

# 1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

✚ Метою фахової практики є одержання професійних навичок оволодіння технологіями виробництва харчових продуктів, вміння керувати складними процесами на підприємствах переробної галузі удосконалювати прогресивні технології переробки продуктів харчування.

✚ Завдання фахової практики – закріплення знань, набутих здобувачами у процесі навчання у вищому навчальному закладі, на основі вивчення роботи підприємства, на якому здобувачі проходять практику, а також оволодіння виробничими навиками і сучасними методами праці, набуття досвіду організаційної роботи у трудових колективах.

✚ Для досягнення поставленої мети практики в умовах діючих виробництв необхідно вивчити:

- структуру підприємства;
- систему постачання сировини;
- приймання сировини;
- зберігання сировини до переробки ;
- виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях для виявлення «вузьких» місць, і їх усунення;
- схеми та технологічні режими окремих процесів;
- роботу обладнання у відповідності до вимог технологічного процесу;
- структуру заводської лабораторії;
- використання нормативних документів у виробництві;
- організацію хіміко-технологічного та мікробіологічного контролю;
- характеристику виробництва та його техніко-економічні показники;
- засоби забезпечення на виробництві заходів з охорони навколишнього середовища та охорони праці;
- зберігання та реалізацію готової продукції.

Виконання фахової практики передбачає формування та розвиток у здобувачів інтегральної, загальних і спеціальних (фахових) компетентностей.

**Інтегральна компетентність:** Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

**Загальні компетентності:**

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо.

**Спеціальні (фахові) компетентності:**

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність створювати технологічні інновації для виробництва харчових продуктів.

По завершенню фахової практики здобувачі повинні опанувати програмні результати навчання відповідно до діючого стандарту вищої освіти та освітньо-професійної програми:

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і не фахівців.

PH 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

PH 12. Розробляти та впроваджувати інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.