

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
Федір ТРИШИН

«_____» _____ 2021 р.

НАСКРІЗНА РОБОЧА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітньо-професійна програма «Технології олійно-жирових продуктів і косметики»; «Технології та управління молочним бізнесом». денної та заочної форм навчання

2021 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ВНЕСЕНО: Одеська національна академія харчових технологій
(повне найменування закладу вищої освіти)

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Н.А. Ткаченко, д-р техн. наук, професор;
Є.О. Котляр, канд. техн. наук, доцент.

1. Наскрізна програма практики схвалена *на засіданні кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

Протокол від «18» лютого 2021 року № 7

Завідувачка кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

д.т.н., професор _____ Наталія ТКАЧЕНКО

«___» _____ 2021 року

2. Схвалено *Радою зі спеціальності*: 181 «Харчові технології»;
Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Протокол від «___» _____ 2020 року № _____

«___» _____ 2021 року Голова _____ Катерина ІОРГАЧОВА

3. Схвалено *Комісією з дипломного, курсового проектування і практичної підготовки*

Протокол від «___» _____ 2021 року № _____

«___» _____ 2021 року Голова _____ Наталія ТКАЧЕНКО

4. Узгоджено з *Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників*

«___» _____ 2021 року Директор _____ Ірина
БІЛЕНЬКА

5. Обговорено та рекомендовано до видання *Методичною радою ОНАХТ*

Протокол від «___» _____ 2021 року № _____

ВСТУП

Наскрізна практика є невід’ємною складовою частиною освітньої програми вищої професійної освіти та однією із форм організації навчального процесу, призначеною для системного, безперервного, послідовного одержання потрібного обсягу практичних знань, навичок відповідно до професійно-практичної підготовки студентів на передових підприємствах, закладах, організаціях молокопереробної промисловості.

Наскрізна програма практик розроблена на основі «Положення про складання наскрізної програми практики ОНАХТ» і є навчально-методичним документом, який визначає порядок проведення практики для бакалаврів професійного спрямування «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм навчання; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і послідовності навчання студентів.

Наскрізна програма практик студентів спеціальності «Технологія зберігання, консервування і переробки молока» є основним документом, який регламентує мету, зміст і послідовність проведення кожного виду практики студентів на визначених базах практики, підведення підсумків практики студентів.

Види практики для студентів, які навчаються за навчальними планами бакалаврів напряму підготовки 6.050701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм навчання наведені в табл.1.

1. Мета практик

Метою практичної підготовки є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії; формування у них на базі одержаних в ОНАХТ знань, професійних умінь та навичок для аналізу та прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Таблиця 1 – Види практики для студентів, які навчаються за навчальними планами бакалаврів напряму підготовки 6.051701

Форма навчання	Освітньо-кваліфікаційний рівень	Курс	Вид практики	Семестр	Кількість тижнів
денна	бакалавр	I	ознайомча	2	3
		IV	виробнича	7	4
		IV	переддипломна	8	3
заочна	бакалавр	V	переддипломна	10	4

2. Загальні вимоги до організації і керівництва практики

За організацію практики студентів відповідають відповідальні за практику від кафедри ТМЖ і ПКЗ та Центр СПСiВ.

Відповідальність за проведення покладається на завідувача кафедри ТМЖ і ПКЗ та керівників практики – досвідчених викладачів спеціальних дисциплін кафедри.

Базами практики можуть бути гормолзаводи, сирзаводи, молочні консервні заводи, молокопереробні комбінати, науково-виробничі підприємства.

Керівник практики від академії:

- контролює готовність баз практики та проводить при необхідності до прибуття студентів-практикантів підготовчі заходи;

- забезпечує проведення всіх організаційних заходів у навчальному закладі перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, теми курсового та дипломного проектування, методичні рекомендації щодо оформлення звітів);

- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;

- контролює проведення зі студентами обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;

- інформує про оформлення санітарної книжки;

- приймає у складі комісії заліки з практики;

- подає директору Центру СПСiВ письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо поліпшення практики студентів і укладання нових базових договорів, не пізніше двох місяців після закінчення практики.

Відповідальні за практику в першу чергу повинні заповнювати студентами місця згідно укладеним базовим договорам.

Керівник від бази практики несе відповідальність відповідно до укладеного договору на практику студентів:

- проводить вступний та первинний інструктажі з техніки безпеки;

- надає студентові необхідну допомогу для виконання календарного плану-графіка проходження практики на підприємстві;

- здійснює контроль за виконанням студентом отриманих завдань, дотримання трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.

Керівник практики від бази практики перевіряє оформлений студентом звіт, надає стислий відгук-характеристику роботи студента в щоденнику практики, підписує звіт і характеристику та завіряє їх печаткою підприємства.

Студенти зобов'язані:

- до початку практики одержати від відповідального за практику на ка-

федрі направлення, робочу програму, щоденник, індивідуальне завдання та консультації щодо оформлення всіх документів;

- пройти медичний огляд;
- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;
- своєчасно прибути на базу практики;
- регулярно вести щоденники з повним описом завдання і повною характеристикою та переліком робіт, виконаних за день;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці і техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити звіт та скласти залік з практики у встановлений термін, протягом перших десяти днів семестру.

3. Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним студентом представляється разом зі щоденником письмовий звіт з практики, оформлений у відповідності до ДСТУ 3008-95 від 23.02.1995 р. "Документація. Звіти у сферах науки та техніки. Структура та правила оформлення".

Звіт має містити відомості про виконання студентом всіх розділів програми практики та індивідуального завдання, аналіз, висновки і пропозиції, список використаної літератури.

Керівники практики від відповідних кафедр у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають залік у студентів в академії протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики.

Результати захисту звітів заносяться в екзаменаційну відомість та проставляються у залікових книжках.

Студенти, які своєчасно не подали та не захистили звіт з практики, не допускаються до підсумкової державної атестації. Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з академії. В окремому випадку йому може бути надане право проходження практики повторно під час канікул. Студент, який повторно отримав у комісії негативну оцінку з практики, відраховується з академії.

Якщо програма практики не виконана студентом з поважної причини, йому може надаватись можливість пройти практику у вільний від навчання час.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях кафедр, на Радах факультетів. Загальні підсумки практики підводяться на вчених радах академії двічі на рік.

4. Програми окремих видів практики

4.1. Ознайомча практика

Ознайомча практика студентів, які навчаються за навчальними планами бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології зберігання, консервування і переробки молока», є однією з головних складових підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах харчової промисловості з найбільш сучасною організацією підприємства, які є базами практики. За час практики студенти повинні виконати всі вимоги програми практики та провести збір матеріалів для звіту з практики.

Метою ознайомчої практики є ознайомлення з підприємством, його структурою, технологією виробництва цільової продукції з тим, щоб мати уявлення про харчову галузь промисловості; самостійне вивчення технології, техніки та організації виробництва на харчових підприємствах; отримання першого уявлення про інженерну діяльність керівного складу підприємства, економічні та екологічні питання, пов'язані з виробничою діяльністю підприємства та його перехід на ринкові відносини.

Завдання практики:

- вивчення загальних характеристик підприємств,
- вивчення історії підприємств,
- вивчення асортименту продукції, що виробляється, видів тари та упаковки;
- вивчення характеристики основної сировини;
- вивчення технологічних процесів виробництва основної продукції;
- вивчення принципів роботи основного технологічного обладнання підприємства;
- вивчення питань з охорони праці і навколишнього середовища;

В результаті проходження практики студенти повинні знати:

- структуру підприємства;
- історію підприємства;
- технологію та обладнання основних виробничих цехів;
- вимоги до сировини, що використовується на підприємстві та до якості готової продукції, яку виробляє підприємство;
- заходи з охорони праці і охорони навколишнього середовища.

Зміст ознайомчої практики:

- загальне знайомство з підприємством, його розташування;
- історія підприємства;
- асортимент продукції підприємства;
- сировинне господарство;
- принципові технологічні схеми виробництва;
- заходи з охорони праці та навколишнього природного середовища.

4.2. Виробнича практика

Студенти проходять виробничу практику на діючих підприємствах за календарним графіком навчального процесу під керівництвом викладачів

кафедри ТМЖ і ПКЗ.

Мета виробничої практики

- закріплення знань, отриманих студентами при вивченні теоретичних курсів «Науково-практичні основи технології молока і молоковісних продуктів», «Технології молока і молоковісних продуктів», «Технологічне обладнання підприємств молочної промисловості», «Хімія і фізика молока і молоковісних продуктів», «Комплексна переробка ВМР»;
- самостійне вивчення технології, техніки та організації виробництва на підприємствах;
- збір інформації для виконання дослідницької роботи, придбання практичних навичок по самостійному виконанню технологічних операцій.

Завдання виробничої практики:

- вивчення структури та організації підприємства, питань економіки, підвищення продуктивності праці і якості продукції;
- знайомство з основними техніко-економічними показниками роботи підприємства, розрахунками собівартості продукції, шляхами її зниження;
- вивчення технологічних процесів виробництва основної продукції;
- знайомство з нормативною і технічною документацією;
- вивчення принципів роботи основного технологічного обладнання підприємства;
- збір матеріалів для УДРС і курсового проектування;
- вивчення питань з охорони праці і оточуючого середовища;
- вивчення документації з обліку і звітності розходу сировини і виходу готової продукції;
- здобуття практичних навичок на робочих місцях у якості майстра, інженера-технолога.

В результаті проходження практики студенти повинні

знати:

- структуру підприємства;
- техніко-економічні показники роботи підприємства;
- посадові права та обов'язки ІТП;
- організацію стандартизації і контролю якості продукції;
- технологію та обладнання основних виробничих цехів;
- вимоги до сировини, що використовується на підприємстві та до якості готової продукції, яку виробляє підприємство;
- положення про охорону праці і охорону навколишнього середовища.

вміти:

- складати первинну технологічну документацію за основними виробничими процесами;
- організовувати технологічний потік і розподілити робочу силу;
- проводити аналіз технологічних схем і обладнання з метою виявлення вузьких місць і вирішення проблемних ситуацій;

- зібрати матеріал для виконання курсового проекту з дисципліни «Технології молока і молокопродуктів»;
- проаналізувати методи забезпечення високої ефективності виробництва і якості продукції.

Зміст виробничої практики

- загальне знайомство з підприємством, історія його розвитку, виробнича програма;
- характеристика генерального плану, основних виробничих цехів і споруд, складського господарства, приймальних і відпускних пристроїв;
- асортимент продукції, призначення, оцінка харчової і біологічної цінності;
- вивчення вимог до якості сировини, її хімічного складу та правил її приймання;
- рецептури та показники якості готової продукції;
- вивчення технології виробництва олійно-жирової продукції;
- креслення ліній підготовки сировини та виробництва готової продукції;
- характеристика технологічного, транспортного, аспіраційного обладнання, встановленого на підприємстві, його конструктивних елементів, принципів роботи, обслуговування, типових неполадок та методів їх усунення;
- правила техніки безпеки і охорони праці, вибухопожежобезпеки, заходи з охорони навколишнього середовища підприємства та організації цивільного захисту в надзвичайних ситуаціях.

4.3 Переддипломна практика

Переддипломна практика як частина освітньо-професійної програми готує студента до самостійної практичної діяльності на підприємствах олійно-жирової галузі і формує професійне уміння та навички приймати рішення в їх майбутній професійній діяльності відповідно до вимог, передбачених кваліфікаційною характеристикою бакалавра професійного спрямування «Технології зберігання, консервування і переробки молока».

Мета переддипломної практики: підготовка студента до рішення організаційно-технологічних задач на підприємствах з переробки молока, підбір матеріалів для виконання дипломного проекту.

Завдання переддипломної практики:

- вивчення організаційної структури підприємства та принципів управління;
- аналіз номенклатури і організації виробництва молочних продуктів;
- оцінка технологічного рівня, енергетичного забезпечення, рівня механізації та автоматизації технологічних процесів;
- ознайомлення з нормативно-технічною документацією;
- вивчення питань організації системи контролю якості та безпеки продукції, принципів метрології, стандартизації та сертифікації;
- аналіз напрямків діяльності відділу маркетингу;

- вивчення питань охорони праці і безпеки виробництва;
- оцінка санітарно-гігієнічного рівня виробництва, способів і режимів санітарної обробки;
- аналіз раціонального використання матеріальних ресурсів;
- аналіз забезпеченості екологічної безпеки на виробництві;
- вивчення організації водопостачання та водокористування підприємства та системи очищення стічних вод, вентиляції виробничих приміщень;
- аналіз конструктивних рішень виробничих будівель.

Зміст переддипломної практики

- економіко-географічна характеристика регіону;
- характеристика підприємства (історія, проектна та фактична потужність, номенклатура продукції, ринки збуту);
- характеристика сировинної зони;
- опис генерального плану (характеристика головних та допоміжних споруд, їх призначення). архітектурно-будівельні рішення. аналіз генерального плану відповідно до вимог передбачених ДСТУ Б.А. 2,4-4-45;
- опис основних технологічних процесів за видами продукції з технологічними схемами у векторному та апаратурному зображенні;
- опис допоміжних виробництв із зазначенням виробничих потужностей, типів та марок обладнання, джерел постачання електроенергії, палива, води;
- система контролю якості і безпеки готової продукції;
- санітарно-гігієнічний стан виробництва та його аналіз;
- система водокористування та очищення стічних вод;
- використання та зберігання матеріальних ресурсів на виробництві (вторинні матеріальні ресурси, енерговитрати);
- організаційна структура підприємства, принципи управління;
- діяльність відділу маркетингу;
- вирішення питань охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- висновки про сучасний стан підприємства (рівень технологій, що використовуються, якість та безпека готової продукції, рівень механізації та автоматизації технологічних процесів, вплив роботи підприємства на зовнішнє середовище, рівень використання матеріальних ресурсів, конкурентоспроможність продукції, що виробляється тощо) та заходи щодо поліпшення його роботи.

5. Література

1. Дідух, Н.А. Заквашувальні композиції для виробництва молочних продуктів функціонального призначення [Текст] / Н.А. Дідух, О.П. Чагаровський, Т.А. Лисогор – Одеса: Видавництво «Поліграф», 2008. – 236 с. – ISBN 978-966-8788-79-6.
2. Инихов, Г.С. Методы анализа молока и молочных продуктов [Текст] / Г.С. Инихов, Н.П. Брио. – М.: Пищевая пром-сть, 1971. – 423 с.
3. Инструкция по теххимическому контролю на предприятиях молочной промышленности [Текст]. – М.: 1988. – 112 с.
4. Інструкція щодо організації виробничого мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості / НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. – К.: ННЦ «ІАЕ», 2014. – 372 с.
5. Кравців, Р.Й. Довідник лабораторних досліджень молока і молочних продуктів [Текст] / Р.Й. Гачак, Ю.Р. Кравців. – Львів: ЛНАВМ, 2005. – 318 с.
6. Кринецкий, И.И. Основы научного творчества: Уч. пособие для ВУЗов [Текст]. – Киев – Одесса: Вища школа, головное изд-во, 1981. – 209 с.
7. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов [Текст] / З.С. Соколова, Л.В. Чекулаева, Н.К. Ростроса и др. – М.: Легк. и пищ. пром., 1980. – 216 с.
8. Методические указания по контролю припасов и материалов при производстве молочных продуктов [Текст]. – Киев, 1973. – 70 с.
9. Нормативні документи на виробництво молочних продуктів.
10. Основы научных исследований: Учеб. для техн. вузов [Текст] / В.И. Крутов, И.М. Грушко, В.В. Попов и др.; под редакцией В.И. Крутова, В.В. Попова. – М.: Высш. шк., 1989. – 400 с.
11. Охрименко, О.В. Лабоарторный практикум по химии и физике молока [Текст] / О.В. Охрименко, К.К. Горбатова. А.В. Охрименко. СПб.: ГИОРД, 2005. 256 с. – ISBN 5-901065-66-2.
12. Патратий, А.П. Справочник для работников лабораторий предприятий молочной промышленности [Текст] / А.П. Патратий, В.П. Аристова. М.: Пищевая пром-сть, 1980. – 239 с.
13. Поліщук, Г.Є. Технологія морозива [Текст] / Г.Є.Поліщук, І.С.Гудз. – К.: Фірма «ІНКООС», 2008. – 220 с.
14. Романчиков, В.І. Основи наукових досліджень: Навч. посібник [Текст]. – К.: ІЗМН, 1997. – 244 с.
15. Ромоданова, В.О. Технохімічний контроль підприємств молочної промисловості. Навчальний посібник для студентів за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» [Текст] / В.О.Ромоданова, Т.А.Скорченко, Т.П.Костенко, В.Є.Зубков. – Луганськ: Елтон-2, 2002. – 325 с.
16. Скорченко, Т.А. Технологія незбираномолочних продуктів [Текст] / Т.А.Скорченко, Г.Є.Поліщук, О.В.Грек, О.В.Кочубей. – Вінниця: Нова

- книга, 2005. – 264 с.
17. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 1. Цельномолочные продукты [Текст] / Л.И.Степанова. – СПб.: ГИОРД, 1999. – 384 с.
 18. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 2. Масло коровье и комбинированное [Текст] / Л.И.Степанова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 832 с.
 19. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 3. Сыры [Текст] / Под ред. Г.Г.Шилера. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 512 с.
 20. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 4. Мороженое [Текст] / Т.П.Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 184 с.
 21. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 5. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки [Текст] / А.Г.Храмцов, С.В.Василисин. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 576 с.
 22. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 6. Продукты детского питания [Текст] / Т.П.Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 184 с.
 23. Справочник технолога молочного производства. Т. 7. Оборудование молочных предприятий (справочник-каталог) [Текст] / Под ред. А.Г.Храмцова. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 336 с.
 24. Технология молока и молочных продуктов: Учебник для студ. ВУЗов [Текст] / Твердохлеб Г.В., Диланян З.Х., Чекулаева Л.В., Шиллер Г.Г. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.
 25. Технологія морозива: Навч. посібник [Текст] / І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є. Шарахматова та ін. – К.: 2010 . – 248 с. – ISBN 978-966-651-822-7.
 26. Технохімічний контроль підприємств молочної промисловості [Текст] / В.О. Ромоданова, Т.А. Скорченко, Т.П. Костенко, В.Є Зубков. – К: НУХТ, 2002. – 328 с. – ISBN 966-7588-45-9.
 27. Ткаль, Т.К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности [Текст]. М.: ВО «Агропромиздат», 1990. – 185 с.

Додаток А

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів
та індустрії краси

ЗВІТ

**про проходження ознайомчої практики
на підприємствах харчової промисловості**

Склав студент групи ТМ-_____

(Прізвище, ім'я та по батькові) *(підпис)*

(посада керівника від кафедри) *(Прізвище, ініціали)*

(оцінка) *(підпис)*

(дата)

Додаток Б
Календарний графік виробничої практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Загальне знайомство з підприємством	5-7
2. Вивчення якості сирого молока і правил його приймання	1-2
3. Вивчення технології, техніки та організації виробництва	1-2
4. Вивчення роботи служб стандартизації, метрології та сертифікації	10-16
5. Вивчення роботи допоміжного виробництва	
6. Виконання УДРС, індивідуального завдання,	2-3
Оформлення звіту з практики	3-4
Всього	28

Додаток В

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів
та індустрії краси

ЗВІТ

про проходження виробничої практики

Склав студент групи ТМ-_____

(Прізвище, ім'я та по батькові) (підпис)

Керівник практики від підприємства

(Прізвище, ініціали) (посада керівника від підприємства)

(оцінка) (підпис)

М.П.

(дата)

(посада керівника від кафедри) (Прізвище, ініціали)

(оцінка) (підпис)

(дата)

Одеса ОНАХТ 201__

Додаток Г
Календарний графік переддипломної практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Оформлення на практику, ознайомлення з підприємством, його виробничо-технічною структурою і правилами трудового розпорядку. Інструктаж зі специфічними вимогами техніки безпеки, виробничої санітарії, пожежної безпеки на підприємстві.	1
2. Екскурсія з метою ознайомлення з основними цехами підприємства та допоміжними службами.	1
3. Збір матеріалів до дипломного проектування:	2
3.1 Збір матеріалів для виконання техніко-економічного обґрунтування;	3
3.2 Збір матеріалів з технологічної частини;	4
3.3 Збір матеріалів по проектуванню головного виробничого корпусу	1
3.4 Збір матеріалів по генеральному плану;	2
3.5 Збір матеріалів по допоміжному господарству;	2
4. Виконання індивідуальних завдань.	
5. Оформлення звіту з практики та щоденника	1
6. Перевірка підготовлених матеріалів керівником практики від підприємства.	1
7. Здача заліку з практики	