

1 ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

1.1 Особливості проведення

Для здобувачів вищої освіти усіх форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» навчальним планом передбачені такі види практики:

- **ознайомча** – для здобувачів I курсу тривалістю 2 тижні;
- **навчальна** – для здобувачів II курсу тривалістю 2 тижні;
- **технологічна** – для здобувачів III курсу тривалістю 2 тижні

Мета практики – ознайомити здобувачів вищої освіти з виробництвом харчових продуктів на підприємствах харчової та переробної промисловості; сформувані у майбутніх технологів професійні вміння і навички, а також вміння самостійно приймати рішення в реальних виробничих умовах на основі виконання ними різних обов'язків, властивих їх майбутній професії чи організаційній діяльності.

Для досягнення поставленої мети практики та набуття здобувачами досвіду переробки сировини та отримання харчової продукції в умовах діючих виробництв необхідно вивчити:

- організаційно-економічну характеристику підприємства;
- систему постачання сировини і збуту готової продукції;
- виробничі процеси та технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях;
- заходи і засоби щодо забезпечення на виробництві безпечних умов праці;
- нормативну документацією щодо діяльності підприємства.

Завдання практики – ознайомлення з діяльністю харчових підприємств та їх підрозділів, отримання початкових професійних умінь, закріплення знань набутих здобувачами у процесі навчання на основі всебічного вивчення роботи підприємства, на якому вони проходять практику, а також оволодіння виробничими навиками і передовими методами

роботи, набуття досвіду організаторської роботи у трудових колективах.

Проходження практики (ознайомчої, навчальної, технологічної) передбачає формування та розвиток у здобувачів **компетентностей** та **програмних результатів навчання**.

Ознайомча практика

Компетентності

Інтегральна компетентність:

ІК.Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

Навчальна практика

Компетентності

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні компетентності:

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і

мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Технологічна практика

Компетентності

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні компетентності:

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самотійної та командної роботи.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Бази практики

Базами практики можуть бути підприємства різних галузей харчової промисловості, які переробляють сировину (м'ясо, молоко, рибу, овочі, крупи тощо) у продукти харчування як для безпосереднього споживання, так і у вигляді напівфабрикатів для подальшого використання у харчуванні.

Підприємства можуть бути різних типів та будь-якої форми власності і підпорядкування. За умови проходження практики на підприємствах галузі, студенти мають можливість працювати на робочих місцях

Підґрунтям для проведення виробничої практики студентів є **договір**, який укладається між університетом та підприємством (**додаток А**). Розподіл студентів на практику здійснюється спеціальним наказом по університету після укладання договорів з підприємствами. Цим же наказом призначають керівників практики від університету. На основі укладених договорів університет видає **направлення** на практику (**додаток Б**).

Перед від'їздом до місця практики студент повинен мати **щоденник**, у якому він зобов'язаний систематично фіксувати зміст роботи, виконаної за кожен робочий день (**додаток В**). Робота студента на підприємстві та в університеті проводиться

відповідно з програмою і календарним графіком, який складається згідно з календарним планом робіт (додаток Г).

Після прибуття на підприємство студент заходить у відділ кадрів, пред'являє направлення на практику та отримує перепустку на підприємство. Проходження практики оформляється наказом по підприємству, із призначенням керівника практики від виробництва. Після завершення практики керівник практики від підприємства підписує щоденник практики і пише відгук про проходження практики з оцінкою.

Студент зобов'язаний знати вимоги техніки безпеки на даному підприємстві. Інструктаж з техніки безпеки проводить інженер з техніки безпеки, який фіксує проходження інструктажу студентами у спеціальному журналі. Під час проходження практики на студента поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Відомості про підприємство студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з керівником практики, фахівцями виробництва з технологічних та інших питань. З урахуванням своїх інтересів, підприємство повинно надати студентам право користуватися відомчими матеріалами, паспортом виробництва та іншою наявною документацією, яка необхідна студентам для виконання програми практики.

У період практики студенти повинні ознайомитись зі структурою підприємства, асортиментом продукції, основним обладнанням, технологічними процесами, роботою лабораторії тощо. Для виконання програми практики студент повинен керуватись даними методичними вказівками і отримувати консультації керівника практики від університету та виробництва. Після повернення з практики студент зобов'язаний здати на перевірку усю документацію, оформити та захистити звіт й індивідуальне завдання.

1.2 Обов'язки сторін практики

Обов'язки студентів-практикантів

Під час практики студент вивчає виробництво харчових продуктів на прикладі одного з підприємств, з іншими виробництвами студент знайомиться під час екскурсій. Екскурсії на підприємства харчової промисловості дозволяють студентові вивчити виробництво не тільки одного продукту, а й мати більш повне уявлення про виробництво багатьох інших харчових продуктів.

Під час проходження практики студент зобов'язаний:

- своєчасно прибути на базу практики (мати при собі паспорт та студентський квиток), познайомитись з керівником практики, місцем практики, режимом роботи та пройти інструктаж з техніки безпеки;
- суворо дотримуватись правил техніки безпеки, охорони праці, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку на підприємстві;
- виконувати календарний графік і завдання, передбачені програмою практики;
- ознайомитись з асортиментом продукції підприємства, виробничим обладнанням та технологічними процесами;
- зібрати матеріали для курсового або дипломного проєктування;
- до кінця практики представити звіт і щоденник керівнику практики від підприємства та одержати від нього заключення по звіту і завірений щоденник;
- після закінчення практики звіт і щоденник здати керівнику практики від університету на перевірку.

Тривалість робочого часу студентів під час проходження практики регламентується законодавством України про працю і складає для осіб віком від 16 до 18 років 36 годин на тиждень, від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень.

Обов'язки керівника практики від університету

Керівництво практикою здійснюється викладачами університету згідно наказу. Керівник практики від

університету повинен забезпечити проведення усіх організаційних заходів перед від'їздом студента на місцепроходження практики, надавати необхідну допомогу впродовж усього терміну проходження практики та належним чином оцінити роботу студента після закінчення практики. Керівником практики від університету призначається кваліфікований спеціаліст, який зобов'язаний:

- погодити з керівником практики від підприємства програму і календарний графік проходження практики;
- проконтролювати наявність у студентів необхідних документів (програми, направлення, щоденника);
- здійснювати контроль щодо забезпечення підприємством нормальних умов праці та побуту студентів і за проходженням практики та дотриманням термінів її проведення;
- надавати необхідну допомогу студентам для правильного оформлення документації з практики;
- оцінити звіт з практики та інші документи.

Обов'язки підприємства з організації і проведення практики

Керівництво підприємства видає наказ про зарахування студента на практику, призначає керівника, який надає всесторонню допомогу в отриманні всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми практики, а після закінчення терміну практики дає оцінку роботи і характеристику студентові, перевіряє звіт.

Керівник підприємства несе відповідальність за якісне проведення виробничої практики та виконання усіх договірних зобов'язань перед вищим навчальним закладом. Він підбирає досвідчених керівників практики в цеху, відділі, лабораторії. Керівник практики від підприємства забезпечує проведення усіх організаційних заходів на місці проходження практики, а саме:

- спільно з керівником практики від університету контролює організацію практики студентів відповідно до програми та графіка проходження практики;
- організовує проведення інструктажу з техніки безпеки та охорони праці;
- знайомить студентів з організацією праці на робочих місцях, з технологічними процесами та обладнанням, веденням контролю і обліку виробництва;
- консультує студентів з виробничих питань;
- забезпечує доступ студентів до необхідної інформації та надає допомогу при підготовці необхідних матеріалів для написання звіту;
- контролює ведення щоденників і підготовку звітів;
- складає виробничі характеристики на студентів-практикантів;
- інформує керівника практики від університету у випадку порушень дисципліни студентами.