно-розвантажувальних робіт. Заходи з удосконалення роботи складського господарства.

Таблиця 3

**Оснащення підприємства**

Виробничий підрозділ	Вид обладнання	Марка обладнання	Кількість обладнання	Технічний стан

Види та організація контролю якості продукції.

Пропозиції щодо покращення організації виробництва на базі практики.

### **Розділ 3. Організація виробництва**

Організаційна схема підприємства: вказати всі відділення та цехи, їх взаємозв'язок. Зробити аналіз взаємозв'язку окремих ділянок виробництва, допоміжних приміщень.

Види документів, які використовуються на підприємстві.

Характеристика організації роботи виробництва у цілому і кожного цеху окремо згідно зі схемою:

- виробнича програма цеху;
- режим роботи;
- аналіз технологічних потоків;
- організація робочих місць для виконання окремих операцій (технологічні лінії);
- характеристика обладнання (тип, марка, технічний стан);
- кількісний і кваліфікаційний склад робітників; графіки виходу на роботу.

Види та організація контролю якості продукції. Санітарні вимоги до роботи в цеху.

Пропозиції щодо покращення організації виробництва на базі практики.

### **4. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ**

Результати проходження практики повинні бути представлені у формі звіту (обсяг 20-25 сторінок друкованого тексту формату А4, не враховуючи додатки). Зміст звіту повинен відповідати програмі практики.

Структура звіту: титульний аркуш (додаток А); зміст; текст відповідно розділів програми; висновки і пропозиції; додатки - копії документів, схеми, інші матеріали.

Звіт підшивається у тверду обкладинку. Текст роботи має бути надрукованим на одній стороні аркуша, поля: ліве - 30 мм, праве - 10 мм, верхнє - 15 мм (до номеру сторінки), нижнє - 20 мм.

Сторінки нумерують арабськими цифрами у правому верхньому куті. Титульний аркуш входить до загальної нумерації і вважається першою сторінкою, але номер сторінки на ньому не ставиться. Всі аркуші звіту, таблиці і додатки повинні мати єдину порядкову нумерацію. «Зміст», «Вступ», «Висновки і пропозиції», не нумеруються.



Розділи нумерують арабськими цифрами. Після номера розділу ставиться крапка. Підрозділи нумерують у межах кожного розділу, номер підрозділу складається із номера розділу і номера самого підрозділу, розділених крапкою. Заголовки розділів розміщуються симетрично до тексту, не підкреслюються і пишуться без крапки в кінці. Виділення заголовка забезпечується відступом від основного тексту. Кожен розділ рекомендується починати з нової сторінки; не дозволяється під назву розділу відводити окрему сторінку.

Таблиці обов'язково мають назву. У правому верхньому куті таблиці над заголовком розміщують надпис "Таблиця" і вказують номер, що складається з номеру розділу та порядкового номеру таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: "Таблиця 1.2". Таблиця розміщується безпосередньо після тексту, де про неї згадується вперше, або на наступній сторінці; на таблицю має бути посилання в тексті.

Додатки оформлюються як продовження основного тексту і розміщуються в тому ж порядку, у якому вони згадуються в тексті. Кожен додаток починається з нової сторінки і має заголовок. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої прописної поміщують слово «Додаток». Додатки позначаються послідовно прописними буквами алфавіту (наприклад, «Додаток А», «Додаток Б» і т.д.).

## **5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ**

Не пізніше, ніж через три дні після закінчення практики студент подає на кафедру щоденник проходження практики, письмовий звіт і характеристику, підписану керівником практики. Зареєстрований звіт передається на перевірку керівнику практики від кафедри. За результатами перевірки складається рецензія. Відзначені в рецензії недоліки повинні бути усунені, а матеріали, подані на повторну перевірку, - доопрацьовані.

Для проведення захисту практики зав. кафедрою затверджує комісію у складі 3-х викладачів кафедри. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Підведення підсумків практики здійснюється шляхом індивідуального захисту звіту кожним студентом. Під час захисту студент розповідає про базу практики, формулює завдання практики і пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати.

Оцінювання практики здійснюється згідно з критеріями, наведеними нижче і кількість балів за кожний критерій проставляється у

лист оцінювання (додаток В). За результатами захисту виставляється оцінка, яка характеризує успішність студентів. Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та залікову книжку студента.

Студент, який не виконав програму практики, отримав незадовільний відгук керівника бази практики або незадовільну оцінку при захисті звіту, відраховується з навчального закладу.

Підсумки проходження студентами практики обговорюються на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Додаток А  
**Форма титульного аркуша звіту**

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
Кафедра технологій харчових виробництв і  
ресторанного господарства**

Дата подання на кафедру «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

Допущено до захисту «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

Керівник \_\_\_\_\_  
підпис прізвище, ініціали

**З В І Т**  
**про виробничу передбакалаврську практику**  
**зі спеціальності 181 Харчові технології**  
**освітня програма «Харчові технології»**

з “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. по “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Місце проходження практики \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Дата захисту \_\_\_\_\_

Всього балів \_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Оцінка (ЄКТС) \_\_\_\_\_

Члени комісії \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Студент групи \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ підпис  
прізвище, ініціали

Керівник практики від кафедри

\_\_\_\_\_ підпис  
прізвище, ініціали

Керівник практики від організації

\_\_\_\_\_ підпис  
прізвище, ініціали

/печатка підприємства (бази практики)/

Полтава 20\_\_

## Додаток Б

### Приблизний перелік питань, які повинні бути відображені в характеристиці на студента-практиканта

1. Прізвище, ім'я, по батькові.
2. Назва організації, в якій проходив практику і на якій посаді.
3. Виявлені теоретичні знання, уміння та практичні навички.
4. Нові знання, уміння та навички, які здобув за час практики.
5. Завдання, які виконував.
6. Схильність до організаторської діяльності;
7. Виявлені особисті якості студента: дисциплінованість, акуратність, зацікавленість у роботі, самостійність, тощо.
8. Участь у суспільному житті колективу і вміння працювати з людьми.
9. Повнота виконання програми. При невиконанні будь-яких питань або завдань вказати причину.

Керівник практики від підприємства \_\_\_\_\_  
підпис

### Додаток В

## Лист оцінювання результатів передбакалаврської виробничої практики студента(ки) групи \_\_\_\_\_ зі спеціальності 181 Харчові технології освіти програма «Харчові технології»

(прізвище, ім'я, по батькові студента)

Дата допуску до захисту \_\_\_\_\_

Дата захисту звіту \_\_\_\_\_

Критерії оцінювання	Бали	
	керівник	комісія
<b>Зміст (до 60 балів)</b>		
<b>Оцінювання щоденника практики (до 5 балів)</b>		
<b>Повнота виконання програми практики (55 балів)</b>		
Характеристика бази практики (до 5 балів)		
Розкриття основних програмних питань (до 30 балів)		
Обґрунтовані висновки та пропозиції (до 10 балів)		
Виконання індивідуальних завдань (до 5 балів)		
Охорона праці (до 5 балів)		
<b>Оформлення звіту (до 10 балів)</b>		
Відповідність стандартам щодо оформлення звіту в цілому (титульний аркуш, зміст, структура) (до 7 бали)		
Відповідність чинним стандартам щодо оформлення таблиць, формул, графічних ілюстрацій (до 3 балів)		
<b>Захист (до 30 балів)</b>		
Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів програми практики (до 15 балів)	x	
Аргументованість та повнота відповідей на додаткові питання (до 15 балів)	x	
<b>Всього балів</b>		
<b>Оцінка за національною шкалою</b>		
<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>		
<b>Підпис членів комісії</b>		