

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів та
індустрії краси

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
НАСКРІЗНОЇ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ**

для здобувачів освіти напряму підготовки магістрів
спеціальності 181 «Харчові технології»

за освітньою програмою «Технології молока, жирів і продуктів
для індустрії краси», денної та заочної форми навчання

Затверджено
Методичною Радою зі спеціаль-
ності 181 «Харчові технології»
Галузь знань 18 «Виробництво та
технології»
Протокол № _ від __.__.2024 р.

ОДЕСА ОНТУ 2024

Наскрізна робоча програма практик для СВО «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси», денної та заочної форми навчання / Укл. Д.М. Скрипніченко, Є.О. Котляр, Н.О. Дец – Одеса: ОНТУ, 2024. – 16 с.

Укладачі: Д.М. Скрипніченко, канд. техн. наук, доцент;
Є.О. Котляр, канд. техн. наук, доцент;
Н.О. Дец, канд. техн. наук, доцент.

Відповідальна за випуск зав. кафедрою технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси Д.М. СКРИПНІЧЕНКО, канд. техн. наук, доцент

Узгоджено із директором Центру сприяння працевлаштуванню студентів і випускників І.Р. Біленькою, канд. техн. наук, доцентом

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Методичні вказівки з наскрізної практики здобувачів освіти, які навчаються на факультеті інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу за навчальними планами магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань «Виробництво та технології» професійного спрямування «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» денної та заочної форм навчання відповідає Наказу КМУ №93 від 08.04.93 р., Положенню про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ, Положенню про складання наскрізної програми практики здобувачів освіти ОНТУ, освітньо-професійній програмі магістрів, навчальному плану ОНТУ.

Практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки і виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності, є первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувачів вищої освіти.

Практична підготовка здобувачів освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня «магістр». Вона є невід'ємною частиною навчального процесу і включає два етапи:

I етап – виробнича практика, у ході виробничої практики здобувачі освіти повинні отримати навички та вміння майбутніх кваліфікованих керівників структурних підрозділів підприємства і організаторів виробництва, навички приймати самостійні рішення на конкретній ділянці роботи в реальних умовах шляхом виконання на виробництві різних обов'язків професійної та організаційно-керівної діяльності.

II етап – дослідницька практика, яка є логічним завершенням практичної підготовки магістра до самостійної роботи за спеціальністю.

1 Мета і зміст практик

1.1 Метою практик є оволодіння здобувачами освіти сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

1.2 Практика здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня магістр.

1.3 Перелік видів практик спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» професійного спрямування «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування», їх форма, тривалість і терміни проведення визначені навчальним планом. Завданням виробничої практики є оволодіння здобувачами освіти основними прийомами переробки сировини у продукт оздоровчого чи профілактичного харчування, набуття навичок щодо визначення контролю якості сировини та готового продукту, вміння керувати технологічним процесом.

Практика є невід'ємною частиною навчального процесу і відбувається у магістрів у два етапи, які представлені в таблиці:

Форма навчання	Ступінь вищої освіти	Курс	Вид практики	Семестр	Кількість тижнів	Вид освітньої компоненти
денна	бакалавр	II	виробнича	перший	2	обов'язкова
заочна	бакалавр	II	виробнича	перший	2	обов'язкова
денна	бакалавр	II	дослідницька	перший	4	обов'язкова
заочна	бакалавр	II	дослідницька	перший	4	обов'язкова

Метою дослідницької практики є закріплення набутих знань в бакалавратурі по виробничим процесам у закладах ресторанного господарства, у т.ч. рекреаційного комплексу, та оволодіння здобувачами вищої освіти сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в лабораторних умовах при виконанні науково-дослідних експериментів.

2 Бази практики

2.1 Практика студентів проводиться на базах практики, які розташовані в Одесі та Одеській області, інших регіонах України та за кордоном на підставі укладених договорів не пізніше, ніж за 2 місяці до початку практики. Можливими базами практики є: діючі підприємства харчової промисловості Мінагрополітики та продовольства України, Укоопспілки, приватні підприємства – заводи з виробництва соків, продуктів дитячого харчування, для людей, хворих на цукровий діабет, підприємства з виробництва мінеральних вод та безалкогольних напоїв оздоровчого та профі-

лактичного напрямів, санаторії, санаторії-профілакторії, дитячі спортивно-оздоровчі табори, їдальні при загальноосвітніх школах, заклади ресторанного господарства, а також ННЛ «Ресторан 112» ОНТУ.

2.2 Для студентів-іноземців бази практики передбачаються у відповідному контракті чи договорі щодо підготовки магістрів і можуть бути розташовані як на території країн-замовників на магістрів, так і в межах України. Здобувачам-іноземцям в установленому порядку видаються програма та індивідуальне завдання. При проходженні практики в межах України здобувачі-іноземці додержуються даної наскрізної програми.

3 Організація і керівництво практикою

За організацію практики здобувачів вищої освіти відповідає відповідальний за практику на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування та Центр сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНТУ.

Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача та керівників практики кафедри ресторанного і оздоровчого харчування.

Керівник практики від кафедри:

- 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 здобувачів освіти на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання здобувачам-практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання згідно дипломної роботи, 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 здобувачами освіти обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;
- інформує студентів про обов'язкове оформлення санітарної книжки;
- приймає у складі комісії заліки з практики.

Керівник практики від бази практики несе відповідальність у відповідності укладеного договору за практику здобувачів освіти на підприємстві.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики на кафедрі направлення, робочу програму, щоденник, індивідуальне завдання та консультації щодо оформлення перелічених документів;
- пройти медичний огляд;
- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;
- своєчасно, на день початку практики, прийти 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 з практики та скласти залік з практики у термін протягом перших десяти днів після закінчення практики.

4 Зміст виробничої та дослідницької практик

4.1 Виробнича практика

Під час проходження виробничої практики здобувач вищої освіти повинен:

- вивчити структуру і організацію підприємства щодо виробництва продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, питання з економіки, наукової організації праці, планування та керівництва виробництвом;
- ознайомитися з питаннями визначення резервів виробництва, системою морального і матеріального стимулювання, підвищення продуктивності праці та якості готової продукції, системи оплати праці;
- вивчити особливості технологічних процесів виробництва різних видів продукції, у т.ч. щодо збереження біологічно активних речовин при здійсненні окремих технологічних операцій;
- здобути навички щодо складання технологічних карт, схем і аналізу технологічних процесів, вибору оптимального варіанта та підбору необхідного обладнання для переробки харчової сировини і напівфабрикатів;
- вивчити особливості використання сировини, матеріалів, пакування різної якості у виробництві, вивчити нормативну документацію, питання стандартизації якості сировини, напівфабрикатів, пакування та готової продукції;
- зібрати матеріал для використання у кваліфікаційній роботі, вивчити питання з охорони праці та навколишнього середовища, пожежної безпеки на підприємстві;
- закріпити і поглибити теоретичні знання за дисциплінами попередніми – «Ділова та професійна мова», «Управління якістю продукції та послуг у ЗРГ рекреаційного комплексу», «Інноваційні технології продуктів оздоровчого харчування з КП»; наступні – «Дослідницька практика», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи».
- виконати індивідуальне завдання, пов'язане з темою випускної кваліфікаційної роботи;
- набути практичних навичок роботи на посадах інженера-лаборанта, майстра, хіміка, змінного інженера-технолога, помічника кухаря.

Календарний графік проходження виробничої практики

№ з/П	Найменування заходів	Кількість, днів
1.	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,25
2.	Ознайомлення з роботою у виробничих цехах: – основних цехах; – допоміжних цехах	0,25

3.	Збір матеріалів для оформлення звіту про проходження практики	4
4.	Консультації з написання звіту про проходження практики	4
5.	Отримання індивідуального завдання	2
6.	Збір матеріалів для оформлення індивідуального завдання	1
7.	Консультації з написання індивідуального завдання	1
8.	Оформлення звіту і щоденника, підготовка до захисту	0,25
9.	Захист звіту	0,25
Всього:		14

Зміст звіту виробничої практики

	<i>(Обсяг сторінок)</i>
Вступ.....	1-2
Основні відомості про заклад ресторанного господарства	
Загальна характеристика закладу (місце знаходження, клас, концепція, форма обслуговування, характер контингенту, меню, додаткові послуги)	6-8
Аналіз структури управління закладом	1-2
Аналіз плану закладу	2-3
Перелік постачальників сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів	1-2
Характеристика виробничих цехів закладу ресторанного господарства (страви, обладнання, нормативна документація, техніка безпеки)	
Основні виробничі цехи закладу ресторанного господарства (перелік страв, обладнання, нормативна документація, техніка безпеки)	2-3
Допоміжні виробничі цехи закладу ресторанного господарства (обладнання, нормативна документація, техніка безпеки).....	2-3
Індивідуальне завдання	3-5
Список використаної літератури	1-2

Види практичної діяльності здобувача освіти під час проходження виробничої практики.

№ з/п	Види практичної діяльності	Балова оцінка	
		min	max
1.	Ознайомлення з закладом ресторанного господарства і правилами охорони праці на виробництві	3	5
2.	Набуття навичок щодо первинної обробки сировини та	9	15

	приготування напівфабрикатів для страв здорового харчування		
3.	Закріплення навичок приготування перших і других обідніх страв оздоровчого напрямку	6	10
4.	Набуття навичок щодо приготування десертних страв та напоїв оздоровчого напрямку	6	10
5.	Засвоєння навичок аналізу виробництва кулінарної продукції, у т.ч. оздоровчої дії на предмет безпеки	6	10
6.	Індивідуальне завдання	6	10
7.	Оформлення щоденника та звіту з виробничої практики	6	10
8.	Презентація звіту з виробничої практики	9	15
9.	Відповіді на запитання під час захисту звіту	9	15
Всього		60	100

4.2 Дослідницька практика

Під час проходження дослідницької практики здобувач вищої освіти повинен:

- освоєння методології організації та проведення науково-дослідної роботи, ознайомлення з особливостями дослідницької роботи та етикою наукової праці;
- оволодіння методами збору, аналізу та систематизації науково-технічної інформації, вибору методик та засобів вирішення поставленого завдання;
- освоєння сучасних методів дослідження, зокрема інструментальних;
- здобуття досвіду у проведенні наукових експериментів та обробки результатів експериментальних досліджень;
- навчання складання наукових звітів та виступів на наукових конференціях;
- збирання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.
- закріпити та поглибити знання з дисциплін: Попередні – «Ділова та професійна мова», «Методологія та організація наукових досліджень», «Управління якістю продукції у ЗРГ рекреаційного комплексу», «Інноваційні технології продуктів оздоровчого харчування з КП»; наступні – «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи»
- набути практичні навички, знання та вміння з професійної, організаційної роботи у промисловості на посаді майстра, технолога, змінного хіміка, змінного технолога, зав. лабораторією, начальника цеху, зав. виробництвом.

Календарний графік проходження дослідницької практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість, днів
1.	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці.	0,5
2.	Вибір напрямку та обґрунтування теми наукового дослідження. Пошук та аналіз наукової інформації.	4
3.	Організація та проведення наукового дослідження. Вибір методик та складання програми експерименту. Опрацювання ре-	14

	зультатів експериментальних досліджень.	
4.	Складання висновків та рекомендацій за результатами проведених досліджень. Оформлення звіту.	7
6.	Підготовка до захисту.	2
7.	Захист звіту	0,5
Всього:		28

Перед початком практики на підприємстві, або в лабораторії на кафедрі здобувач вищої освіти отримує ввідний інструктаж з техніки безпеки і охорони праці. Здобувач вищої освіти повинен проходити практику відповідно до графіку, затвердженого керівником практики від закладу ресторанного господарства та ОНТУ. Студент веде щоденник, в якому записується все, що вивчено, з чим ознайомився і які питання вирішив протягом дня.

Завдання до дослідницької практики здобувач вищої освіти отримує під час консультацій перед дослідницькою практикою з керівником цієї практики та керівником кваліфікаційної роботи.

Зміст звіту

Вступ	1-2 с.
1 Аналіз патентно-інформаційних та літературних джерел.....	4-5 с.
2 Експериментальна частина	
2.1 Схема постановки завдань досліджень	1-2 с.
2.2 Опис використаних методик для проведення досліджень.....	8-10 с.
2.2 Результати експериментальних досліджень.....	8-10 с.
Висновки та рекомендації.....	1-2 с.
Список використаної літератури	1-2 с.

Вступ розкриває сутність і етапи наукової проблеми, обґрунтування необхідності проведення дослідження. Далі подають загальну характеристику роботи в рекомендованій нижче послідовності: актуальність теми; мета і завдання дослідження, наукова новизна одержаних результатів; практичне значення одержаних результатів. У вступі обов'язково наводяться:

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію й обране для вивчення.

Предмет дослідження міститься в межах об'єкта.

5. Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним студентом представляється разом із заповненим та підписаним щоденником

письмовий звіт з практики, оформлений у відповідності до ДСТУ 3008-2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення», що установлює загальні вимоги до структурних елементів і правил оформлення звітів у сфері науки й техніки, поширюється на звіти про виконані теоретичних та/чи прикладних досліджень, науково-дослідних, дослідно-конструкторських, дослідно-технологічних робіт.

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

Керівники практики від кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають диференційований залік у здобувачів освіти на базах практики в останні дні її проходження або в ОНТУ протягом перших десяти днів семестру, який починається після закінчення практики в академії. Результати захисту звітів заносяться в залікову відомість та проставляються у залікових книжках.

Оцінка здобувачів освіти за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії разом з його оцінками за результатом підсумкового контролю.

Здобувач вищої освіти, 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. Здобувач вищої освіти, який повторно отримав у комісії негативну оцінку з практики, відраховується з академії.

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

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, на Раді факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Список літератури

1. Наказ Міністерства освіти України №93 від 08.04.93 р. «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України».
2. Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНТУ /І.Р. Біленька. – Одеса: Одеса ОНТУ, 2023. – 12 с.
3. Положення про складання наскрізної програми практики студентів ОНТУ /І.Р. Біленька, І.А. Дюдіна. – Одеса: Одеса ОНТУ, 2023. – 16 с.

Додаток А
ЗРАЗОК ТИТУЛЬНОГО АРКУША

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ Харчових технологій ім.. М.О. Грішина

Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

ЗВІТ
з виробничої (або дослідницької) практики
на підприємстві

(назва закладу ресторанного господарства)

Виконав студент групи:

_____ (шифр групи)

_____ (підпис)

_____ (прізвище, ініціали)

Керівник практики:

ТМОЖПтаІК

(кафедра)

_____ (підпис)

_____ (посада, прізвище, ініціали)

Одеса ОНТУ 202__

Додаток Б

ЗРАЗКИ ШТАМПІВ ТА НАДПИСІВ НА АРКУШАХ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

185													
20		20		15		10		15		15		20	
						Звіт з виробничої (або дослідницької) практики							
Зм.	Кіл.	Арк.	№док.	Підпис	Дата								
Студент						Розрахунково-пояснювальна записка				Стадія	Аркуш	Аркушів	
Консульт.										УП			
Н. контр.										ОНТУ – рік каф. ТМОЖ-			
Керівник													
Зав. каф.													

Рис. 1 – Штaмп та основний надпис на аркуші «Зміст» розрахунково-пояснювальної записки

120	
110	
15	10
Звіт	
Арк.	

Рис. 2 – Штaмп та основний надпис на всіх (крім титульного аркушу та аркушу «Зміст») аркушах розрахунково-пояснювальної записки