

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Одеська національна академія харчових технологій**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Проректор з науково-педагогічної  
та навчальної роботи  
Федір ТРІШИН

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**ОЗНАЙОМЧОЇ 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»

2021 рік

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

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Д.М. Скрипніченко, канд. техн. наук, доцент;  
Є.О. Котляр, канд. техн. наук, доцент;  
І.О. Климентьева, ст.викладач.

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*

## ВСТУП

Ознайомча практика є невід'ємною складовою частиною навчального процесу підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» і проводиться на підприємствах галузі харчової промисловості.

Важливим є виховання у здобувачів вищої освіти вмінь та навичок систематичного оновлення своїх знань і вмінь та застосування їх у практичній діяльності.

Програма ознайомчої практики є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти I курсу спеціальності 181 «Харчові технології» факультету ТтаТХПіПБ денної форми навчання.

Ознайомча практика здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» згідно навчального плану триває 3 тижні, відбувається в другому семестрі, на першому курсі навчання.

За результатами ознайомчої практики передбачено підготовка і захист звіту з проходження практики. Захист проходить на кафедрі технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси.

Під час проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти повинні отримати загальні уявлення про майбутню спеціальність, галузі харчової промисловості та підприємства харчових виробництв.

Проходження ознайомчої практики є важливою складовою закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі навчання, формування та закріплення вмінь та навичок, необхідних для результативного навчання, формуванні професійних знань, умінь та навичок випускників.

Під час ознайомчої практики здобувач вищої освіти - практикант повинен удосконалити свій рівень загальної, теоретичної підготовки. Ознайомча практика є першим і важливим етапом залучення здобувачів вищої освіти до навчального процесу у закладі вищої освіти з метою формування в них активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних знань, умінь і навичок для майбутньої практичної діяльності в галузі харчових технологій.

Здобувачі вищої освіти направляються на практику під час вивчення теоретичного курсу з професійних дисциплін навчального плану, з метою ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи харчових виробництв та напрямками їхньої діяльності.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснює кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ, безпосереднє керівництво – викладачі цієї кафедри.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства різних форм власності які здійснюють свою діяльність в галузі харчових виробництв. Невиконання програми практики повне чи часткове є підставою для відрахування здобувачів вищої освіти, позбавляє їх права одержати диплом про вищу освіту.

## 1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Ознайомчу практику на першому курсі здобувачі вищої освіти проходять на підприємствах харчової промисловості з найбільш повними та сучасним технологічним обладнанням з метою ознайомлення з основним виробництвом, технологічними процесами, устаткуванням, сировиною, напівфабрикатами і готовою продукцією та проведенням технохімічного і мікробіологічного контролю на харчових підприємствах.

*Мета ознайомчої практики* – ознайомлення здобувачів вищої освіти з майбутньою професією, перспективами розвитку спеціальності, ознайомлення з інформаційними ресурсами та фондами бібліотеки ОНАХТ; закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі навчання, формування й закріплення вмінь та навичок, необхідних для результативного навчання.

*Метою ознайомчої практики* також є одержання первинних професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з підприємствами харчової промисловості.

*Завдання ознайомчої практики:*

- ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства;
- вивчення асортименту продукції, що виготовляється;
- ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів, основними технологічними процесами виробництва;
- ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств та контролю виробництва, охорони праці та навколишнього середовища;
- ознайомлення зі спеціальною літературою.

У результаті проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти повинні:

*Знати:*

- види сировини і асортимент продукції, що виробляється на підприємстві;
- загальну структуру і організацію підприємств, забезпечення підприємств сировиною, допоміжними матеріалами;

- основні технологічні процеси та обладнання для виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських, м'ясних, молочних виробів та консервованих плодів та овочів;

- заходи з організації технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів;

- вимоги до охорони праці та навколишнього середовища і техніки безпеки.

*Вміти:*

- давати загальну характеристику основних технологічних ліній та їх апаратного оформлення,

- складати функціональну схему технологічних процесів;

- давати характеристику основних термінів і визначень, що вживаються на виробництві.

## 2. МІСЦЕ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Для проходження практики здобувачі вищої освіти направляються на харчові підприємства, з якими укладені договори або угоди на проведення сумісної діяльності з навчання молоді, а також дозволяється проходження технологічної практики в умовах діючих філій кафедр факультету, підприємств, з якими укладені господарчі договори на проведення науково-дослідних робіт, творчі угоди тощо.

За типами і напрямком діяльності підприємства для проходження ознайомчої практики мають бути такими, що відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача вищої освіти відповідно ступеневої системи навчання: СВО „Бакалавр” – підприємства з виробництва харчових продуктів.

## 3. ОБОВ'ЯЗКИ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці, дотримувати правил техніки безпеки і виробничої санітарії;

- виконувати види робіт, що передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики від підприємства;

- дотримуватися діючих на підприємстві правил внутрішнього розпорядку;

- зібрати матеріали для складання звіту;

- своєчасно приступити до ознайомчої практики;

- повністю виконувати завдання, які передбачені програмою практики;

- виконувати правила внутрішнього розпорядку підприємства або закладу вищої освіти;
- дотримуватись правил техніки безпеки, протипожежної техніки та санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати;
- надати керівнику практики письмовий звіт про виконання завдань навчальної практики і захистити його у встановлений термін;
- своєчасно скласти залік з практики.

#### 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком ознайомчої практики передбачається проведення зборів із здобувачем вищої освіти, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення здобувачем вищої освіти за базами практики, строки проходження практики, права та обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження практики на виробничих підприємствах, правила ведення та оформлення щоденника з навчальної практики.

Ознайомча практика здобувачів вищої освіти відбувається згідно з наказом ОНАХТ, в якому зазначаються місце, де відбуватиметься практика, термін її проходження та керівник практики від ОНАХТ.

Навчально-методичне керівництво і виконання програм практик забезпечує випускова кафедра.

До керівництва практикою здобувачів вищої освіти залучаються досвідчені викладачі кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси.

Відповідальність за виконання здобувачами вищої освіти програми ознайомчої практики несе керівник від випускової кафедри, а за організацію практики – завідувач кафедри.

Керівник практики ознайомлюється з програмою ознайомчої практики, матеріалами, літературою й технічною документацією. У перший день практики організовує проведення інструктажу з техніки безпеки, проводить вступну бесіду.

#### 5. КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

В обов'язки керівника практики від ОНАХТ перед початком практики входить:

- проведення організаційних зборів;

- ознайомлення з програмою практики;

- видача індивідуальних завдань, інформування про місце знаходження бази практики.

Під час проведення практики на підприємствах керівник практики від ОНАХТ:

- організовує екскурсії на харчові підприємства;

- надає здобувачу вищої освіти консультативну допомогу під час оформлення звіту по результатам проходження практики;

- залучає здобувачів вищої освіти до проведення профорієнтаційної роботи на підприємстві та в місцевих школах.

У період завершення практики керівник практики перевіряє виконання здобувачами вищої освіти індивідуальних завдань і звітів з практики та бере участь у комісії з їх захисту.

## 6. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

*Зміст звіту про проходження ознайомчої практики наступний:*

1. Загальна характеристика підприємства, структура управління:

- відомості про історію підприємства;

- територія підприємства (перелік основних та допоміжних виробничих споруд, їх призначення);

- структура та управління підприємством (схема або генеральний план підприємства).

2. Асортимент продукції, що виробляється, показники якості.

3. Отримання, зберігання і підготовка сировини до виробництва:

- транспортування сировини;

- зберігання основної та допоміжної сировини, схема їх підготовки до виробництва.

4. Технологія виробництва продукції (2-3 види, залежно від напрямку діяльності харчового підприємства).

5. Основне устаткування виробничого підприємства.

6. Виробнича лабораторія:

- організація технохімічного та мікробіологічного контролю;

- призначення лабораторії, методи лабораторного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

## 7. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт необхідно готувати протягом усього періоду практики. Це важливо, щоб не розгубити інформацію, зібрану на конкретній ділянці роботи.

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

До складу звіту входять: титульна сторінка, зміст, вступ, основна текстова частина, висновки, список використаних джерел інформації.

Звіт здобувач вищої освіти друкує власноруч з одного боку аркуша паперу стандартного розміру, формат А4 (297x210 мм). Згідно з ДСТУ БА.2.4.-4-99 для текстового редактора Word рекомендовано таке оформлення: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, лівє – 3 см, правє 1,5 см. Шаблон – нормальний (Normal), Обсяг звіту з практики повинен становити не менше 20 сторінок.

Після завершення практики всі розділи звіту підшивають відповідно до змісту, сторінки нумерують арабськими цифрами. Титульний лист включають в загальну нумерацію. У звіті виділяють розділи, підрозділи, пункти і підпункти. Порядковий номер розділу позначають арабськими цифрами з крапкою. Найменування розділу повинно бути коротким. Номер підрозділу складається з номера розділу і підрозділу, розділених крапкою (1.4; 2.1).

## 8. ЗАХИСТ ЗВІТУ ПРО ПРАКТИКУ

Підготовлений звіт про роботу виконану здобувачем вищої освіти під час проходження практики разом подається на рецензування керівнику практики в останній день практики.

Захист звіту проводиться в останній день практики; в усній формі. Звіт здобувача вищої освіти про проходження практики приймає відповідальний за практику (керівник практики) від випускової кафедри.

Диференційована оцінка практики дається з урахуванням діяльності здобувача вищої освіти в період практики, виробничих характеристик, змісту та оформлення щоденника і звіту. Оцінка за ознайомчу практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача вищої освіти з підписом керівника практики.

Здобувачі вищої освіти, які не виконали програму практики без поважних причин, або отримали під час захисту звіту незадовільні оцінки, відраховуються з академії за академічну заборгованість.

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України: Наказ Міністерства освіти України від 08.04.1993 N 93 / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>.



2. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 / Міністерство освіти і науки України. URL: [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha\\_osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha_osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf)

*Зразок титульної сторінки*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет технології товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

ЗВІТ

про проходження ознайомчої практики  
здобувача вищої освіти групи \_\_\_\_\_  
спеціальності 181 «Харчові технології»

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

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

Початок практики « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ р.

Закінчення практики « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ р.

Керівник практики:

\_\_\_\_\_  
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Оцінка \_\_\_\_\_

Одеса, 20\_\_