

Одеська національна академія харчових технологій  
(повне найменування вищого навчального закладу)

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи  
Ф.А. Тришин

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

“ 12 ” 12 2019 року

**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ  
МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

**Галузь знань** 18 «Виробництво та технології»

**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Ступінь вищої освіти** магістр

**Освітньо-професійна програма** «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

**Факультет** Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

**кафедра** харчової хімії та експертизи

РОЗРОБЛЕНО ТА ВНЕСЕНО: Одеська національна академія харчових технологій  
(повне найменування закладу вищої освіти)

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: С.І. Вікуль, канд. техн. наук, доцент;  
О.В. Малинка, канд. хім. наук, доцент.

1. Наскрізна програма практики схвалена *на засіданні кафедри харчової хімії та експертизи*

Протокол від 23.08 2019 року № 1

Завідувач *кафедри харчової хімії та експертизи*

«23» 08 2019 року

д.т.н., професор МЧ Черно Н.К.

2. Схвалено *Радою зі спеціальності*: 181 «Харчові технології»;  
*Галузь знань*: 18 «Виробництво та технології»

Протокол від «03» 09 2019 року № \_\_\_\_\_

«03» 09 2019 року Голова Е. Іор Іоргачова К.Г.

3. Схвалено *Комісією з дипломного, курсового проектування і практичної підготовки*

Протокол від «17» 10 2019 року № 1

«17» 10 2019 року Голова Ткаченко Ткаченко Н.А.

4. Узгоджено з *Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників*

«02» 09 2019 року Директор Біленька Біленька І.Р.

5. Обговорено та рекомендовано до видання *Методичною радою ОНАХТ*

Протокол від «30» 10 2019 року № 9

## Зміст

	Вступ	4
1	Мета практики	4
2	Загальні вимоги до організації і керівництва практики	4
3	Підведення підсумків практики	5
4	Програми окремих видів практики	6
	4.1. Виробнича практика	6
	4.1.1 Мета і завдання практики	6
	4.1.2 Зміст практики	7
	4.2 Дослідницька практика	7
	4.2.1 Мета і завдання практики	7
	4.2.2 Зміст практики	8
	4.3 Комплексна практика	8
	4.3.1 Мета і завдання практики	8
	4.3.2 Зміст практики	8
5	Оформлення звіту	8
6	Література	9
	Додатки	11

## ВСТУП

Підготовка студентів-магістрів направлена на досягнення ними найвищого кваліфікаційного рівня, який забезпечує випуск фахівців вищого адміністративно-керуючого персоналу в сфері наукової, виробничої, педагогічної і управлінської діяльності.

Наскрізна програма практики розроблена на основі «Положення про складання наскрізної програми практики ОНАХТ» і є основним навчально-методичним документом, який визначає порядок проведення практики студентів СВО «магістр» денної та заочної форм навчання; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і спадкоємності навчання студентів.

Види практики для студентів, які навчаються за навчальними планами магістрів денної та заочної форм навчання наведені в табл.1.

**Таблиця 1 – Види практики для студентів, які навчаються за навчальними планами магістрів**

Форма навчання	Освітньо-кваліфікаційний рівень	Курс	Вид практики	Семестр	Кількість тижнів
Денна	Магістр	I	Виробнича	I	4
		I	Комплексна	I	4
		I	Дослідницька	II	4
Заочна	Магістр	I	Дослідницька	II	4

### **1. Мета практики**

**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 ОНАХТ 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.

### **2. Загальні вимоги до організації і керівництва практики**

За організацію практики студентів відповідають відповідальні за практику від кафедри ХХтаЕ та Центр СПС і В.

Відповідальність за проведення покладається на завідувача кафедри ХХтаЕ та керівників практики.

#### **Керівник практики від академії:**

- контролює готовність баз практики та проводить при необхідності до прибуття студентів-практикантів підготовчі заходи;

- забезпечує проведення всіх організаційних заходів у навчальному закладі перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок прохо-

дження практики, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, теми курсового та дипломного проектування, магістерських робіт, методичні рекомендації щодо оформлення звітів);

- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;

- контролює проведення зі студентами обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;

- інформує про оформлення санітарної книжки;

- приймає у складі комісії заліки з практики;

- подає директору Центру СПС і В письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо поліпшення практики студентів і укладання нових базових договорів, не пізніше двох місяців після закінчення практики.

Відповідальні за практику в першу чергу повинні заповнювати студентами місця згідно укладеним базовим договорам.

**Керівник практики від бази практики** несе відповідальність відповідно до укладеного договору про практику студентів.

**Студенти зобов'язані:**

- до початку практики одержати від відповідального за практику на кафедрі направлення, робочу програму, щоденник, індивідуальне завдання та консультації щодо оформлення всіх документів;

- пройти медичний огляд;

- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;

- своєчасно прибути на базу практики;

- регулярно вести щоденники з повним описом завдання і повною характеристикою та переліком робіт, виконаних за день;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці і техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- своєчасно оформити звіт та скласти залік з практики у встановлений термін.

### **3. Підведення підсумків практики**

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним студентом представляється разом зі щоденником письмовий звіт з практики, оформлений відповідно до ДСТУ 3008-95 від 23.02.1995 р. "Документація. Звіти у сферах науки та техніки. Структура та правила оформлення".

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

Керівники практики від кафедри у складі комісії не менше, ніж з двох ви-

кладачів, приймають залік у студентів в академії протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики.

Результати захисту звітів заносяться в екзаменаційну відомість та проставляються у залікових книжках.

Студенти, які своєчасно не подали та не захистили звіт з практики, не допускаються до підсумкової державної атестації. Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з академії. В окремому випадку йому може бути надане право проходження практики повторно під час канікул. Студент, який повторно отримав у комісії негативну оцінку з практики, відраховується з академії.

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

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданні кафедри, на Раді факультету.

#### **4. Програми окремих видів практики**

##### **4.1. Виробнича практика**

Виробнича практика студентів, які навчаються за навчальними планами магістрів є найважливішою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах харчової промисловості, науково-промислових об'єднань, науково-дослідних та контролюючих якості харчових продуктів установ (лабораторій).

##### **4.1.1 Мета і завдання практики**

**Метою практики є:** поглиблення та закріплення студентами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок, ознайомлення із структурою і складом підприємств харчової промисловості, науково-промислових об'єднань, науково-дослідних та контролюючих якості харчових продуктів установ (лабораторій), здобуття практичних навичок з організації контролю технологічних процесів, якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, розширення і поглиблення знань дисциплін, що вивчаються, здобуття досвіду праці в трудовому колективі.

##### **Завдання практики:**

- вивчення структури та організації підприємства;
- знайомство з основними техніко-економічними показниками роботи підприємства, розрахунками собівартості продукції, шляхами її зниження;
- вивчення технологічних процесів виробництва основної продукції;
- знайомство з нормативною і технічною документацією;
- вивчення принципів роботи основного технологічного обладнання підприємства;
- вивчення питань з охорони праці і оточуючого середовища;
- ознайомлення з основами організації технологічного контролю, організацією робочих місць в цехах та лабораторіях, практичною діяльністю на робочому місці (при їх наявності);

- ознайомлення з роботою окремих відділів підприємств та організацій, в тому числі виробничо-технологічних лабораторій з контролю якості харчових систем на всіх етапах їхнього виробництва,
- аналіз рівнів безпеки у критичних точках контролю в технологічних процесах,
- ідентифікація небезпечних чинників і ризиків безпеки, а також з роботою менеджерів і раціоналізаторів виробництва;
- збір необхідних матеріалів для кваліфікаційної роботи.

#### **4.1.2 Зміст практики:**

- загальне знайомство з підприємством;
- вивчення якості сировини і правил його приймання;
- вивчення технології, техніки та організації виробництва;
- вивчення роботи служб стандартизації, метрології і сертифікації;
- вивчення допоміжного виробництва;
- виконання НДРС, збір інформації згідно індивідуального завдання для виконання випускної кваліфікаційної роботи магістра.

Індивідуальні завдання і завдання з НДРС, отримані студентом на кафедрі, виконуються у вигляді звіту і здаються керівнику дослідницької роботи.

## **4.2. Дослідницька практика**

Проходження дослідницької практики передбачено в науково-дослідних лабораторіях ОНАХТ, зокрема кафедри харчової хімії та експертизи (ХХ та Е), інших навчальних закладів, науково-виробничих фірм.

### **4.2.1 Мета і завдання дослідницької практики**

**Метою практики** студентів, які навчаються за навчальним планом магістрів, є:

- формування професійних вмінь і навичок відносно визначення проблеми, її дослідження;
- розробка варіантів пошуку оптимальних рішень;
- підготовка пропозицій щодо впровадження новітніх технологій в реально існуючих умовах функціонування підприємств харчової промисловості.

#### **Завдання дослідницької практики:**

- аналіз умов функціонування підприємств харчової промисловості;
- виявлення перспективних напрямків в технологіях і можливостей їх впровадження;
- всебічний аналіз досліджуваної проблеми;
- набуття навичок науково-дослідної роботи;
- набуття навичок використання наукових розробок в умовах реальних об'єктів.

#### **4.2.2 Зміст практики**

- робота з літературними джерелами;
- розробка схеми проведення досліджень і вибір методів досліджень;
- проведення експерименту;
- аналіз отриманих результатів і оформлення звіту.

#### **4.3 Комплексна практика**

Проходження комплексної практики передбачено в науково-дослідних лабораторіях ОНАХТ та за її межами, зокрема кафедри ХХтаЕ, інших навчальних закладів, науково-виробничих фірм.

##### **4.3.1 Мета і завдання практики**

**Метою практики** студентів, які навчаються за навчальним планом магістрів, є:

- формування професійних вмінь і навичок відносно визначення проблеми, її дослідження;
- розробка варіантів пошуку оптимальних рішень;
- підготовка пропозицій щодо впровадження новітніх технологій в реально існуючих умовах функціонування підприємств харчової промисловості.

##### **Завдання практики:**

- аналіз умов функціонування підприємств харчової промисловості;
- виявлення перспективних напрямків в технологіях і можливостей їх впровадження;
- всебічний аналіз досліджуваної проблеми;
- набуття навичок науково-дослідної роботи;
- набуття навичок використання наукових розробок в умовах реальних об'єктів.

##### **4.3.3 Зміст практики**

- робота з літературними джерелами;
- розробка схеми проведення досліджень і вибір методів досліджень;
- проведення експерименту;
- аналіз отриманих результатів і оформлення звіту.

#### **5. Оформлення звіту**

Звіт з практики повинен бути у вигляді пояснювальної записки, яка містить певні розділи (Додаток Г).

Пояснювальна записка повинна бути написана на одній стороні листа А4 формату (297×210 мм) із полями: зліва 20 мм, справа, зліва та згори – по 30 мм. Робоча частина листа обмежується рамкою зі штампом знизу (15×110 мм), у правій частині якого ставиться номер сторінки. У пояснювальній записці висвітлюються питання згідно змісту практики, наведеному в даній програмі, із зазначенням у заголовках відповідних розділів.

Звіти з дослідницької практики повинні бути складені індивідуально кожним студентом, перевірені і підписані керівником практики від



підприємства. До звіту повинні бути додані: щоденник, підписаний і завірений керівником підприємства, і характеристика, видана керівником практики від підприємства. Керівник практики від кафедри організує захист звіту з практики на підприємстві або на кафедрі.

Результати складання заліків з практики заносяться в екзаменаційну відомість, просявляються в заліковій книжці і в журналі.

## 6. Література

1. Полікарпов, І.С., Ідентифікація товарів: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П. Закусілов— К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 344 с.
2. Павлова, В.А. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів/ В.А. Павлова, Л.Д. Титаренко, В.Д.Залигіна. — Київ: Центр навчальної літератури, 2006. — 192 с.
3. Методи визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум / А.А. Дубиніна, Т.М. Летута, С.О. Дубиніна, І.Ф. Овчиннікова. —М.: Київ, 2009. — 335 с.
4. Павлов, В.І. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікація товарів/ В.І. Павлов, О.В. Опьонова, Н.В. Павліха. — К.: Кондор, 2004.
5. Луцевич Д.Д., Мороз А.С., Грибальська О.В. Аналітична хімія [Текст]: підручник. — 2-ге вид., перероб. і допов. — К.: Медицина, 2009. — 416 с.
6. Методы биохимического исследования растений [Текст] / А.И. Ермаков [и др.]; под ред. А.И. Ермакова. — изд. 3-е, пераб. и доп. — Л.: Агропромиздат, 1987. — 430 с.
7. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки [Текст]: учебник. — М: Колос, Колос-Пресс, 2002. — 256 с.
8. Загальний практикум з органічної хімії: Навч. посіб. для вищ. навч. закл. III-IV рівнів акредитації /В.П.Черних, І.С.Грищенко, М.О.Лозинський та ін. за ред В.П.Черних — Х: Вид-во НФАУ, Золоті сторінки, 2003. — 595с.
9. Сегеда А.С. Аналітична хімія. Якісний і кількісний аналіз :навч. посіб.- К.:ЦУЛ, 2003 .-312 с
10. Добровольська О.В., Упатова О.І., Гурікова І.М. Лабораторний практикум з аналітичної хімії: Навч. посібник/Харк. держав. ун-т харчування та торгівлі, Ч.2:Кількісний аналіз .-Х: ХДУХТ, 2005 .-179 с.

Додаток А  
Календарний графік виробничої практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Оформлення на практику, отримання перепусток	1
2. Загальне знайомство з підприємством	3
3. Вивчення технології, техніки та організації виробництва	4
4. Вивчення роботи служб стандартизації, метрології та сертифікації	1
5. Вивчення роботи допоміжного виробництва	1
6. Виконання НДРС, індивідуального завдання	2
7. Підбір матеріалів до виконання кваліфікаційної роботи	10
8. Оформлення звіту, щоденника та інших матеріалів з практики	4
9. Перевірка підготовлених матеріалів керівником практики від підприємства	1
10. Здача заліку з практики	1
<b>Всього</b>	<b>28</b>

Додаток Б  
Зміст виробничої практики

Назва розділу
Вступ
1. Історія підприємства
2. Вимоги до основної та допоміжної сировини
3. Технологічна частина (опис основних технологічних процесів за видами продукції з технологічними схемами у векторному зображенні)
4. Технохімічний та мікробіологічний контроль на підприємстві
5. Санітарно-гігієнічний стан виробництва та його аналіз
6. Вирішення питань охорони праці та техніки безпеки на підприємстві

Додаток В  
Календарний графік дослідницької практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Робота з літературними джерелами	5-7
2. Розробка схеми проведення досліджень	1-2
3. Вибір методів проведення досліджень	1-2
4. Проведення експериментальних досліджень	10-16
5. Аналіз отриманих результатів	2-3
6. Оформлення звіту з практики	3-4
<b>Всього</b>	<b>28</b>

Додаток Г  
Зміст дослідницької практики

Назва розділу	Обсяг, днів стор.
1. Огляд літератури	18-20
2. Програма та методи досліджень	6-8
3. Аналіз експериментальних даних	8-20
4. Висновки	1-2
5. Перелік використаної літератури	4-10

Додаток Д  
Календарний графік комплексної практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Робота з літературними джерелами	10-14
2. Розробка схеми проведення досліджень	4-8
3. Вибір методів проведення досліджень	4-8
4. Проведення експериментальних досліджень	20-26
5. Аналіз отриманих результатів	2-6
6. Оформлення звіту з практики	3-4
<b>Всього</b>	<b>66</b>

Додаток Е  
Зміст комплексної практики

Назва розділу	Обсяг, днів стор.
6. Огляд літератури	18-20
7. Програма та методи досліджень	6-8
8. Аналіз експериментальних даних	8-20
9. Висновки	1-2
10. Перелік використаної літератури	4-10

**Витяг**

**з протоколу № 1**

**від « 14 » 10 2019р.**

**засідання Комісії з дипломного, курсового проектування і  
практичної підготовки**

**Слухали:**

Про зміст наскрізної програми практики зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо - професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь «Магістр» яку розробили доценти Вікуль С.І., та Малинка О.В. кафедри харчової хімії та експертизи.

**Ухвалили:**

Слухали зміст наскрізної програми практики зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо - професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь «Магістр» яку розробили доценти Вікуль С.І., та Малинка О.В., кафедри харчової хімії та експертизи. та рекомендувати на розгляд Методичної Ради ОНАХТ.

Голова, д.т.н.



Н.А. Ткаченко

Секретар, к.т.н., доцент



С.А. Памбук

**Витяг**

з протоколу № 1

від « 03 » 09 2019р.

засідання Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

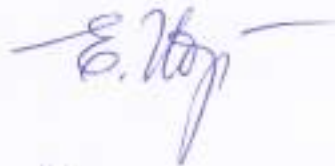
**Слухали:**

Про зміст наскрізної програми практики зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо - професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь «Магістр» яку склали доценти Вікуль С.І., та Малинка О.В.,

**Ухвалили:**

Наскрізну програму практики зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо - професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь «Магістр» яку склали доценти Вікуль С.І., та Малинка О.В., та рекомендувати для використання в учбовому процесі.

Голова Ради  
д-р техн. наук, професор



К.Г. Іоргачова

Секретар Ради, доцент



І.В. Мельнік