

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Кафедра технології м'яса риби і морепродуктів

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИК

рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)

галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

спеціальність 204 «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма - «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»

Затверджено Методичною Радою зі спеціальності
204 «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»
Протокол № __ від __. __.2024 р.

ОДЕСА ОНТУ 2024

Наскрізна робоча програма практик для СВО бакалаврів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» 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 д-ром Центру СПСіВ І.Р.Біленькою, канд. техн. наук, доц.

I. ВСТУП

Процес підготовки висококваліфікованих спеціалістів та реальний запит суспільства істотно підвищують рівень вимог до майбутніх фахівців, змінюють зміст і структуру завдань, які студент має вирішувати самостійно.

Згідно з Положенням «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р., практика є невід'ємною складовою процесу підготовки спеціалістів у ВНЗ і проводиться на оснащених відповідним чином базах навчальних закладів, а також на сучасних підприємствах.

Практика студентів у цілісному навчально-виховному процесі спрямована на:

- оволодіння різноманітними видами професійної діяльності;
- отримання особистого досвіду роботи у різних професійних ролях;
- самовдосконалення у професійній майстерності.

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

Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного і достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр».

Наскрізна програма практик складається на підставі ОПП, «Методичних рекомендацій по складанню програм практик студентів вищих навчальних закладів» (затверджених наказом № 31-5/97 Міністерства освіти України від 14.02.1996р.).

Наскрізна програма практики для студентів ОНТУ, які навчаються за навчальним планом бакалаврів зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» розроблена на основі «Положення про складання наскрізної програми практики ОНТУ» від 2011 року і є основним навчально-методичним документом, визначаючим проведення практики по спеціальності; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і спадкоємності навчання студентів.

У відповідності з затвердженим навчальним планом дані про співвідношення видів практики з формою навчання та освітньо-кваліфікаційним рівнем, курс, найменування всіх практик, семестр, в якому вони проводяться і кількість тижнів на кожен практику наводяться в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1. Види практик

Форма навчання (денна, заочна)	Курс	Вид практики	Семестр	Кількість тижнів
денна	I	ознайомча	II	4
денна	IV	переддипломна	VIII	3

II. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ОБГРУНТУВАННЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

2.1. Мета та завдання проведення практики

Практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки бакалаврів 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 студента.

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 ОНТУ 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.

Основними завданнями проходження практики студентів ОНТУ, які навчаються за навчальним планом бакалаврів 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» є:

- ознайомлення із майбутньою професією з технології виробництва і переробки продукції тваринництва;
- вивчення практичної організації діяльності підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- отримання навиків використовувати теоретичні знання на практиці та робити конструктивні висновки на підставі показників діяльності підприємств;
- апробація наукових досліджень, проведених під час навчання у ЗВО у відповідних сферах господарювання;
- отримання досвіду роботи на підприємствах;
- визначення майбутніх перспектив своєї професійної діяльності.

2.2. Бази практик

Усі види наскрізної практичної підготовки студентів ОНТУ, які навчаються за навчальним планом бакалаврів 204 професійного спрямування «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»,

проводяться на підприємствах (організаціях) виробничої сфери технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що є юридичними особами.

Місця і бази практики визначаються договорами, що укладаються ОНТУ і підприємствами (організаціями), умовами контрактів, заявками підприємств, організацій, власним вибором місця практики студентами. За відсутності договору на проведення практики студент може проходити практику на підприємстві, якщо академією буде отримано лист з проханням направити його саме на це підприємство в терміни практики. Студенти, які самостійно обрали собі базу практики, повинні підтвердити цей факт гарантійним листом з підприємства - бази практики.

Приклад оформлення гарантійного листа наведено в Додатку А.

При підготовці спеціалістів за цільовими договорами з підприємствами (організаціями), бази практики передбачаються в цих договорах.

При наявності вакантних посад в організаціях - базах практики, які співпадають з переліком посад в кваліфікаційній характеристиці з підготовки бакалавра, рекомендується об'єднувати проходження практики з роботою на цих посадах. При цьому студент повинен в повній мірі виконати як програму практики, індивідуальне завдання, так і оформити всі необхідні документи в строки відповідно з навчальним планом.

2.3 Організація та керівництво практикою

За організацію практики студентів відповідають відповідальні за практику від кафедр ОНТУ та Центр сприяння працевлаштуванню студентів і випускників (Центр СПС і В).

Відповідальність за проведення практики покладається на завідувачів кафедрами технології м'яса, риби і морепродуктів і технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси та керівників практики - досвідчених викладачів кафедр.

В обов'язки керівника практики від кафедр входить:

- контроль перед початком практики підготовленості баз практики та проведення відповідних заходів до прибуття студентів-практикантів;

- забезпечення проведення організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки; видача студентам необхідних документів (направлення, програми, щоденника, індивідуального завдання); видача конкретних завдань по курсовому або дипломному проектуванню; роз'яснення програми практики та графіків її проходження; повідомлення студентів про порядок захисту звітів про практику, який затверджується кафедрами;

- забезпечення високої якості проходження студентами практики, перевірка її суворості відповідності навчальним планам і програмам;

- контроль виконання студентами правил внутрішнього трудового розпорядку на базі практики;

- методичне керівництво роботою студентів по написанню звітів про проходження практики аналізу зібраних матеріалів.

- перевірка звітів і щоденників студентів по завершенні практики, написання відгуку про їх роботу;
- участь у роботі комісії з захисту звітів про практику;
- подання завідуючому кафедри письмового звіту про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо удосконалення практики студентів.

Навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечується викладачами кафедр технології м'яса, риби і морепродуктів і технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ, які закріплюються за видами практики.

Проведення практики забезпечується такими документами:

- програма практики;
- гарантійний лист з підприємства - бази практики;
- щоденник практики;
- звіт про проходження студентом практики.

Загальне керівництво практикою на підприємстві здійснюється головними фахівцями або їх заступниками, безпосереднє керівництво покладається на керівників структурними підрозділами та на окремих висококваліфікованих спеціалістів.

Відповідальність за організацію практики на підприємстві (організації) покладається на директора, який призначає керівника виробничої практики студентів наказом по підприємству.

Керівник практики від підприємства:

- готує проект наказу щодо зарахування студентів на практику;
- організовує робочі місця студентам-практикантам та знайомить студентів з організацією роботи;
- проводить інструктаж по техніці безпеки;
- проводить екскурсії на підприємстві;
- контролює дотримання студентами правил внутрішнього трудового розпорядку, трудової дисципліни та правил безпеки;
- складає графік проходження студентами практики;

Керівник практики від підприємства зобов'язаний:

- влаштувати студентів на робочі місця, забезпечити проведення інструктажу з техніки безпеки і охорони праці;
- провести бесіду про зміст та особливості діяльності технолога на підприємстві;
- всебічно сприяти дотриманню студентами графіку та виконанню програми практики, консультувати студентів, залучати їх до виконання виробничих завдань;
- вживати необхідні виховні та адміністративні заходи щодо студентів, які порушують правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства, та повідомляти про це керівника від ОНТУ;
- ознайомитися зі звітами студентів. Надати відгук у щоденнику про результати проходження практики і попередню оцінку (Додаток Б).

2.4 Обов'язки студентів під час проходження практики

Під час проходження практики *студенти зобов'язані:*

- взяти участь в організаційних заходах перед початком практики, одержати необхідну документацію з проходження практики, індивідуальне завдання, консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- погодити з керівником практики від підприємства графік виконання програми та суворо його дотримуватися; погодити з керівництвом підприємства (організації) місце практики, посади, які буде займати студент, під час її проходження;
- дотримуватись правил внутрішнього трудового розпорядку, вимог трудового законодавства, передбачених для працівників бази практики;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- регулярно спілкуватись з керівником практики від кафедр, виконувати його розпорядження та рекомендації;
- в повному обсязі виконати всі завдання, передбачені програмою практики і завдання керівника практики від кафедр;
- вести щоденник встановленої форми, в якому записувати виконану роботу;
- не пізніше як за день до закінчення строку практики, одержати відгук - оцінку керівника практики від підприємства (організації);
- написати, оформити та захистити звіт з практики.

Тривалість робочого часу студентів під час проходження практики регламентується Кодексом законів про працю України і складає від 16 до 18 років - 36 годин на тиждень (ст. 51 із змінами, внесеними Законами № 871-12 від 20.03.91, № 3610-12 від 17.11.93, № 263/95 ВР від 05.07.95), від 18 років і старше - не більше 40 годин на тиждень (ст. 50 в редакції Закону № 871-12 від 20.03.91, із змінами, внесеними Законом № 3610-12 від 17.11.93).

Перед початком практики *студент має отримати:*

- у деканаті - направлення на практику;
- на кафедрах - програму практики, індивідуальне завдання, щоденник з практики.

Перед відбуттям на практику студент має пройти на кафедрі інструктаж з техніки безпеки і охорони праці.

Після закінчення практики студент повинен подати на кафедру:

- щоденник з практики;
- звіт про проходження практики, оформлений відповідно до вимог;
- характеристику-відгук з місця практики.

Студенти-практиканти повинні систематично вести записи у щоденнику практики, фіксувати обсяг та зміст виконаної за день роботи; підготувати та надати на відповідну кафедру ОНТУ таку *звітність:*

1. Звіт про проходження практики.

2. Індивідуальне завдання.

3. Щоденник з практики, підписаний керівником практики від підприємства та завірений печаткою підприємства.

Студент, який не виконав програму з практики, отримав негативний відгук про роботу або незадовільну оцінку при захисті звіту, направляється повторно на практику під час студентських канікул або відраховується із ОНТУ.

На студентів-практикантів, які порушують правила внутрішнього розпорядку та виробничої дисципліни, керівниками баз практики можуть накладатися стягнення, про що повідомляється ректору академії. Ректор вирішує питання подальшого проходження практики та перебування студента в університеті.

2.5 Форми і методи контролю проходження практики

На кафедрах технології м'яса, риби і морепродуктів і технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси під час проходження практики студентами використовується система поточного та підсумкового контролю виконання окремих розділів та усієї програми практики.

Робота студентів контролюється керівниками практики від підприємства та відповідними кафедрами.

Керівники проводять контроль за відвідуванням студентами баз практики, дотриманням ними режиму роботи, а також проходження практики відповідно до встановленого графіку, що фіксується студентами в щоденниках з практики та підтверджується підписом керівника практики від підприємства кожен день. Перевіряються поточні записи з виконаних питань програми, а також підсумковий звіт з практики.

Звіт про практику здається на відповідну кафедру протягом двох днів після повернення студента з практики.

Захист з практики проходить перед спеціально призначеною комісією з двох-трьох осіб за участю викладача - керівника практики від академії. Залік з практики диференційований.

2.6 Критерії оцінювання результатів практики за кредитно - модульною системою

У цілому якісно виконаний звіт з практики оцінюється максимумом 100 балами. *Кількість балів знімається за порушення вимог:*

1. Невідповідне оформлення (недотримання обсягу текстової частини роботи; шрифт та інтервал не відповідає встановленим нормам; відсутня або неправильна нумерація сторінок; неправильне оформлення графічного матеріалу тощо) - 5.. .10 балів.

2. Несвоєчасне затвердження плану, несвоєчасна реєстрація звіту з практики, несвоєчасне подання до захисту - 10 балів.

3. Вступ не відповідає стандарту- 5.. .10 балів.

4. Відсутня логічна послідовність і науковий стиль викладення - 5...10 балів.

5. Виклад теоретичної частини не відповідає вимогам (відсутність глибини, всебічності, повноти викладення, визначення дискусивних питань тощо) - 5...10 балів.

6. Відсутність табличного та ілюстративного матеріалу, його аналізу та прив'язки до змісту тексту - 5... 10 балів.

7. Відсутність визначених проблем у вивченні теми, шляхів їх вирішення, відсутність власної точки зору та аргументації - 5.. .10 балів.

8. Невідповідність висновків вимогам (відсутність зв'язку з результатами дослідження, підсумків з розглянутих питань) - 5 балів.

9. Неправильно оформлений список літератури - 5 балів.

Кількість балів за виконання звіту визначається керівником з практики від кафедр у процесі перевірки. При захисті звіту з практики студентом кількість балів може бути змінено.

Враховуючи набрану кількість балів, у цілому звіт з практики оцінюється відповідно з табл. 2.1.

Таблиця 2.1. Відповідність оцінки знань студентів за різними шкалами

Оцінка за національною шкалою / National grade	Рівень досягнень, % /Marks, %
Національна диференційована шкала	
Відмінно / Excellent	88 – 100
Добре / Good	74 – 87
Задовільно / Satisfactory	60 – 73
Незадовільно / Fail	0 – 59
Національна недиференційована шкала	
Зараховано / Passed	60 – 100
Не зараховано / Fail	0 – 59
Шкала ECTS	
A	88 – 100
B	82 – 87
C	74 – 80
D	68 – 73
E	60 – 67
FX	40 – 59
F	0 – 39

Підсумкова оцінка виставляється комісією колегіально за наступними критеріями:

Оцінка «*відмінно*» - студент при написанні звіту виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з посиланням на сучасні науково-технічні досягнення в галузі, при захисті показав вміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріали та запропонував ряд заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства, до розробки яких підійшов творчо.

Оцінка «*добре*» - студент при написанні звіту виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки, що описують зміст практики, при захисті достатньо проявив отримані вміння та навички щодо роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства.

Оцінка «*задовільно*» - студент при написанні звіту виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але зроблені висновки не достатньо описують зміст практики, при захисті не достатньо проявив отримані вміння та навички щодо роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства.

III. ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА

3.1. Організація проведення ознайомчої практики

Ознайомчу практику на I курсі студенти проходять на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва з найбільш повними та сучасними технологічними схемами вирощування, годівлі та виробництва з метою ознайомлення з основним виробництвом, технологічними процесами, устаткуванням, сировиною, кормами, годівлею, вирощуванням тварин і готовою продукцією тваринництва та проведенням технохімічного і мікробіологічного контролю на підприємствах.

Метою ознайомчої практики є одержання первинних професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з підприємствами з виробництва та переробки продукції тваринництва.

Завдання ознайомчої практики:

- ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства;
- ознайомлення з кормовою базою;
- ознайомлення з годівлею тварин;
- ознайомлення з розведенням тварин;
- ознайомлення за утриманням тварин;
- вивчення асортименту продукції, що виготовляється;
- ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням ферм, 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 студенти повинні:

Знати:

- предметної області та розуміння професійної діяльності;
- кормову базу;
- оснащення ферм;
- утримання худоби та її розведення;
- види сировини і асортимент продукції, що виробляється на підприємстві; - загальну структуру і організацію підприємств, забезпечення підприємств сировиною, допоміжними матеріалами;
- основні технологічні процеси та обладнання;
- заходи з організації технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів;
- вимоги до охорони праці та навколишнього середовища і техніки безпеки;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

Вміти:

- застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;
- дотримувати параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- дати загальну характеристику основних технологічних ліній та їх апаратного оформлення;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень;
- складати функціональну схему технологічних процесів;
- володіти основними термінами і визначеннями, що вживаються на виробництві;
- застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- виконувати окремі (нескладні) операції по обслуговуванню технологічного устаткування.

3.2 Методичні рекомендації до проходження практики та оформлення звіту

Перед початком ознайомчої практики передбачається проведення зборів із студентами, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення студентів за базами практики,

строки проходження ознайомчої практики, права та обов'язки студентів під час проходження ознайомчої практики на фермах та виробничих підприємствах, правила ведення та оформлення щоденника з ознайомчої практики.

Перед від'їздом на практику студентам видають направлення на підприємство і програму практики. Студенти відбувають практику згідно з наказом по академії, в якому зазначено підприємство, де відбувається практика, термін її проходження та керівник практики від кафедр.

Студент зобов'язаний з'явитися на базу практики у перший календарний день практики, у відділі кадрів підприємства пред'явити направлення на практику, пройти необхідні інструктажі та узгодити нагальні питання з керівником практики.

На виробничому підприємстві, згідно з наказом, призначається керівник практики, який здійснює загальне керівництво студентами, а також безпосередні керівники підрозділів із числа інженерно-технічного персоналу підприємства.

Наприкінці практики студент здає керівникові практики від підприємства щоденник, де зазначено обсяг виконаних робіт студентом та письмовий звіт, складений згідно з програмою 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 будову, логічну послідовність і конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

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

Звіт і щоденник про виконання програми практики оформляються відповідно до наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 березня 2012 року № 384, форма № Н-7.03

Щоденник студент друкує згідно з ДСТУ БА.2.4.-4-99 для текстового редактора Word рекомендовано таке оформлення: поля сторінки – верхнє і

нижнє 2,0 см, ліве – 3 см, праве 1,5 см. Шаблон – нормальний (Normal). Основний текст набирають шрифтом (Times New Roman) нормального накреслення (Normal) розміром 12 pt з міжрядковим інтервалом 1,5 або розміром 14 pt з міжрядковим інтервалом 1.

Обсяг звіту з практики повинен становити не менше 25-30 сторінок комп'ютерного тексту. 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).

Звіт складають відповідно до програми практики.

IV. ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Переддипломна практика як частина освітньо-професійної програми є завершальним етапом навчання і проводиться після засвоєння теоретичного та практичного курсу. Переддипломна практика готує студента до самостійної практичної діяльності з виробництва та переробки продукції тваринництва і формує професійне уміння та навички приймати рішення в їх майбутній професійній діяльності відповідно до вимог, передбачених освітньо-кваліфікаційною характеристикою бакалавра зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Студенти проходять переддипломну практику на передових підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва України, а також за кордоном при наявності відповідних договорів.

Протягом всього періоду переддипломної практики на студентів розповсюджується трудове законодавство і діючі на підприємстві правила трудового розпорядку. На підприємстві – базі практики видається наказ, в якому визначаються порядок організації, проведення та керівництво практикою, заходи щодо створення необхідних умов студентам-

практикантам для виконання ними програми практики, охорони праці та запобігання нещасних випадків, щодо контролю за виконанням студентами правил внутрішнього трудового розпорядку, інші заходи, що забезпечують якісне проведення практики відповідно Положенню про практику студентів вищих навчальних закладів України.

Метою переддипломної практики є узагальнення знань, одержаних студентами при вивченні матеріалів спеціальних дисциплін та вміння застосовувати їх для вирішення технічних проблем у виробничих умовах, підбір матеріалів для дипломного проекту.

Завдання переддипломної практики:

- вивчення організаційної структури підприємства та принципів управління;
- аналіз номенклатури і організації виробництва з виробництва та переробки продукції тваринництва;
- 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.

Внаслідок виконання програми переддипломної практики необхідно

Знати:

- організаційну структуру виробництва і принципи управління;
- принципи і методи менеджменту на виробництві;
- направлення діяльності маркетингу;
- характеристику асортиментної і цінової політики;
- виробництва та переробки продукції тваринництва, які виробляються на підприємстві, принципи управління технологічними процесами, які забезпечують випуск продукції відповідно до вимог нормативної документації, апаратне оформлення технологічних процесів;
- нормативну документацію, яка регламентує технологічні процеси, вимоги до якості сировини та готових продуктів;
- організацію контролю якості та безпеки на виробництві, форми обліку та звіту;
- основні принципи метрології, стандартизації та сертифікації у виробництві та переробки продукції тваринництва;
- технічне та енергетичне забезпечення;
- сучасні засоби і системи механізації та автоматизації технологічних процесів;
- способи і режими санітарної обробки на підприємстві;
- принципи роботи, правила експлуатації технологічного та допоміжного обладнання;
- питання охорони праці та безпеки на виробництві;
- організацію водопостачання та водокористування підприємства, систему очищення стічних вод і вентиляція виробничих приміщень;
- способи раціонального використання матеріальних ресурсів у виробництві та переробки продукції тваринництва;
- забезпечення екологічної безпеки виробництві та переробки продукції тваринництва.

4.1. Організація проведення переддипломної практики

4.1.1. Загальні відомості про підприємство

Організаційна структура та принципи управління. Організація структури менеджменту. Направлення діяльності відділу маркетингу, інформаційна база і планування. Аналіз асортименту продукції, що виробляється; проектна та фактична потужність. Оцінка рівня впровадження нової технології та обладнання. Генеральний план підприємства. Плани головного виробничого корпусу з розташуванням обладнання.

4.2.2. Забезпечення виробництва сировиною і матеріалами

Характеристика сировинної зони (кількісна та якісна), умови транспортування, приймання, організація контролю якості, перспективи нарощування кількості сировини, що постачається, та покращення її якості. Нормативна документація на сировину та умови організації та отримання переробки продукції тваринництва.

4.2.3 Організація виробництва молочних та м'ясних продуктів

Технологічні схеми виробництва. Особливості технології, обладнання, що використовується (тип, марка, потужність, технічна характеристика). Вид заквасок та заквашувальних культур, які використовуються на підприємстві. Нормативна документація на продукцію. Схеми автоматизації основних технологічних процесів.

4.2.4. Організація системи контролю якості продуктів.

Принципи організації і схеми контролю, оформлення документів, які підтверджують якість продуктів та їх відповідність вимогам нормативних документів.

4.2.5. Санітарно-гігієнічний стан підприємства

Санітарно-гігієнічні вимоги до території, до виробничих і побутових приміщень. Способи і режими миття та дезінфекції. Миючі та дезінфікуючі засоби. Контроль ефективності санітарної обробки.

4.2.6. Виробничий облік і звітність

Перелік основних форм виробничого обліку, які використовуються на

підприємстві. Щоденний облік і порядок складання щомісячних звітів за виробничими цехами, ділянками і заводу. Фактичні і нормативні витрати сировини на 1 тону готової продукції. Причини збільшення витрат сировини.

4.2.7. Екологічна безпека виробництва

Аналіз рівня рішень з питань раціонального використання матеріальних ресурсів, перспективи виробництва органічних продуктів.

4.2.8. Теплопостачання підприємства

Обладнання котельної, його технічна характеристика. Транспортування пари на виробництво, підготовка гарячої води. Засоби з економії тепла. Технічна безпека в котельні. Тип палива.

4.2.9. Холодозабезпечення підприємства

Основні споживачі холоду, системи охолодження, підготовка крижаної води. Обладнання компресорної, його технічна характеристика. Засоби економії холоду. Техніка безпеки в компресорній.

4.2.10. Енергозабезпечення підприємства

Джерело енергопостачання. Схема розподілу електроенергії, основні споживачі. Охорона праці і техніка безпеки при експлуатації електрообладнання, економія електроенергії.

4.2.11. Водопостачання і система каналізації підприємства

Джерела водозабезпечення. Тип водокористування, його недоліки. Споруди очищення і зберігання запасів води. Система очищення стічних вод на підприємстві, її недоліки.

4.2.12. План звіту

4.2. Зміст основних організаційних етапів переддипломної практики

1. Економіко-географічна характеристика регіону.
2. Характеристика підприємства (історія, проектна та фактична потужність, номенклатура продукції, ринки збуту).

3. Характеристика сировинної зони.
4. 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.
5. Опис основних технологічних процесів за видами продукції з технологічними схемами у векторному та апаратурному зображенні.
6. Опис допоміжних виробництв із зазначенням виробничих потужностей, типів та марок обладнання, джерел постачання електроенергії, палива, води.
7. Система контролю якості, безпеки готової продукції.
8. Санітарно-гігієнічний стан виробництва та його аналіз.
9. Система водокористування та очищення стічних вод.
10. Використання та зберігання матеріальних ресурсів на виробництві (вторинні матеріальні ресурси, енерговитрати).
11. Організаційна структура підприємства, принципи управління.
12. Діяльність відділу маркетингу.
13. Вирішення питань охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
14. 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.

4.3. Методичні рекомендації до оформлення звіту з переддипломної практики.

Оформлення і захист звіту з практики

Підсумки переддипломної практики оформляють у вигляді друкованого звіту, який виконано з однієї сторони білого аркуша формату А4 (297 × 210 мм) у текстовому редакторі MS Word (шрифт – Times New Roman, кегель – 14, стиль – звичайний, інтервал поміж рядками – 1,5). Від рамки

залишають наступні відстані (поля): ліворуч – 5 мм, праворуч – 3 мм, зверху та знизу – 10 мм, абзаци у тексті виділяють рівними 15...17 мм. Повна сторінка повинна містити 30 сторінок.

Графічна частина: генеральний план з експлікацією приміщень, з показниками генерального плану відповідно до ДСТУ Б А.2.4-2-95 «Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту». Креслення генплану виконують в масштабі 1:500; 1:1000; фрагменти планів – 1:200; вузли – 1:20. Плани цехів виконують відповідно до ДСТУ Б А. 2.4-4-45 «Основні вимоги до робочої документації». Розташоване на планах обладнання визначається прив'язаними розмірами до координаційних осей.

Результати переддипломної практики оформлюються відповідно до вищенаведених вимог діючої програми. Критеріями оцінки результатів практики є набуті знання та вміння, перелік яких наведений в розділі 1; відгук керівника практики від підприємства, а також зміст та виконання звіту з практики.

Підведення підсумків практики

Захист звіту з переддипломної практики відбувається на кафедрах технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси і кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів в термін, визначений графіком навчального процесу. До захисту представляється звіт та щоденник, підписані керівником практики від підприємства, затверджений печаткою підприємства. Оцінка з практики прирівнюється до оцінки з теоретичного курсу навчання та враховується при підведенні результатів загальної успішності.

Студенти, які не виконали програму практики без поважних причин або отримали незадовільну оцінку, можуть бути відраховані як такі, що мають академічну заборгованість у порядку, передбаченому статутом академії.

V. КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА

Програма практики студентів кафедр технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси та технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ за кордоном – одна з форм проведення практичної підготовки, що є вибірковою компонентою освітньо-професійної програми технологія виробництва і переробки продукції тваринництва підготовки фахівців на здобуття освітнього рівня «бакалавр» зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» і проводиться згідно «Положення про організацію і проведення комплексної практики студентів», є основним навчально-методичним документом, що визначає проведення практики по напряму підготовки; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і наступності навчання студентів.

5.1. Організація проведення комплексної практики

Комплексна практика студентів ОНТУ які навчаються за СВО «бакалавр» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» проводиться на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, які сприяють поетапному засвоєнню студентами практичних і професійних навичок і застосуванню в реальних умовах теоретичних знань, отриманих при вивченні дисциплін по вказаній спеціальності.

Об'єктом (базою) практики студентів за кордоном є сучасні організації (підприємства, ферми, фірми, компанії, установи) відповідного виду діяльності у провідних країнах світу. Міжнародна практика проводиться на сучасних підприємствах виробництва і переробки продукції тваринництва сфери України, Європи, США, Азії, Канади, Туреччини та інших країн на основі підписаних договорів з ОНТУ. Актуальність доступних баз практики на певний навчальний рік студенти можуть дізнатися на сайті кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси і кафедри

технології м'яса, риби і морепродуктів.

Зміст комплексної практики визначається на основі робочої програми з проходження комплексної практики. Робоча програма практики складається керівниками практик, затверджується кафедрами, відповідальною за проведення практики, директором ННІ харчових технологій ім. М.О. Грішина, Центром міжнародного співробітництва ОНТУ, Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНТУ.

Зміст роботи.

Студенти в процесі проходження комплексної практики ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою підприємствах виробництва і переробки продукції тваринництва, де проводиться практика, що передбачає ознайомлення зі станом організації роботи виробництва - об'єкта практики, здійснення аналізу основних показників її господарсько - фінансової діяльності за останній рік та розробку обґрунтованих пропозицій щодо удосконалення окремих аспектів виробництва на майбутнє. Практика проводиться в декілька етапів.

5.2. Методичні рекомендації до проходження практики та оформлення звіту

Звіт про проходження практики містить у собі аналіз практики, відомості про виконання студентом усіх розділів її програми та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, зауваження та побажання студента щодо підсумків практики, список використаних літературних джерел. До звіту додаються відповідні пояснення, креслення, таблиці, схеми тощо, а також матеріали, зібрані у процесі проходження практики для використання у практичній діяльності студента і навчальному процесі університету. Звіт про проходження практики складається в письмовій формі за результатами її проходження. Загальний обсяг звіту становить 20–25 стандартних сторінок формату А4. За своєю структурою звіт про практику

складається з титульного аркушу, змісту, вступу, основної частини, висновків, списку використаних джерел та додатків (за потребою). Титульний аркуш (зразок оформлення див. у Додатку). На титульному аркуші проставляється особистий підпис студента, підпис керівника від бази практики, який скріплюється печаткою організації (бази практики), а також підпис керівника від кафедри. За результатами усного захисту на титульному аркуші виставляється оцінка (у балах). Зміст містить назви всіх розділів і підрозділів звіту із зазначенням сторінок, на яких вони викладені. У вступі розміщуються відомості про базу практики: сфера практичної діяльності; загальний огляд; мета і завдання практики. Практиканту належить: вивчити досвід роботи підприємства, організації, установи; ознайомитися з методами та формами організації виробництва на підприємстві (в установі, в організації); проаналізувати умови праці тощо. Одним із завдань практики є виявлення проблем та пошук підходів і засобів для їх розв'язання, внесення пропозицій та рекомендацій. Практикант стисло описує діяльність вказаного підприємства, організації (установи), наводить історичні дані, які стосуються конкретного підприємства, організації (установи); його практичні та наукові досягнення. Обсяг вступу складає 1–2 сторінки тексту. Основна частина звіту відображає детальний зміст проходження практики, виконані завдання, їх відповідність паспорту спеціальності (освітньо-професійної програми), зв'язок із фаховою спеціалізацією тощо. У цій частині містяться відомості про форми і способи діяльності організації; висвітлюється процес підготовки до написання кваліфікаційної роботи у взаємозв'язку з місцем проходження практики, визначається, наскільки плідно студент використав можливості конкретної бази практики для підготовки змістової частини кваліфікаційної роботи (у разі проходження комплексної практики). Основна частина звіту з комплексної практики складається із двох розділів загальним обсягом 15–20 сторінок тексту.

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. Поголів'я худоби, кормову базу, утримання тварин, зоогігієнічні вимоги.

3. Асортимент продукції, що виробляється, показники якості.

4. Отримання, зберігання і підготовка сировини до виробництва:

- транспортування сировини;

- зберігання основної та додаткової сировини, схема її підготовки до виробництва;

5. Технологія виробництва продукції:

- дозування сировини та напівфабрикатів;

– технологічні операції в процесах, принцип роботи устаткування, їх апаратне оформлення, технологічні параметри;

- отримання готової продукції;

- пакування, зберігання та реалізація.

6. Основне устаткування виробничого підприємства

7. Виробнича лабораторія:

- організація технохімічного та мікробіологічного контролю;

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

Список використаних літературних джерел.

У висновках викладаються узагальнені результати проходження практики, підсумки щодо її ефективності та корисності з набутих навичок та вмінь, стан підготовленості зібраних матеріалів для кваліфікаційної роботи (у разі проходження переддипломної комплексної практики). У висновках вказується наступна інформація: місце та час проходження практики; виконання програми практики; перелік питань, які були вивчені під час практики на підприємстві, в установі (організації); оцінювання результату

діяльності підприємства; надання пропозицій по покращенню діяльності підприємства. Обсяг заключної частини складає 1–2 сторінки тексту. Список використаних джерел (за потребою). Додатки (за потребою). Звіт погоджується з керівниками від бази практики та від кафедр.

ЛІТЕРАТУРА

1. Клименко М. М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза. - К.: Вища освіта, 2006. - 640 с.
2. 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.
3. 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.
4. Поліщук, Г.Є. Технологія морозива [Текст] / Г.Є.Поліщук, І.С.Гудз. – К.: Фірма «ІНКОС», 2008. – 220 с.
5. Ромоданова В.О. Технохімічний контроль підприємств молочної промисловості. Навчальний посібник для студентів за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» / В.О.Ромоданова, Т.А.Скорченко, Т.П.Костенко, В.Є.Зубков. – Луганськ: Елтон-2, 2002. – 325 с
- 6.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.
- 7.Скорченко Т.А. Технологія незбираномолочних продуктів / Т.А.Скорченко, Г.Є.Поліщук, О.В.Грек, О.В.Кочубей. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 264 с.

ДОДАТОК А
Приклад оформлення Гарантійного листа на практику

Назва та реквізити підприємства (адреса, телефон)

Одеський національний технологічний університет
Завідувачці кафедри технології м'яса, риби і
морепродуктів
Вінніковій Л. Г.
Завідувачці кафедри технології молока, олійно-
жирових продуктів та індустрії краси
Скрипніченко Д.М.

ГАРАНТІЙНИЙ ЛИСТ

ТОВ «.....» зобов'язується прийняти на преддипломну практику студента 4 курсу факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу ОНАХТ Іванова Д. М., на ферму СТОВ «Агрофірма Петродолинське» на період з 23.02.2021 по 18.03.2021 р.

Виконавчий директор

Куліков А. Г.

Місце для печатки

ДОДАТОК Б
Зразок оформлення відзиву про проходження практики

Назва підприємства, організації, закладу
Юридична адреса Фактична адреса Телефон,
факс, e-mail

В І Д З И В

про проходження переддипломної практики

(П. І. П. студента в родовому відмінку)

В період з _____ по _____ (П. І. П.)
студент(-ка) пройшов(-ла) переддипломну практику на _____

(найменування підприємства)

займаючи посаду стажера _____
(найменування посади)

За час проходження переддипломної практики _____ (П. І. П.)
вивчив(-ла) наступні питання: _____

Переддипломна практика може бути оцінена _____
(оцінка)

У характеристиці слід перерахувати основні завдання, які ставилися перед студентом, оцінити якість і повноту їх вирішення, практичний і науковий характер запропонованих студентами заходів, відобразити ділові, професійні, особисті якості студента-практиканта, висловити зауваження та побажання. Наприкінці характеристики керівник практики від підприємства виставляє оцінку студенту-практиканту за п'ятибальною шкалою.

Наприклад:

За час практики показав(-ла) себе підготовленим фахівцем, при цьому правильно застосовував(-ла) отримані за період навчання в вузі знання і навички на практиці. В рамках завдань на переддипломну практику ознайомився(-лась) зі структурою та напрямками діяльності підприємства, схемою взаємодії між підрозділами.

Для практичного освоєння функціональних обов'язків (найменування посади) вивчив(-ла) стан внутрішнього контролю виробництва, особливості технологічних процесів і операцій, умови зберігання продукції. Прийняв(-ла) участь у формуванні пропозиції щодо автоматизації технологічних процесів, раціонального використання устаткування, необхідності його заміни на більш досконалі моделі. Результати розгляду даної пропозиції крім практичної значущості для підприємства показали доцільність її використання для практичної постановки завдання на дипломну роботу.

Працює продуктивно і якісно, досягає хороших результатів у процесі виконання завдань. Прагне до підвищення своєї кваліфікації, використовуючи для цього усі наявні можливості. Чудово вміє налаштовувати людей до себе, знаходити з ними спільну мову, налагоджувати з ними відмінні ділові відносини, які сприяють ефективному вирішенню завдань. Раціонально використовує свій робочий день. Охоче надає допомогу в роботі. Ввічливий(-ва) і коректний(-на) у відношенні з оточуючими. За час практики здобув(-ла) певний авторитет у колективі.

На основі аналізу результатів проходження технологічної практики студентом(-кою) (П. І. П.) клопочу про допуск звіту про проходження технологічної практики до захисту.

Керівник переддипломної практики
від підприємства (з назвою посади)

(підпис, П. І. П. керівника)



**ДОДАТОК В Зразок оформлення титульного
аркуша звіту**

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології
м'яса, риби і морепродуктів
Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів та
індустрії краси

З В І Т

про проходження ознайомчої (переддипломної, комплексної) практики на

Студент _____
(підпис, дата) _____ П. І. П.

Група _____
(шифр)

Термін проходження практики Початок: _____ Закінчення: _____

Керівник практики від кафедри _____
(підпис, дата) _____ П. І. П.

Керівник практики від організації _____
(підпис, дата) _____ П. І. П.



Оцінка захисту _____ Дата « ____ » _____ 20 ____ р.

Одеса ОНТУ 20 _____