

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів
та індустрії краси

НАСКРІЗНА РОБОЧА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Ступінь вищої освіти магістр

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*

Кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Протокол № 24 червня 2021 р. №15

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

д.т.н., професор

/ПІДПИСАНО/

Наталія ТКАЧЕНКО

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

Протокол від «__» _____ 2020 року №__

Голова

/ПІДПИСАНО/

Катерина ІОРГАЧОВА

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

Протокол від «__» _____ 2021 року №__

Голова

/ПІДПИСАНО/

Наталія ТКАЧЕНКО

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

Директор

/ПІДПИСАНО/

Ірина БІЛЕНЬКА

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

Протокол від «__» _____ 2021 року №__

ВСТУП

Підготовка студентів-магістрів направлена на досягнення ними найвищого кваліфікаційного рівня, який забезпечує випуск фахівців вищого адміністративно-керуючого персоналу в сфері наукової, виробничої, педагогічної і управлінської діяльності.

Наскрізна програма практики розроблена на основі «Положення про складання наскрізної програми практики ОНАХТ» і є основним навчально-методичним документом, який визначає порядок проведення практики студентів СВО «магістр» денної та заочної форм навчання; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і спадкоємності навчання студентів.

Види практики для студентів, які навчаються за навчальними планами магістрів денної та заочної форм навчання наведені в табл.1.

Таблиця 1 – Види практики для студентів, які навчаються за навчальними планами магістрів

Форма навчання	Освітньо-кваліфікаційний рівень	Курс	Вид практики	Семестр	Кількість тижнів
Денна	Магістр	I	Виробнича	I	4
		I	Комплексна	I	4
		I	Дослідницька	II	4
Заочна	Магістр	I	Дослідницька	II	4

1. Мета практики

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.

2. Загальні вимоги до організації і керівництва практики

За організацію практики студентів відповідають відповідальні за практику від кафедри ТМОЖПтаІК та Центр СПС і В.

Відповідальність за проведення покладається на завідувача кафедри ТМОЖПтаІК та керівників практики.

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, магістерських робіт,

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 СПС і В 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 практики від бази практики несе відповідальність відповідно до укладеного договору про практику студентів.

Студенти зобов'язані:

- до початку практики одержати від відповідального за практику на кафедрі 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.

3. Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним студентом представляється разом зі щоденником письмовий звіт з практики, оформлений відповідно 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 проста-

вляються 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. Виробнича практика

Виробнича практика студентів, які навчаються за навчальними планами магістрів є найважливішою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах галузі.

Мета і завдання практики

Метою практики є: закріплення знань, отриманих студентами при вивченні теоретичних курсів та самостійне вивчення технології, техніки та організації виробництва підприємствах; збір інформації для виконання дослідної роботи, здобуття практичних навичок для самостійного виконання технологічних операцій.

Завдання 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 витрат сировини і виходу готової продукції;
- здобуття практичних навичок на робочих місцях майстра, інженера-технолога.

В результаті проходження практики студенти повинні:

Зміст виробничої практики:

- загальне знайомство з підприємством;

- вивчення якості сировини та продуктів і правил їх приймання;
- вивчення технології, техніки та організації виробництва;
- вивчення роботи служб стандартизації, метрології і сертифікації;
- вивчення допоміжного виробництва;
- виконання УДРС, збір інформації згідно індивідуального завдання для виконання курсового проекту та у подальшому випускної кваліфікаційної роботи магістра.

Індивідуальні завдання і завдання з УДРС, отримані студентом на кафедрі, виконуються у вигляді звіту і здаються керівнику дослідницької роботи.

4.2. Дослідницька практика

Проходження дослідницької практики передбачено в науково-дослідних лабораторіях ОНАХТ, зокрема кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси (ТМОЖПтаК), інших навчальних закладів, науково-виробничих фірм.

Мета і завдання дослідницької практики

Метою практики студентів, які навчаються за навчальним планом магістрів, є:

- формування професійних вмінь і навичок відносно визначення проблеми, її дослідження;
- розробка варіантів пошуку оптимальних рішень;
- підготовка пропозицій щодо впровадження новітніх технологій в реально існуючих умовах функціонування підприємств харчової промисловості.

Завдання дослідницької практики:

- аналіз умов функціонування підприємств;
- виявлення перспективних напрямків в технологіях і можливостей їх впровадження;
- всебічний аналіз досліджуваної проблеми;
- набуття навичок науково-дослідної роботи;
- набуття навичок використання наукових розробок в умовах реальних об'єктів.

4.2. Комплексна практика

Проходження комплексної практики передбачено в науково-дослідних лабораторіях ОНАХТ та за її межами, зокрема кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси (ТМОЖПтаК), інших навчальних закладів, науково-виробничих фірм.

Мета і завдання комплексної практики

Метою практики студентів, які навчаються за навчальним планом магістрів, є:

- формування професійних вмінь і навичок відносно визначення проблеми, її дослідження;
- розробка варіантів пошуку оптимальних рішень;

- підготовка пропозицій щодо впровадження новітніх технологій в реально існуючих умовах функціонування підприємств харчової промисловості.

Завдання комплексної практики:

- аналіз умов функціонування підприємств харчової промисловості;
- виявлення перспективних напрямків в технологіях і можливостей їх впровадження;
- всебічний аналіз досліджуваної проблеми;
- набуття навичок науково-дослідної роботи;
- набуття навичок використання наукових розробок в умовах реальних об'єктів.

Зміст практики

- робота з літературними джерелами;
- розробка схеми проведення досліджень і вибір методів досліджень;
- проведення експерименту;
- аналіз отриманих результатів і оформлення звіту.

Оформлення звіту

Звіт з практики повинен бути у вигляді пояснювальної записки, яка містить певні розділи (Додаток Г).

Пояснювальна записка повинна бути написана на одній стороні листа А4 формату (297×210 мм) із полями: зліва 20 мм, справа, зліва та згори – по 5мм. Робоча частина листа обмежується рамкою зі штампом знизу (15×110 мм), у правій частині якого ставиться номер сторінки. У пояснювальній записці висвітлюються питання згідно змісту практики, наведеному в даній програмі, із зазначенням у заголовках відповідних розділів.

Звіти з дослідницької практики повинні бути складені індивідуально кожним студентом, перевірені і підписані керівником практики від підприємства. До звіту повинні бути додані: щоденник, підписаний і завірений керівником підприємства, і характеристика, видана керівником практики від підприємства. Керівник практики від кафедри організує захист звіту з практики на підприємстві або на кафедрі.

Результати складання заліків з практики заносяться в екзаменаційну відомість, проставляються в заліковій книжці і в журналі.

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 «ІНКОС», 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.
 28. Технология жиров и жирозаменителей: Учебное пособие / В.Х. Паронян. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 760 с.
 29. Технология производства растительных масел: Учебное пособие / В.М. Копейковский, С.И. Данильчук, Г.И. Арбузова и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 416 с.
 30. Основные процессы производства растительных масел: Учебное пособие / В.В. Белобородов. – М.: Пищевая промышленность, 1966. – 477 с.
 31. Технологія рослинних олій: Підручник / М.І. Осейко. – К.: Варта, 2006. – 280 с.
 32. Технология получения растительных масел: Учебное пособие / В.Г. Щербаков. – М.: Колос, 1992. – 207 с.
 33. Копейковский В.М., Мосян А.К. и др. Лабораторный практикум по технологии производства растительных масел. – М.: Агропромиздат, 1990. – 416 с.
 34. Технология переработки жиров / под ред. Н.С. Арутюняна.– М.: Агропромиздат, 1985. – 367 с.

Додаток А
Календарний графік виробничої практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Оформлення на практику, отримання перепусток	1
2. Загальне знайомство з підприємством	3
3. Вивчення технології, техніки та організації виробництва	4
4. Вивчення роботи служб стандартизації, метрології та сертифікації	1
5. Вивчення роботи допоміжного виробництва	1
6. Виконання УДРС, індивідуального завдання	2
7. Підбір матеріалів до виконання курсового проекту:	
- збір матеріалів з технологічної частини	3
- збір матеріалів до компонування головного виробничого корпусу	4
- збір матеріалів до генерального плану	2
- збір матеріалів щодо допоміжного господарства	1
8. Оформлення звіту, щоденника та інших матеріалів з практики	4
9. Перевірка підготовлених матеріалів керівником практики від підприємства	1
10. Задача заліку з практики	1
Всього	28

Додаток Б
Зміст виробничої практики

Назва розділу
Вступ
1. Історія підприємства
2. Вимоги до основної та допоміжної сировини
3. Технологічна частина (опис основних технологічних процесів за видами продукції з технологічними схемами у векторному та апаратурному зображенні)
4. Технохімічний та мікробіологічний контроль на підприємстві
5. Санітарно-гігієнічний стан виробництва та його аналіз
6. Вирішення питань охорони праці та техніки безпеки на підприємстві

Додаток В
Календарний графік дослідницької практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Робота з літературними джерелами	5-7
2. Розробка схеми проведення досліджень	1-2
3. Вибір методів проведення досліджень	1-2
4. Проведення експериментальних досліджень	10-16
5. Аналіз отриманих результатів	2-3
6. Оформлення звіту з практики	3-4
Всього	28

Додаток Г
Зміст дослідницької практики

Назва розділу	Обсяг, днів стор.
1. Огляд літератури	18-20
2. Програма та методи досліджень	6-8
3. Аналіз експериментальних даних	8-20
4. Висновки	1-2
5. Перелік використаної літератури	4-10

Додаток Д
Календарний графік комплексної практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Робота з літературними джерелами	10-14
2. Розробка схеми проведення досліджень	4-8
3. Вибір методів проведення досліджень	4-8
4. Проведення експериментальних досліджень	20-26
5. Аналіз отриманих результатів	2-6
6. Оформлення звіту з практики	3-4
Всього	66

Додаток Е
Зміст комплексної практики

Назва розділу	Обсяг, днів стор.
6. Огляд літератури	18-20
7. Програма та методи досліджень	6-8
8. Аналіз експериментальних даних	8-20
9. Висновки	1-2
10. Перелік використаної літератури	4-10

