

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»  
Кафедра харчових технологій

**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ  
МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

для здобувачів першого рівня вищої освіти  
спеціальності 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології  
освітньо-професійної програми  
«Харчові технології та інженерія»  
всіх форм навчання

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
на засіданні кафедри  
харчових технологій  
протокол № 1 від 30.09.2022 р.

Чернігів 2022

Наскрізна програма практики. для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, Ж.В. Замай, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 46 с.

Укладачі: Хребтань Олена Борисівна, завідувач кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка», кандидат технічних наук, доцент  
Гуменюк Оксана Леонідівна, кандидат хімічних наук, доцент кафедри харчових технологій  
Замай Жанна Василівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій  
Волкова Раїса Миколаївна, старший викладач кафедри харчових технологій

Відповідальний  
за видання:

Хребтань Олена Борисівна, завідувач кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка», кандидат технічних наук, доцент

Рецензент: Буяльська Наталія Павлівна кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	7
2 СТРУКТУРА НАСКРІЗНОЇ ПРОГРАМИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ПЕРШОГО РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	9
3 ВИДИ ПРАКТИК ТА ЇХ ЗМІСТ.....	10
4 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ.....	22
5 БАЗИ ПРАКТИКИ.....	23
6 ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТІВ З ПРАКТИК.....	25
7 ЗАХИСТ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ.....	30
8 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	32
9 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.....	34
ДОДАТКИ.....	35

## ВСТУП

Наскрізна програма практики для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології розроблена на основі: Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII, від 01.07.2014 р. (поточна редакція від 16.09.2022 р., стаття 51); Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України № 93 від 08.04.1993р.(поточна редакція від 20.12.1994 р.); Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» № 26, від 31.08.2020 р. та Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» № 26, від 31.08.2020 р. (із змінами, внесеними згідно з рішенням Вченої ради та наказом ректора № 220/ВС від 30.06.2022).

Наскрізна програма практики за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена згідно навчального плану та освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія».

Для забезпечення конкурентоспроможності випускників спеціальності 181 Харчові технології на ринку праці, практична складова навчання - є найважливішою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців для галузі знань 18 Виробництво та технології, які повинні мати глибокі теоретичні знання, володіти практичними навичками та уміннями.

З урахуванням сучасних вимог ринку праці, стейкхолдерів, роботодавців, практична підготовка здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, має системний характер і починається з першого курсу (ознайомча практика) з подальшим заглибленням професійної підготовки в інших практиках (технологічній, переддипломній) для набуття практичного досвіду і успішного виконання кваліфікаційної роботи.

## 1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Наскрізна програма практичної підготовки фахівців спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 – Виробництво та технології, розроблена відповідно до вимог щодо практичної підготовки фахівців, які регламентовані Стандартом вищої освіти України № 1125, від 18.10.2018 р., для першого (бакалаврського) рівня.

**Мета** практичної підготовки за спеціальністю 181 Харчові технології полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти: професійних компетентностей (на базі одержаних теоретичних знань); умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності. Практична підготовка сприяє формуванню висококваліфікованих фахівців з харчових технологій для вирішенні конкретних завдань у виробничих підприємствах харчової галузі та закладах ресторанного господарства.

**Основними завданнями** практичної підготовки студентів є – поглиблення, систематизація та закріплення, одержаних ними під час навчання знань, які мали професійне спрямування. В наскрізній програмі практики упорядкована вся система практичної підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня – починаючи з ознайомчої практики і закінчуючи переддипломною.

Наскрізна програма практики визначає мету, зміст і послідовність проведення практичної підготовки студентів, форми і методи контролю та оцінювання якості їх професійної підготовки за освітнім рівнем «бакалавр».

Фахівець зі спеціальності 181 Харчові технології повинен мати теоретичну базу та практичні навички роботи для основних напрямів професійної діяльності: технологічної, технічної, проєктної, організаційно-управлінської, контролюючої.

Здобувачі вищої освіти, після виконання програм наскрізної практики, повинні придбати такі **компетентності**:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професіональної діяльності.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

І продемонструвати **практичні вміння**:

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Для забезпечення здобувачам вищої освіти необхідних умов проходження практики, Національний університет «Чернігівська політехніка» завчасно укладає угоди на проведення практик з підприємствами-базам практики будь-яких форм власності, за формою, представленою в Додатку А. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами. Вона може визначатися на період конкретного виду практики або терміном до п'яти років, у тому числі з автоматичною пролонгацією.

Перед початком практики здобувачам вищої освіти видаються документи, які необхідно пред'явити практиканту в день прибуття на підприємство-базу практики (Додатки Б, В). Повідомлення, заповнене на підприємстві-базі практики (Додаток В), надсилається в Університет не пізніше як через три дні після прибуття здобувача вищої освіти на підприємство-базу практики.

Здобувачі вищої освіти, які офіційно працевлаштовані на підприємствах, в установі чи організації на посаді, що відповідає спеціальності 181 Харчові технології, мають право на зарахування практики на підставі відповідної заяви цих здобувачів з візою керівника практики від кафедри, до якої додається довідка з місця роботи за фахом. У даному випадку угода на проведення практики між Національним

університетом «Чернігівська політехніка» та підприємством, або установою чи організацією не укладається, направлення на практику не видається. Проте за здобувачами залишається обов'язок підготовки звітної документації та захисту письмового звіту перед комісією, що створюється на кафедрі харчових технологій.

## **2 СТРУКТУРА НАСКРІЗНОЇ ПРОГРАМИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ПЕРШОГО РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Наскрізна програма практики складається з трьох видів практик, які, згідно навчального плану для спеціальності 181 Харчові технології першого рівня вищої освіти, відбуваються: на першому курсі, в другому семестрі – ОК 27 Ознайомча практика; на третьому курсі, у шостому семестрі – ОК 28 Технологічна практика; на четвертому курсі, у восьмому семестрі – ОК 29 Переддипломна практика.

Ознайомча практика, яка запланована на другий семестр першого курсу триває два тижні. Технологічна практика, яка проходить після третього курсу у шостому семестрі, має найдовший термін з усіх практик наскрізної програми – чотири тижні. Переддипломна практика, що проводиться на четвертому курсі у восьмому семестрі, триває два тижня. Структура наскрізної програми практики наведена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Структура наскрізної програми практичної підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти

Найменування практики	Вид практики	Курс (семестр)	Кількість кредитів	Кількість годин	Кількість тижнів	Вид контролю практики
1. Ознайомча	навчальна	1 (2)	3	90	2	диференційований залік
2. Технологічна	виробнича	3 (6)	6	180	4	диференційований залік
3. Переддипломна	переддипломна	4 (8)	3	90	2	диференційований залік
Всього на практичну підготовку	-	-	12	360	8	-

## 3 ВИДИ ПРАКТИК ТА ЇХ ЗМІСТ

### 3.1 Ознайомча практика

Ознайомча практика для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, передбачена навчальним планом на першому курсі у другому семестрі.

Передумовою проходження здобувачами вищої освіти технологічної практики є успішне засвоєння таких дисциплін: «Хімія в харчових технологіях», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Технологія води і водопідготовки харчових виробництв», «Основи академічного письма», «Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації».

**Метою** ознайомчої практики є: ознайомлення здобувачів вищої освіти з майбутньою спеціальністю 181 Харчові технології; прищеплення студентам поваги до майбутньої професії; ознайомлення зі змістом та завданнями спеціальності 181 Харчові технології; висвітлення ролі ознайомчої, технологічної та переддипломної практики у процесі підготовки висококваліфікованих фахівців.

В ознайомчій практиці важливим є роз'яснення здобувачам вищої освіти професійних вимог щодо знань, умінь і практичних навичок майбутніх фахівців галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології; особливостей роботи підприємств харчової галузі; ознайомлення з діяльністю найкращих підприємств харчової галузі України, м. Чернігова та Чернігівської області.

**Завданнями** ознайомчої практики є:

- вивчення змісту і завдань спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 - Виробництво та технології у підготовці висококваліфікованих фахівців харчової галузі;
- вивчення структури харчової промисловості України, її основних складових та їх взаємозв'язку;
- ознайомлення з сучасним станом галузі, новими тенденціями, досягненнями, експортною та імпоротною діяльністю;
- ознайомлення з діяльністю підприємств-лідерів національної харчової галузі та перспективами їх розвитку;
- ознайомлення з діяльністю найкращих підприємств харчової галузі в м. Чернігові та Чернігівській області;



- виконання завдань практики, оформлення звіту з практики та іншої документації.

*Зміст ознайомчої практики передбачає:*

- лекційні заняття, які проводять зав. кафедри і викладачі кафедри харчових технологій;

- зустрічі з провідними фахівцями в галузі харчових технологій;

- екскурсії на кращі виробничі харчові підприємства та заклади ресторанного господарства.

На лекційних заняттях, які проводять завідувач і викладачі кафедри харчових технологій, здобувачі вищої освіти ознайомлюються: зі структурою Навчально-наукового інституту менеджменту, харчових технологій та торгівлі та випускової кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»; переліком дисциплін, які вони будуть вивчати під час навчання; основними завданнями та особливостями діяльності харчових підприємств та закладів ресторанного господарства; змістом та характером діяльності фахівців з харчових технологій; з основними положеннями Державного стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія».

Ознайомча практика передбачає також проведення виїзних занять у виробничих підприємствах харчової галузі, закладах ресторанного господарства; підприємствах, які забезпечують контроль щодо діяльності підприємств харчової галузі та продукції, яку вони випускають: підрозділи Головного управління ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в Чернігівській області, в Державному підприємстві «ЧЕРНІГІВСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ» та ін. На виїзних практичних заняттях провідні фахівці підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства ознайомлюють студентів із досвідом та особливостями діяльності своїх підприємств, специфічністю їх роботи, обов'язками працівників.

Зміст ознайомчої практики представлений в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Зміст ознайомчої практики

№ з/п	Зміст заняття	Вид занять	Кількість годин	Місце проведення, відповідальний
1.	Інструктаж з техніки безпеки та протипожежної безпеки під час проходження ознайомчої практики	Лекція	2	Кафедра харчових технологій (зав. кафедри), начальник відділу охорони праці Національного університету «Чернігівська політехніка»
2.	Ознайомлення ЗВО зі структурою ННІ менеджменту, харчових технологій та торгівлі та випускової кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»; основними положеннями Державного стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології № 1125 від 18.10.2018 р. та освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» для першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.	Лекція-бесіда	2	Зав. кафедри харчових технологій, викладачі кафедри
3.	Ознайомлення з організаційною структурою, особливостями діяльності Головного управління ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в Чернігівській області. Підрозділи Управління, їх діяльність та взаємозв'язок. Дослідження безпечності та якості продовольчої сировини та харчових продуктів, що проводить регіональна лабораторія Управління.	Виїзне заняття-екскурсія	6	Підрозділи Головного управління ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в Чернігівській області, Директор Чернігівської регіональної Державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів к.вет.н. Сероштан І.О., працівники підрозділів підприємства

4.	Ознайомлення з організаційною структурою та основними видами діяльності ДП «ЧЕРНІГІВСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ». Специфіка роботи відділу експертизи безпеки та якості продовольчої сировини та харчових продуктів. Особливості сертифікації харчових виробництв та продукції, яку вони випускають.	Виїзне заняття-екскурсія	6	Державне підприємство «ЧЕРНІГІВСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ», Провідний спеціаліст, зав. лабораторіями Кононець Н.І., працівники підрозділів підприємства
5.	Ознайомлення з організаційною структурою та діяльністю підприємства з виробництва хлібобулочної продукції м. Чернігова та Чернігівської області. Технологія виробництва різних видів хлібобулочної продукції.	Виїзне заняття-екскурсія	6	ТОВ «Чернігівський хлібокомбінат №2», Директор Заїка О.М., працівники підрозділів підприємства
6.	Ознайомлення з організаційною структурою та діяльністю крафтового міні-підприємства з виробництва хлібобулочної продукції у м. Чернігів. Технології виробництва інноваційних видів хлібобулочної продукції.	Виїзне заняття-екскурсія	4	ТОВ «МАЛЕНЬКА ПЕКАРНЯ», Директор Вихованюк О.В.
7.	Ознайомлення з організаційною структурою та діяльністю закладу ресторанного господарства м. Чернігова. Особливості технологій з приготування ресторанної продукції.	Виїзне заняття-екскурсія	6	Ресторан української кухні «КОЛИБА» Директор Біда І.О.
8.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного молокопереробного підприємства Чернігівської області. Особливості технологій виробництва різних видів молочної продукції на підприємстві.	Виїзне заняття-екскурсія	8	ПрАТ «Куликівське молоко», завідувачка виробництвом Книр О.М., працівники підрозділів підприємства

9.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного молокопереробного підприємства Чернігівської області. Особливості технологій виробництва молочних консервів, сухого молока та іншої молочної продукції.	Виїзне заняття-екскурсія	8	ПрАТ «Ічнянський молочно-консервний комбінат» Голова Правління Давида Р.Я.
10.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного рибопереробного підприємства м. Чернігова та Чернігівської області. Особливості технологій виробництва солonoї, копченої, в'яленої риби, рибної продукції, виробів з нерибної сировини.	Виїзне заняття-екскурсія	6	ПрАТ «МУРЕНА», Директор Пушенко О.Г., працівники підрозділів підприємства
11.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного м'ясопереробного підприємства м. Чернігова та Чернігівської області. Особливості технологій виробництва різних видів м'ясної продукції.	Виїзне заняття-екскурсія	6	ПП «МЕНСЬКЕ - АГРО» Директор Піскун В.А.
12.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного пивоварного підприємства м. Чернігова та України. Особливості технологій виробництва різних видів пива.	Виїзне заняття-екскурсія	6	ПрАТ «AB In BEV EFES Україна», Директор Ворожко Є. М., працівники підрозділів підприємства
13.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю підприємства з виробництва кондитерських виробів торгової марки «Еко Фуд». Особливості технологій виробництва різних видів цукерок, фруктово-ягідних та інших кондитерських виробів.	Виїзне заняття-екскурсія	8	ПрАТ «Щорський завод продтоварів», Директор Кононевич В. Ф., працівники підрозділів підприємства

14.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного в Чернігівській області підприємства з переробки плодовоовочевої продукції. Особливості технологій консервування різних видів плодовоовочевої продукції.	Виїзне заняття-екскурсія	6	ПрАТ «Ніжинський консервний комбінат», Директор Мельник К. В., працівники підрозділів підприємства
15.	Підготовка та оформлення звіту, щоденника з практики. Здача документації керівнику практики на перевірку.	-	4	Кафедра харчових технологій
16.	Захист звіту з ознайомчої навчальної практики на кафедрі харчових технологій.	Диференційований залік	6	Кафедра харчових технологій
Разом		-	90	-

Під час практики студенти постійно ведуть записи в щоденнику (Додаток Г) практики, який наприкінці терміну практики, разом зі звітом, подається керівнику практики на кафедрі.

За результатами практики здобувачі вищої освіти оформлюють звіт (Додаток Д).

### 3.2 Технологічна практика

Технологічна практика для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, передбачена навчальним планом на третьому курсі у шостому семестрі.

Практика проводиться у виробничих підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які спеціалізуються на випуску харчових продуктів, ресторанної продукції та наданні послуг. Кафедра харчових технологій пропонує здобувачам вищої освіти, для проходження технологічної практики, підприємства харчової промисловості у м. Чернігові та Чернігівській області, з якими університет укладає двосторонні угоди.

Технологічна практика зорієнтована на закріплення знань з таких дисциплін: «Технологія зберігання та переробки зерна», «Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення», «Санітарія і гігієна підприємств харчової галузі», «Проектування

підприємств харчової промисловості з основами САПР», «Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі».

В разі обрання здобувачами вищої освіти Мейджора з «Особливостей організації виробництва продуктів харчування в закладах ресторанного господарства», вони повинні мати підготовку з таких дисциплін: «Технологія ресторанної продукції», «Конкурентоспроможність харчових продуктів», «Концепції і ресторанний креатив», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Крафтові технології», «Енологія», «Товарознавство» «Санітарія і гігієна в закладах ресторанного господарства».

**Мета** технологічної практики полягає у вивченні студентами основних технологічних процесів виробництва та їх впливу на формування споживних властивостей харчових продуктів; організації санітарно-гігієнічного контролю за виробничим циклом в цілому і за окремими етапами; порядку впровадження системи НАССР у виробництво; процесу перевірки якості готової продукції.

Послідовність виконання етапів технологічної практики представлена в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Характеристика етапів проходження виробничої технологічної практики

Етапи технологічної практики	Зміст завдань технологічної практики
1. Ознайомлення з виробничим підприємством (закладом ресторанного господарства)	1.1 Вивчення структури виробничого підприємства та його основних підрозділів. 1.2 Вивчення організації охорони та безпеки праці на виробничому підприємстві. 1.3 Вивчення основних технологічних процесів, обладнання та устаткування для виробництва харчових продуктів.
2. Вивчення технологічних процесів виробництва харчових продуктів (ресторанної продукції)	2.1 Вивчення етапів технологічного процесу виробництва харчових продуктів на підприємстві, їх взаємозв'язку в технологічному ланцюгу. 2.2 Ознайомлення з технічними

	<p>характеристиками обладнання на виробничому підприємстві.</p> <p>2.3 Вивчення порядку впровадження системи НАССР на підприємстві.</p> <p>2.3 Вивчення організації контролю якості товарів на виробництві.</p> <p>2.4 Ознайомлення з роботою лабораторій з якості сировини і готової продукції на виробництві, їх структурою, обов'язками результатами роботи.</p> <p>2.5 Ознайомлення з організацією зберігання продукції у складських приміщеннях виробничого підприємства та способами забезпечення збереження якості товарів.</p>
<p>3. Вивчення роботи виробничого підприємства з організації збуту своєї продукції</p>	<p>3.1 Характеристика асортименту харчових продуктів (ресторанної продукції), які випускає підприємство.</p> <p>3.2 Вивчення організації збуту продукції, яку випускає підприємство.</p>
<p>4. Виконання індивідуального завдання</p>	<p>4.1 Здобувач вищої освіти виконує індивідуальне завдання, узгоджене з керівником практики від кафедри харчових технологій та керівником від підприємства-бази практики.</p>

Керівникам практики від університету та виробничого підприємства необхідно приділити особливу увагу суворому виконанню студентами-практикантами правил техніки безпеки, охорони праці та протипожежної безпеки з обов'язковим проходженням інструктажів (вступного і на кожному робочому місці).

Перед початком практики студенти університету отримують пакет документів, необхідних для проходження практики: угоди з виробничим підприємством, де студент

буде проходити практику; направлення на практику; щоденники; індивідуальні завдання. Протягом всього терміну проходження практики, студент веде щоденник практики, який перевіряється керівником від університету та керівником від підприємства.

Не виключається можливість залучення студентів-практикантів для надання допомоги підприємству, де проходить практика, але характер її повинен строго відповідати профілю навчання, а тривалість не заважати виконанню завдань згідно програми практики.

Матеріали, отримані студентом в процесі виконання програми технологічної практики, демонструються під час захисту звіту з практики та використовуються, в подальшому, для виконання курсових та кваліфікаційних робіт.

Для здобувачів вищої освіти, які проходять технологічну практику, пропонуються такі орієнтовні теми індивідуальних завдань:

1. Особливості проектування підприємства з виробництва певного виду харчової продукції.
2. Проектування виробничих цехів підприємства.
3. Проектування технологічних ліній з виробництва продукції підприємства.
4. Проектування допоміжних приміщень виробничого підприємства.
5. Організація водо, тепло, електропостачання виробничого підприємства.
6. Організація санітарно-гігієнічного контролю на виробничому підприємстві.
7. Впровадження системи НАССР на підприємстві.
8. Особливості порядку приймання сировини і матеріалів на харчовому підприємстві.
9. Порядок роботи лабораторій підприємства з перевірки якості сировини і готової продукції.
10. Дослідження методів контролю якості товарів на підприємстві (на окремих етапах виробництва та готової продукції).
11. Технологія виробництва конкретного виду харчової продукції на виробничому підприємстві.
12. Особливості роботи служб підприємства з визначення якості продукції.



13. Дослідження технології інноваційного асортименту продукції, що виробляється на підприємстві (інноваційних технологій приготування ресторанної продукції).

14. Розробка технології виробництва нових продуктів харчування лікувально-профілактичного, оздоровчого, спеціального призначення.

*Методи контролю виконання графіку технологічної практики:*

- перевірка виконання завдань практики студентами на робочих місцях керівником практики від підприємства та від кафедри;

- оцінка роботи студента-практиканта керівником практики від підприємства (відгуки, зауваження);

- контроль ведення щоденників практики; зібраного матеріалу та його відповідність змісту практики; виконання індивідуального завдання.

За результатами проходження технологічної практики, здобувачі вищої освіти оформлюють звіт та щоденник і подають на кафедру на перевірку керівнику практики. При відсутності зауважень – готуються до захисту звіту з практики.

### **3.3 Переддипломна практика**

Переддипломна практика для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, передбачена навчальним планом на четвертому курсі у восьмому семестрі.

**Метою** переддипломної практики є поглиблення і вдосконалення у виробничих умовах набутих студентами компетентностей, підготовка здобувачів до професійної діяльності, збір та опрацювання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

***Основні завдання переддипломної практики:***

➤ закріпити вміння аналізувати, систематизувати, узагальнювати та поглиблювати теоретичні знання з техніки й технології харчових продуктів; формувати практичні навички для вирішення конкретних практичних та виробничих завдань;

➤ набути навички ведення самостійної роботи і опанування методів дослідження якості сировини та готової продукції;

➤ набути здатності щодо вдосконалення технологій виробництва харчової продукції, що реалізуються на даному підприємстві;

- вміти запроваджувати систему HACCP на виробничому підприємстві;
- закріпити знання законодавчої бази харчової промисловості, організації і ведення технологічних процесів, виконання та аналізу отриманих даних із вхідного контролю якості сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції;
- набути досвіду щодо корегування і вдосконалення технологічних процесів конкретного підприємства;
- реалізувати набуті навички проведення аналізу технологічних способів та технологічних схем виробництва харчових продуктів;
- визначати нові напрями створення продукції оздоровчого призначення;
- надавати пропозиції з вибору та обґрунтування технологічного процесу, обладнання та режимів виробництва харчових продуктів високої якості та ефективності, які можна без значних ускладнень реалізувати на даному підприємстві;
- визначати основні технологічні напрями діяльності даного харчового підприємства, пропонувати інноваційні технології для підвищення конкурентоспроможності підприємства;
- виконувати індивідуальне завдання для розширення професійного мислення, набуття навичок самостійного прийняття рішень та підготовки матеріалу для кваліфікаційної роботи;
- зібрати на підприємстві необхідні матеріали для виконання кваліфікаційної роботи.

Під час проходження переддипломній практиці здобувачі вищої освіти виконують індивідуальне завдання, пов'язане, як правило, з темою майбутньої кваліфікаційної роботи бакалавра. Виконання індивідуального завдання передбачає проведення студентами поглибленого дослідження конкретного питання з теми майбутньої кваліфікаційної роботи.

Індивідуальні завдання видаються студентам керівниками практики від кафедри. Тема індивідуального завдання повинна бути актуальною та мати практичну значимість. Вона може коригуватися протягом переддипломної практики, виходячи з виробничих умов підприємства-базиса практики, рекомендацій керівника практики від кафедри та підприємства. Тема індивідуального завдання фіксується у щоденнику з практики.

Під час підготовки звіту з переддипломної практики здобувачам вищої освіти необхідно врахувати такі рекомендації:

1. Досліджуючи підприємство харчової промисловості, студентам необхідно зібрати таку інформацію: про особливості проектної і виробничої потужностей виробничого підприємства; кількості адміністративного, інженерно-технічного персоналу, робітників та допоміжного персоналу; розрахунки собівартості продукції, що випускається; випуск товарної продукції в асортименті; джерела постачання підприємства сировиною, паром, холодом, електроенергією, водою; основні підприємства-замовники продукції, яку виробляє підприємство.

2. Характеризуючи виробничі будівлі і споруди студенти повинні ознайомитись з конструктивними особливостями будівель головного корпусу; вивчити особливості компонування технологічного обладнання, цехів і відділень, складських, побутових і службових приміщень, а також санітарно-технічних споруд (водопроводу, каналізації, вентиляції тощо).

3. Під час вивчення структури підприємства, визначити: наявність основних, допоміжних та інших видів виробництв; систему адміністративно-технічного управління підприємством; режим роботи підприємства та його підрозділів; стратегію діяльності; основні напрями подальшого розвитку підприємства.

4. Технологічні способи і режими виробництва харчових продуктів у звіті необхідно описувати стисло, в основному, у вигляді принципів схем, таблиць і графіків, специфікацій. Студенти складають принципіву і апаратурно-технологічну схеми всього виробництва; план основного виробничого корпусу з компонуванням обладнання; надають перелік технологічного обладнання із стислою його характеристикою.

5. У лабораторії виробничого підприємства студенти поглиблюють свої знання щодо: принципів, схем технохімічного і мікробіологічного контролю; опановують методи відбору проб сировини, заготовок і готової продукції; проведення лабораторних аналізів; вивчають правила ведення технологічних та лабораторних журналів обліку і контролю виробництва. Навчаються користуватися нормативно-технічною документацією для перевірки якості готової продукції.

6. За результатами виконання програми переддипломної практики студенти-практиканти формулюють висновки та вносять практичні пропозиції щодо покращення роботи виробничого підприємства-бази практики, обґрунтовуючи свої пропозиції.

7. Графічна частина звіту повинна бути представлена: - апаратурно-технологічними схемами виготовлення продукції та ескізами або кресленнями технологічного обладнання і ліній, що використовується на підприємстві.

#### **4 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ**

Організація проведення всіх видів практик за спеціальністю 181 Харчові технології першого рівня вищої освіти, здійснюється відповідно до Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» та наказів ректора.

Зміст та послідовність практик визначається наскрізною програмою практики, яка розробляється кафедрою харчових технологій. Навчально-методичне керівництво студентами протягом усіх періодів проходження практик забезпечує кафедра харчових технологій у терміни, що передбачені навчальним планом за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія».

До кожного виду практики кафедра харчових технологій розробляє окрему програму практики. Програми практик є основними навчально-методичними документами для студентів-практикантів.

Для забезпечення навчально-методичного керівництва студентами-практикантами, кафедра харчових технологій призначає кожному студенту керівника з числа викладачів кафедри.

##### ***В обов'язки керівника практики від кафедри університету входить:***

- контроль за своєчасним прибуттям студентів на бази практики;
- консультації студентів перед практикою та у період проходження практики;
- розробка рекомендацій щодо підвищення ефективності проходження практики;
- контроль за виконанням програми практики та індивідуального завдання;
- перевірка щоденників та звітів з практики, якості виконання індивідуального завдання;

- оцінювання якості проходження студентом практики.

Керівництво практикою студентів на місцях покладається на осіб, призначених керівництвом підприємств-баз практики.

***До обов'язків керівників практики від підприємств входить:***

- узгодження плану проходження практики та термінів виконання завдань плану;
- надання студентам-практикантам відповідних умов проходження практики, організація робочих місць;
- допомога студентам-практикантам під час роботи на окремих ділянках технологічного процесу на виробничому підприємстві; у роботі з нормативною, технічною та іншою документацією;
- залучення студентів для роботи у підрозділах підприємства для набуття практичного досвіду;
- здійснення контролю над студентами під час виконання програми практики та індивідуального завдання;
- перевірка щоденників та звітів про проходження практики;
- надання пропозицій та рекомендацій щодо поліпшення та удосконалення практики, виконання окремих завдань, організаційних питань.

***Перед початком всіх видів практик, кафедра харчових технологій проводить:***

- інструктажі з техніки безпеки, якої необхідно дотримуватись здобувачам вищої освіти під час проходження практики (у присутності керівника відділу охорони праці від університету);
- методичні наради щодо організації та порядку проходження практики.

Під час проведення інструктажу з техніки безпеки студенти ставлять свої підписи у Протоколі про проведення інструктажу з техніки безпеки під час проходження практики на підприємствах. Після методичної наради керівники практики від кафедри видають кожному студенту-практиканту такі документи:

- направлення на практику;
- щоденник з практики;
- програму практики;
- індивідуальне завдання;
- графік консультацій керівника практики від університету.

Наприкінці терміну проходження практики, керівник від підприємства складає відгук (характеристику) на студента-практиканта, що відображується на передостанній сторінці щоденника та на останній сторінці звіту з практики. Керівник практики від університету також складає відгук на студента-практиканта після перевірки щоденника, звіту та виконання індивідуального завдання.

З метою дотримання усіх вимог, які висуваються до практичної підготовки майбутніх фахівців, кафедра харчових технологій організовує постійний поточний та підсумковий контроль.

Керівники практики від кафедри постійно контактують з керівниками практики від підприємств, узгоджують питання з програми практики, надання студентам необхідних матеріалів для виконання завдань практики.

На підприємствах-базах практики, керівники щоденно контролюють прибуття студентів на практику та закінчення роботи.

Зауваження керівників практики від кафедри або підприємства зазначаються у спеціальному розділі щоденника практики. Дотримання студентами термінів проходження практики контролюється шляхом відвідування керівником практики від кафедри баз практики та спілкування з керівниками практики від підприємств.

Дотримання студентом подання звіту з практики контролюється шляхом реєстрації звіту на кафедрі.

Виконання програми практики, індивідуального завдання контролюється під час перевірки робочих записів у щоденнику практики, змісту письмового звіту та співбесіди зі студентами.

## **5 БАЗИ ПРАКТИКИ**

Виконання програми практики здобувачами вищої освіти забезпечується шляхом розподілу їх на виробничі підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства, які відповідають вимогам до підприємств-баз практики за спеціальністю 181 Харчові технології.

Розподіл студентів за базами практики здійснюється за наказом ректора університету та за угодами між підприємствами-базами практики та Національним університетом «Чернігівська політехніка».

Базові підприємства харчової промисловості та ресторанного господарства повинні надавати здобувачам вищої освіти умови для ефективного проходження практики, всебічну допомогу у підборі та опрацюванні необхідних матеріалів, придбанні професійних навичок та вмінь.

Навчальна ознайомча практика проводиться в аудиторіях університету та на виїзних заняттях-екскурсіях у підприємствах харчової промисловості, ресторанного господарства, ДП «ЧЕРНІГІВСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ», у підрозділах ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ Чернігова та Чернігівської області. В разі непередбачуваних обставин знайомство з підприємствами проводиться в online-режимі (платформа ZOOM або TEAMS) або за інформацією з сайтів відповідних підприємств.

Базовими підприємствами для проходження виробничої технологічної практики є підприємства харчової промисловості різних форм власності, заклади ресторанного господарства м. Чернігова, Чернігівської області, інших областей України.

Переддипломну практику бакалаврів здобувачі вищої освіти проходять в сучасних, передових виробничих підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства, які можуть забезпечити всі умови для набуття практичних навичок майбутніми фахівцями спеціальності 181 Харчові технології та сприяти підбору та опрацюванню матеріалів для кваліфікаційних робіт бакалаврів. Напрямок роботи, вид діяльності харчових підприємств, які є базами практики, повинні повністю відповідати темі кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти.

## **6 ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТІВ З ПРАКТИК**

Звіти з практик оформлюються відповідно до вимог ДСТУ 3008-2015 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

Звіт оформлюється на аркушах формату А4 (210x297 мм) через 1,5 інтервали, розмір шрифту 14, шрифт Times New Roman. Розмір поля: верхнє, нижнє та ліве – 20 мм, праве – 10 мм. Абзацний відступ повинен бути однаковим впродовж усього тексту

звіту і дорівнювати п'яти знакам. Кожен структурний елемент звіту повинен починатися з нової сторінки.

Матеріал повинен викладатись лаконічно в логічній послідовності. Не допускається переписування з підручників та інших джерел відомих визначень, положень та формулювань.

Текст ділять на розділи, підрозділи, пункти, які повинні мати заголовки.

Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до тексту. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Переноси слів у заголовках не допускаються. Підкреслювати заголовки не дозволяється.

Кожний розділ потрібно починати з нової сторінки. Усі сторінки мають бути пронумеровані арабськими цифрами. Титульна сторінка включається до загальної нумерації, але номер на ній не ставиться, всі інші сторінки нумеруються у правому верхньому куті. Нумерація сторінок повинна бути наскрізною, включаючи список літературних джерел і додатки. Якщо в роботі є ілюстрації (таблиці, графіки, схеми, фотографії), які розміщені на окремих сторінках, то їх включають до загальної нумерації.

Назви підрозділів пишуться з абзацу малими літерами, крім першої великої. Крапка у кінці назви не ставиться. Перенос літер у назві не допускається.

Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, що включається до загальної нумерації сторінок роботи. На титульному аркуші номер сторінки не ставиться, на наступних сторінках номер проставляється у правому верхньому куті сторінки без крапки у кінці. Такі структурні частини роботи, як зміст, перелік умовних позначень, вступ, висновки, список використаних джерел не мають порядкового номера. Усі аркуші, на яких розміщені згадані структурні частини роботи, нумеруються звичайно. Не нумерують лише їх заголовки, тобто не можна друкувати: «1 ВСТУП».

Розділи, підрозділи та пункти нумеруються арабськими цифрами, розділеними крапкою. Наприклад: «3.2» /другий підрозділ третього розділу/; «1.1.2» /другий пункт першого підрозділу першого розділу/. Підрозділи і пункти нумеруються в межах розділу.



В тексті не допускається використовувати звороти розмовної мови; іноземні слова та терміни при наявності рівнозначних слів і термінів в українській мові; використовувати довільні словотворення; скорочення слів, крім загальноприйнятих.

Кількість ілюстрацій повинна бути достатньою для пояснення викладеного тексту і розташовуватись якомога ближче до ілюстрованого тексту. Їх слід розмішувати безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути посилання у звіті. Ілюстрації нумерують арабськими цифрами в межах розділу. Номер ілюстрації складається з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, відокремлених крапкою, наприклад, рисунок 3.2 - другий рисунок третього розділу. Найменування розмішують під зображенням після номера рисунка.

Таблицю слід розташовувати безпосередньо після тексту, у якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці мають бути посилання в тексті роботи.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. Номер таблиці повинен складатися із номера розділу й порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка (наприклад, «Таблиця 1.2 – друга таблиця першого розділу»).

Якщо таблиця має продовження на наступних сторінках, то слово «Таблиця \_\_» вказують один раз зліва над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть: «Продовження таблиці \_\_» з зазначенням номера таблиці.

Числові значення, наведені в таблиці, повинні містити однакову кількість знаків після коми.

Формули в тексті слід нумерувати арабськими цифрами в межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі. Номер вказують на правому боці аркуша у круглих дужках на рівні формули, Якщо використана тільки одна формула, нумерація не потрібна.

Пояснення значень символів у формулах слід писати одразу під формулою в тій же послідовності, як вони подані. Кожне пояснення пишеться з нового рядка, перший рядок розпочинається словом «де» без крапки.

У звіті здобувач вищої освіти повинен давати цитати, посилання на використані джерела, літературу, матеріали, нормативні документи тощо. Цитати необхідно передавати точно, із збереженням усіх особливостей першоджерела. Джерела

нумеруються в порядку їх надання в тексті або за списком літератури й беруться у квадратні дужки, наприклад «... у працях [1-3]...».

Додатки оформляються як продовження курсової роботи на наступних сторінках після списку літератури. Кожний додаток починається з нової сторінки з позначенням у правому верхньому кутку слова «ДОДАТОК». Кожний додаток повинен мати назву. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за виключенням: Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад: «ДОДАТОК А». У тексті роботи треба зробити посилання на номер додатка.

За необхідності текст додатків може поділятися на розділи, підрозділи пункти й підпункти, які слід нумерувати в межах кожного додатку. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) та крапку, наприклад, А.2 - другий розділ додатку А; Г.3.1 - підрозділ 3.1 додатка Г; Д.4.1.2 - пункт 4.1.2 додатка Д.

Ілюстрації, таблиці, формули та рівняння, що є в тексті додатка, слід нумерувати в межах кожного додатку, наприклад, рисунок Г.3 - третій рисунок додатка Г; таблиця А.2 - друга таблиця додатка А; формула (А.1) - перша формула додатка А. Якщо в додатку одна ілюстрація, одна таблиця, одна формула, одне рівняння, їх нумерують, наприклад, рисунок А.1, таблиця А.1, формула (В.1).

У посиланнях у тексті додатка на ілюстрації, таблиці, формули, рівняння рекомендується писати: «... на рисунку А.2 ...», «...на рисунку А.1 ...» - якщо рисунок єдиний у додатку А; «...в таблиці Б.3 ...», або «... в табл. Б.3 ...»; «... за формулою (В.1) ...», «... у рівнянні (Г.2)».

Якщо в звіті як додаток використовується документ, що має самостійне значення й оформлюється згідно з вимогами до документа даного виду, його копію вміщують у роботі без змін в оригіналі. Перед копією документа вміщують аркуш, на якому посередині друкують слово «ДОДАТОК \_\_\_» і його назву (за наявності), праворуч у верхньому куті аркуша проставляють порядковий номер сторінки. Сторінки копії документа нумерують, продовжуючи наскрізну нумерацію сторінок роботи (не займаючи власної нумерації сторінок документа).

### **Правила оформлення використаних у звіті джерел**

Вимоги до оформлення списку використаних джерел розроблені відповідно до ДСТУ 3008-2015 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила

оформлення», ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила», ДСТУ 3582:2013 «Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень в українській мові. Загальні вимоги та правила», ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання», Міжнародним стандартом ISO 690-2: «Information and Documentation: Bibliographic References».

Перелік використаних джерел розміщується після основного тексту (після «Висновків та пропозицій»). Найбільш розповсюдженим способом групування матеріалу в списку літературних джерел є розташування згідно з абеткою прізвищ авторів з урахуванням наступних літер. При цьому спочатку розташовуються джерела вітчизняних авторів, після них (теж згідно з абеткою) – іноземні. Нумерація джерел у списку має бути наскрізною від початку до кінця. Дозволяється розміщувати джерела у порядку появи посилань у тексті.

В переліку наводяться тільки ті джерела, на які є посилання в тексті. Мова, якою описується джерело інформації, повинна бути такою, якою надруковано оригінал.

Приклади оформлення бібліографічних посилань у звіті з переддипломної практики.

**Для книг, посібників, монографій:**

➤ ***один автор:***

Іванова В.Д. Технологія виробництва продуктів бджільництва : курс лекцій / В.Д. Іванова. – Миколаїв : МДАУ, 2009. – 245 с.

➤ ***два автори:***

Савчин В. П. Електронне перенесення в напівпровідникових структурах : навч. посіб. для студ. ВНЗ / В. П. Савчин, Р. Я. Шувар. – Львів : ВЦ ЛНУ ім. І. Франка, 2008. – 688 с. – ISBN 978-966-613-569-1.

➤ ***три автори:***

Гайский В. А. Применение функций Уолша в системах автоматизации научных исследований / В. А. Гайский, Н. Д. Егупов, Ю. П. Корнюшин. – К. : Наук. думка, 1993. – 212 с. - ISBN 5-12-003076-9.

➤ ***без автора:***

Економічна енциклопедія / за ред. В.В. Шевченка. Київ : Альманах, 2016. 304 с.

### **Для словників та збірників:**

#### *Словник*

Український орфографічний словник : близько 170 000 слів / за ред. В. М. Русанівського ; [уклали : В. В. Чумак, І. В. Шевченко, Л. Л. Шевченко, Г. М. Ярун] ; НАН України ; Укр. мовно-інформ. фонд ; Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні. – Вид. 6-те, переробл. і допов. – К. : Довіра, 2006. – 960 с. – ISBN 966-507-206-4. – (Словники України).

#### *Збірник*

Збірник «Україна в цифрах, 2021». Державна служба статистики України - К., 2021 р. 44 с. : [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)

### **Для стандартів та інших нормативних документів:**

ДСТУ 7525:2014. Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості. [Чинний від 2015-02-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2015. 30 с.

### **Електронні ресурси:**

APA Style Introduction. *Purdue University*. URL:

[https://owl.purdue.edu/owl/research\\_and\\_citation/apa\\_style/apa\\_style\\_introduction.html](https://owl.purdue.edu/owl/research_and_citation/apa_style/apa_style_introduction.html)

(date of access: 09.06.2020).

## **7 ЗАХИСТ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ**

Захист практик відбувається у тижневий термін після їх закінчення. Захист приймає комісія, призначена завідувачем кафедри. До складу комісії обов'язково входить керівник практики від кафедри харчових технологій та, по-можливості, керівник практики від підприємства-бази практики.

Захист звіту з практики проводиться у формі диференційованого заліку. До захисту звітів з практики допускаються лише ті студенти які попередньо представляли свій звіт на перевірку керівнику. Залік з практики проводиться усно.

Виконання здобувачами вищої освіти кожної з практик наскрізної програми практики та отримання ним позитивної оцінки, можливе за умови дотримання таких рекомендацій:

- здобувач вищої освіти повинен перед початком практики бути присутнім на інструктажі з техніки безпеки та методичній нараді з організаційних питань практики і отримати всі необхідні документи;

- після ретельного вивчення відповідної програми практики студент отримує індивідуальне завдання та попередню консультацію керівника практики від університету щодо питань практики;

- на підприємство, в якому буде проходити практику, студент-практикант повинен з'явитися своєчасно, з необхідними документами та узгодити з керівником практики від підприємства організаційні питання та порядок проходження практики;

- під час проходження практики здобувач вищої освіти повинен дотримуватися правил безпеки, бути дисциплінованим та виконувати вимоги керівництва підприємства щодо правил поведінки на робочому місці;

- протягом відповідної практики здобувач вищої освіти повинен відвідувати консультації керівника від кафедри університету згідно затвердженого графіку та звітувати щодо виконаних завдань практики;

- своєчасно, з дотриманням термінів проходження практики, виконувати завдання, збирати необхідну інформацію та матеріали для оформлення звіту, подальшої наукової роботи (курскових робіт, кваліфікаційної роботи);

- здобувач вищої освіти повинен регулярно робити записи у щоденник практики;

- наприкінці практики належним чином підготувати та оформити звіт, індивідуальне завдання та доповідь до захисту результатів практики.

Студент, який не виконав програму практики та індивідуальне завдання без поважних причин та не захистив звіт своєчасно протягом встановленого терміну, або одержав під час захисту незадовільну оцінку не допускається до наступних етапів навчання і може бути відрахований з університету за невиконання навчального плану.

## 8 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Оцінювання результатів практичної підготовки студентів здійснюється за національною шкалою (5-ти бальною) та шкалою ECTS (100 бальною). Оцінка, отримана студентом, фіксується в документах відповідної форми (заліково-екзаменаційних відомостях) університету.

Оцінювання результатів практики та визначення загальної оцінки, проводиться за критеріями оцінювання в балах, які надаються за рівень виконання певних видів робіт під час проходження практики та зведені в таблиці 8.1 та за шкалою оцінювання, наведеною в таблиці 8.2.

Таблиця 8.1 – Критерії оцінювання виконання завдань переддипломної практики бакалаврів

Критерії	Бали
1. Повнота розкриття змісту завдань програми практики у звіті	20
2. Відповідність звіту та щоденника практики вимогам щодо їх оформлення	15
3. Дотримання термінів проходження практики за затвердженим графіком	10
4. Якість виконання індивідуального завдання	15
5. Дотримання термінів подання та захисту звіту на кафедрі	10
6. Відгуки про студента-практиканта від керівника від підприємства та керівника від університету, наявні у щоденнику практики	10
7. Результат захисту звіту з практики	20
Разом	100

Таблиця 8.2 – Шкала оцінювання результатів переддипломної практики:  
національна та ECTS

Сума балів за всі етапи практики та захист	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	Відмінно
82-89	B	Добре
75-81	C	
66-74	D	Задовільно
60-65	E	
0-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання

## 9 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про вищу освіту» / Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004 із змінами і доповненнями (останнє № 1557-IX від 17.06.2021) Електронний ресурс : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#top>.
2. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України. Міністерство освіти України № 93 від 08.04.1993 р. зі змінами і доповненнями. – Електронний ресурс : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>.
3. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» № 26, від 31.08.2020 р. - Електронний ресурс : <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-prakt.pdf>.
4. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. – К: Логос. 2002. -365 с.
5. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / В. І. Дробот. – К.: Руслана, 1998. – 416 с.
6. Лісовенко О.Т. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / О.Т. Лісовенко, О.А. Руденко-Грицюк , І.М. Литовченко та ін. Під ред. акад. О.Т. Лісовенко. / К.: Наук, думка, 2000. - 282 с.
7. Гетун В.Г. Основи проектування промислових будівель.: навч. посіб. / В.Г. Гетун. – Київ. / Кондор, 2005 – 210 с.
8. Калугіна І.М. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. – Одеса. / Освіта України, 2019. – 308 с.
9. Гулий І.С. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : підручник / І. С. Гулий, М. М. Пушанко, Л. О. Орлов. – Вінниця : Нова книга, 2001. – 567 с.
10. Резніченко, Ю. М. Проектування підприємств галузі : курс лекцій для студентів зі спеціальності «Харчові технології та інженерія» / Ю. М. Резніченко. – К. : НУХТ, 2012. – 91 с.



**УГОДА № \_\_\_\_\_**  
на проведення практики здобувачів вищої освіти  
Національного університету «Чернігівська політехніка»

місто Чернігів

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони Національний університет «Чернігівська політехніка» (далі – заклад вищої освіти), в особі ректора

що діє на підставі Статуту, і, з другої сторони, \_\_\_\_\_

(назва підприємства, організації, установи)

(далі – база практики), в особі \_\_\_\_\_

(посада, прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_, що діє на підставі

(статут підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою цю угоду на проведення практики здобувачів вищої освіти:

1. База практики зобов'язується:

1.1. Прийняти здобувачів вищої освіти на практику згідно з календарним планом:

№ з/п	Шифр і назва напрямку підготовки, спеціальності	Курс	Вид практики	Кількість здобувачів вищої освіти	Строки практики	
					початок	закінчення

1.2. Надіслати до закладу вищої освіти повідомлення встановленого зразка про прибуття на практику здобувача(ів) вищої освіти.

1.3. Призначити наказом кваліфікованих спеціалістів для безпосереднього керівництва практикою.

1.4. Створити необхідні умови для використання здобувачами вищої освіти програм практики, не допускати використання їх на посадах та роботах, що не відповідають програмі практики та майбутній спеціальності.

1.5. Забезпечити здобувачам вищої освіти умови безпечної роботи на кожному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці: ввідний та на робочому

- місці. У разі потреби навчати здобувачів вищої освіти-практикантів безпечних методів праці.
- 1.6. Надати здобувачам вищої освіти-практикантам і керівникам практики від навчального закладу можливість користуватись лабораторіями, кабінетами, майстернями, бібліотеками, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практики.
  - 1.7. Забезпечити облік виходу на роботу здобувачів вищої освіти-практикантів. Про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти заклад вищої освіти.
  - 1.8. Після закінчення практики дати характеристику на кожного здобувача вищої освіти- практиканта, у якій відобразити якості підготовленого ним звіту.
  - 1.9. Додаткові умови \_\_\_\_\_

Заклад вищої освіти забов'язується:

- 1.10. Ознайомити базу практики з програмою практики через здобувача вищої освіти - практиканта, а не пізніше ніж за тиждень – надати базі практики список здобувачів вищої освіти, які направляються на практику.
  - 1.11. Призначити керівниками практики кваліфікованих викладачів.
  - 1.12. Забезпечити додержання здобувачами вищої освіти трудової дисципліни і правил внутрішнього розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, якщо вони сталися з здобувачами вищої освіти під час проходження практики.
2. Відповідальність сторін за невиконання угоди.
    - 2.1. Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації проведення практики згідно з законодавством про працю України.
    - 2.2. Всі суперечки, що виникають між сторонами за цією угодою, вирішуються у встановленому порядку.
    - 2.3. Угода набуває сили після її підписання сторонами і діє до кінця практики згідно з календарним планом.
    - 2.4. Угода складена у двох примірниках: по одному - базі практики і закладу вищої освіти.

3. Місцезнаходження сторін і розрахункові рахунки:

Навчального закладу: 14035, м. Чернігів,

Бази практики \_\_\_\_\_

Ректор

Національного університету

«Чернігівська політехніка»

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

М.П. “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

М.П. “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

КЕРІВНИКУ \_\_\_\_\_

**НАПРАВЛЕННЯ НА ПРАКТИКУ**

/є підставою для зарахування на практику/

Згідно з угодою від „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_, яку укладено з

\_\_\_\_\_

(повне найменування підприємства, організації, установи) направляємо на практику здобувачів вищої освіти \_\_\_\_\_ курсу, які навчаються за напрямом підготовки (спеціальністю)

Назва практики \_\_\_\_\_

Строки практики з „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року по „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Керівник практики від кафедри \_\_\_\_\_

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

**ПРИЗВИЩА, ІМЕНА ТА ПО БАТЬКОВІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Відповідальний працівник Національного університету «Чернігівська політехніка» \_\_\_\_\_

(підпис)

(прізвище та ініціали)

М.П.

## ПОВІДОМЛЕННЯ

здобувач вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка»

---

(прізвище, ім'я, по батькові)

---

(курс, інститут, факультет (відділення), спеціальність)

прибув „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року до \_\_\_\_\_

(назва підприємства, організації, установи)

і приступив до практики.

Наказом по підприємству (організації, установі) від „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_

року № \_\_\_\_\_ здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_ зарахований на посаду

(штатну, дублером, штатну роботу, практикантом) (штатні посади назвати конкретно)

Керівником практики від підприємства (організації, установи) призначено

---

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник підприємства (організації, установи) \_\_\_\_\_

(підпис) (посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Печатка (підприємства, “\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року організації, установи)

Керівник практики від Національного університету «Чернігівська політехніка»

---

(назва кафедри)

---

(підпис)

( посада, прізвище, ім'я, по батькові)

“\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Національний університет «Чернігівська політехніка»

## ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_ (вид і назва практики)

здобувача вищої освіти

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет

Кафедра

освітній  
ступень \_\_\_\_\_

галузь знань \_\_\_\_\_

спеціальність \_\_\_\_\_

(назва)

\_\_\_\_\_ курс, група \_\_\_\_\_

Здобувач вищої  
освіти \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на підприємство, організацію, установу

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Печатка

підприємства, організації, установи „\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_  
року

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства, організації, установи

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Печатка

Підприємства, організації, установи “\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_  
року

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

## Календарний графік проходження практики

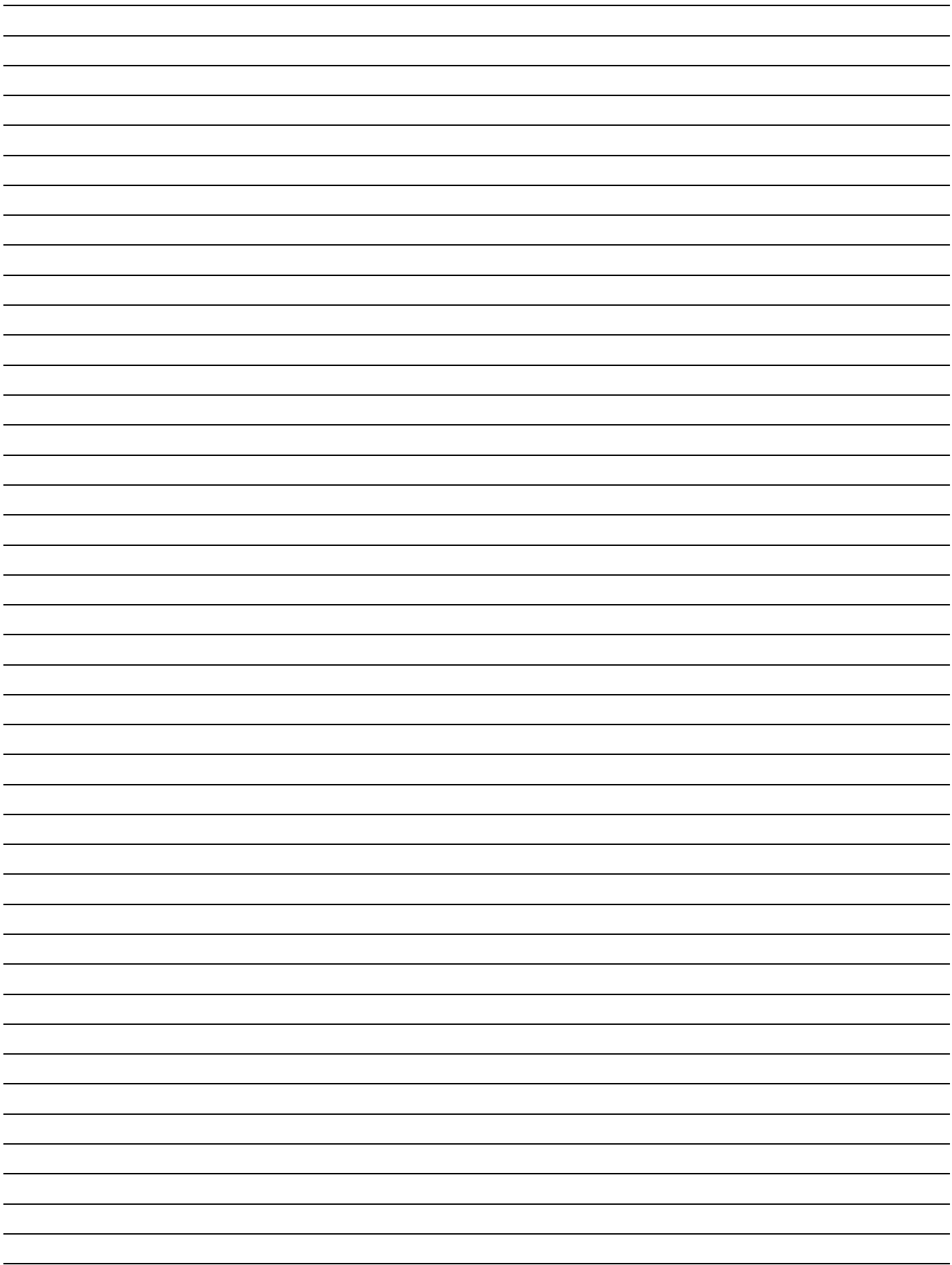
№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики						Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Керівники практики від кафедри Національного університету «Чернігівська політехніка» \_\_\_\_\_  
 (підпис)  (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи \_\_\_\_\_  
 (підпис)  (прізвище та ініціали)









**Відгук осіб, які перевіряли проходження практики**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Висновок керівника практики від кафедри Національного університету «Чернігівська політехніка» про проходження практики**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата складання заліку „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ року

Оцінка:  
за національною шкалою \_\_\_\_\_  
(словами)

кількість балів  
\_\_\_\_\_ (цифрами і словами)

за шкалою ECTS \_\_\_\_\_

Керівник практики від кафедри Національного університету «Чернігівська політехніка»

\_\_\_\_\_  
(підпис) \_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

**ЗВІТ**

**про виконання програми (ознайомчої, технологічної (виробничої),  
переддипломної) практики**

здобувач вищої освіти

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

групи

напрямок підготовки (спеціальність)

спеціалізація

кваліфікаційний рівень

база практики

\_\_\_\_\_ (повна назва)

Керівник практики  
від бази практики

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище, ініціали)

Керівник практики від кафедри

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище, ініціали)

**Відгук і зауваження керівника практики**

(текст відгуку)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Керівник практики від підприємства,  
установи, організації:

---

---

(посада)

---

(підпис) (П.І.П.)