

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
Ф.А. Трішин

« 31 » 05 2019 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Ступінь вищої освіти магістр
Освітньо-професійна програма «Індустрія здорового харчування»

2019 рік

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

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Біленька І.Р., канд.техн.наук, доцент
Лазаренко Н.А., канд.техн.наук, ст. викладач

1. Наскрізна програма практики схвалена на засіданні кафедри назва кафедри

Протокол від « 15 » 03 2019 року № 8

Завідувач кафедри технології ресторанного
і оздоровчого харчування



Тележенко Л.М.

« 15 » 03 2019 року

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

Протокол від « 23 » квітня 2019 року № 8

« 23 » квітня 2019 року

Голова  Іоргачова К.Г.

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

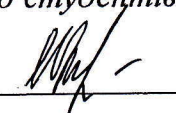
Протокол від « 6 » травня 2019 року № 9

« 6 » травня 2019 року

Голова  Крусір Г.В.

4. Узгоджено з Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників

« 23 » квітня 2019 року

Директор  Біленька І.Р.

5. Обговорено та рекомендовано до видання Методичною радою ОНАХТ

Протокол від « 31 » 05 2019 року № 5



Загальні положення

Робоча програма з наскрізної практики студентів, які навчаються на факультеті інноваційних технологій харчування і ресторано-готельного бізнесу за навчальними планами магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань «Виробництво та технології» професійного спрямування «Індустрія здорового харчування» денної та заочної форм навчання відповідає Наказу КМУ №93 від 08.04.93 р., Положенню про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ, Положенню про складання наскрізної програми практики студентів ОНАХТ, освітньо-професійній програмі магістрів, навчальному плану ОНАХТ.

Практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки і виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності, є первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку студента.

Практична підготовка студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня «магістр». Вона є невід'ємною частиною навчального процесу і включає два етапи:

I етап – виробнича практика, що проходить у 2-ому семестрі першого року навчання у магістратурі протягом 4 тижнів дублерами – практикантами посадовців середнього рівня управління.

У ході виробничої практики студенти повинні отримати навички та вміння майбутніх кваліфікованих керівників структурних підрозділів підприємства і організаторів виробництва, навички приймати самостійні рішення на конкретній ділянці роботи в реальних умовах шляхом виконання на виробництві різних обов'язків професійної та організаційно-керівної діяльності.

II етап – дослідницька практика у 1-ому семестрі другого року навчання у магістратурі (перед виконанням кваліфікаційної роботи) протягом 4 тижнів, яка є логічним завершенням практичної підготовки магістра до самостійної роботи за спеціальністю.

1 Мета і зміст практик

1.1 Метою практик 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 і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

1.2 Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня магістр.

1.3 Перелік видів практик спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» професійного спрямування «Індустрія здорового харчування», їх форма, тривалість і терміни проведення визначені навчальним планом. У кінці 2 семестру 1 року навчання в магістратурі передбачена виробнича практика тривалістю 4 тижні, завданням якої є оволодіння студентами основними прийомами переробки сировини у продукт оздоровчого чи профілактичного харчування, набуття навичок щодо визначення контролю якості сировини та готового продукту, вміння керувати технологічним процесом.

Заключною ланкою практичної підготовки є дослідницька практика студентів тривалістю 4 тижні, яка проводиться у 1-му семестрі 2 року навчання в магістратурі, перед виконанням кваліфікаційної роботи. Під час цієї практики поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з усіх дисциплін навчального плану, збирається фактичний матеріал та проводяться дослідження для виконання кваліфікаційної роботи.

2 Бази практики

2.1 Практика студентів проводиться на базах практики, які розташовані в Одесі та Одеській області, інших регіонах України та за кордоном на підставі укладених договорів не пізніше, ніж за 2 місяці до початку практики. Можливими базами практики є: діючі підприємства харчової промисловості Мінагрополітики та продовольства України, Укоопспілки, приватні підприємства – заводи з виробництва соків, продуктів дитячого харчування, для людей, хворих на цукровий діабет, підприємства з виробництва мінеральних вод та безалкогольних напоїв оздоровчого та профілактичного напрямів, санаторії, санаторії-профілакторії, дитячі спортивно-оздоровчі табори, їдальні при загальноосвітніх школах, заклади ресторанного господарства, а також ННЛ «Ресторан 112» ОНАХТ.

2.2 Для студентів-іноземців бази практики передбачаються у відповідному контракті чи договорі щодо підготовки магістрів і можуть бути розташовані як на території країн-замовників на магістрів, так і в межах України. Студентам-іноземцям в установленому порядку видаються програма та індивідуальне завдання. При проходженні практики в межах України студенти-іноземці додержуються даної наскрізної програми.

3 Організація і керівництво практикою

За організацію практики студентів відповідає відповідальний за практику на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування та Центр сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНАХТ.

Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача та керівників практики кафедри ресторанного і оздоровчого харчування.

Керівник практики від кафедри:

- 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 проходження практики, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання згідно дипломної роботи, 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 студентів про обов'язкове оформлення санітарної книжки;

- приймає у складі комісії заліки з практики.

Керівник практики від бази практики несе відповідальність у відповідності укладеного договору за практику студентів на підприємстві.

Студенти зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики на кафедрі направлення, робочу програму, щоденник, індивідуальне завдання та консультації щодо оформлення перелічених документів;

- пройти медичний огляд;

- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;

- своєчасно, на день початку практики, 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 з практики та скласти залік з практики у термін протягом перших десяти днів після закінчення практики.

4 Зміст виробничої та дослідницької практик

4.1 Виробнича практика

Під час проходження виробничої практики студент повинен:

– вивчити структуру і організацію підприємства щодо виробництва продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, питання з економіки, наукової організації праці, планування та керівництва виробництвом;

– ознайомитися з питаннями визначення резервів виробництва, системою морального і матеріального стимулювання, підвищення продуктивності праці та якості готової продукції, системи оплати праці;

– вивчити особливості технологічних процесів виробництва різних видів продукції, у т.ч. щодо збереження біологічно активних речовин при здійсненні окремих технологічних операцій;

– здобути навички щодо складання технологічних карт, схем і аналізу технологічних процесів, вибору оптимального варіанта та підбору необхідного обладнання для переробки харчової сировини і напівфабрикатів;

– вивчити особливості використання сировини, матеріалів, пакування різної якості у виробництві, вивчити нормативну документацію, питання стандартизації якості сировини, напівфабрикатів, пакування та готової продукції;

– зібрати матеріал для використання у кваліфікаційній роботі, вивчити питання з охорони праці та навколишнього середовища, пожежної безпеки на підприємстві;

– закріпити і поглибити теоретичні знання за дисциплінами „Економіка підприємства”, „Процеси та апарати харчових виробництв”, „Технічна мікробіологія”, „Стандартизація, метрологія, сертифікація”, „Проектування підприємств галузі з основами САПР”, „Технологія функціональних продуктів харчування”, „Технологія продуктів ресторанного господарства”, „Управління якістю продукції у виробництві”;

– виконати індивідуальне завдання, пов'язане з темою випускної кваліфікаційної роботи;

– набути практичних навичок роботи на посадах інженера-лаборанта, майстра, хіміка, змінного інженера-технолога, помічника кухаря.

Календарний графік проходження виробничої практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість, днів
1	Оформлення та отримання перепусток	0,25
2	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,25
3	Участь у виконанні виробничих завдань на робочих місцях, збір матеріалів для індивідуального завдання	14
4	Навчання практичним навичкам, продовження роботи практикантом	6
5	Учбові заняття і екскурсії. Збір матеріалу для індивідуального завдання	4
6	Оформлення індивідуального завдання	1
7	Оформлення звіту і щоденника, підготовка до захисту	2
8	Захист звіту	0,25

9	Здача перепусток, літератури і майна підприємства	0,25
Всього:		28

Зміст звіту виробничої практики

(Обсяг сторінок)

	Вступ	1-2
1	Основні відомості про підприємство	
1.1	Загальна характеристика підприємства: потужність, асортимент продукції, перелік основних і допоміжних цехів, перспективи розвитку, заходи охорони праці, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища, система управління підприємством.....	6-8
1.2	Аналіз генплану (пересічення людських і вантажних потоків, потоків сировини і готової продукції, санітарний стан території, наявність зон відпочинку)	2-3
1.3	Характеристика сировинної зони: радіус сировинної зони, види сировини, сорти. Засоби транспортування сировини. Порядок приймання. Механізація навантажувально-розвантажувальних робіт по транспортуванню сировини. Умови зберігання. Шляхи продовження тривалості сезону роботи підприємства. Перелік постачальників сировини	3-4
1.4	Характеристика посуду та столових приборів, які використовуються в закладі ресторанного господарства для подачі готової продукції (матеріал, місткість), постачальники	1-2
2	Характеристика основних виробничих цехів	
2.1	Характеристика основних виробничих цехів. Технологічні схеми виробництва продукції (по одній для кожного цеху), короткий опис технологій. Ескізи обладнання та пристроїв, які обслуговують вузлові процеси. Утилізація відходів	5-6
2.2	Аналіз роботи основних цехів (технологічні потоки безперервні або періодичні, додержання технологічних параметрів, санітарний стан цехів, зручність обслуговування, наявність операцій, що здійснюються вручну, можливість заміни ручної праці, рівень механізації і автоматизації та ін.)	2-3
3	Аналіз допоміжних цехів	
	Коротка характеристика. Аналіз роботи допоміжних служб (чи відповідають потребам підприємства, наявність вузьких місць: потужність не відповідає потребам виробництва, мала площа,	

	потреба у великій кількості обслуговуючого персоналу та ін.)	2-3
4	Індивідуальне завдання	1-2
	Список використаної літератури	1-2

4.2 Дослідницька практика

Під час проходження дослідницької практики студент повинен:

- виконати глибокий аналіз літературних джерел за темою кваліфікаційної роботи та скласти програму проведення експериментальних досліджень;
- здобути практичні навички та уміння щодо проведення експериментальних досліджень;
- ознайомитися з питаннями промислової естетики, новітніми досягненнями науки і техніки та порядком їх впровадження у виробництво;
- ознайомитися з питаннями щодо організації праці;
- дати оцінку виробничого процесу у закладі ресторанного господарства з метою покращення якості продукції, зниження втрат і відходів, підвищення продуктивності праці, управління якістю готової продукції;
- зібрати, систематизувати та узагальнити матеріали для виконання кваліфікаційної роботи;
- закріпити та поглибити знання з дисциплін: „Основи наукових досліджень”, „Основи конструювання нових продуктів”;
- набути практичні навички, знання та вміння з професійної, організаційної роботи у промисловості на посаді майстра, технолога, змінного хіміка, змінного технолога, зав. лабораторією, начальника цеху, зав. виробництвом.

Календарний графік проходження дослідницької практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість, днів
1.	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,5
2.	Збір матеріалів для теоретичної частини кваліфікаційної роботи	4
3.	Здійснення експериментальної частини відповідно до теми кваліфікаційної роботи	14
4.	Збір матеріалів для графічної частини кваліфікаційної роботи	7
6.	Оформлення звіту і щоденника, підготовка до захисту	2
7.	Захист звіту	0,5
Всього:		28

Перед початком практики на підприємстві, або в лабораторії на кафедрі, студент отримує ввідний інструктаж з техніки безпеки і охорони праці. Студент повинен проходити практику відповідно до графіку, затвердженого керівником практики від закладу ресторанного господарства та ОНАХТ. Студент веде щоденник, в якому записується все, що вивчено, з чим ознайомився і які питання вирішив протягом дня.

Завдання до дослідницької практики студент отримує під час консультацій перед дослідницькою практикою з керівником цієї практики та керівником кваліфікаційної роботи.

Зміст звіту

Вступ	1-2 с.
1 Аналіз літературних джерел.....	4-5 с.
2 Експериментальна частина.....	
2.1 Опис використаних методик для проведення досліджень....	8-10 с.
2.2 Результати експериментальних досліджень.....	8-10 с.
Висновки.....	1 с.
Список використаної літератури	1-2 с.

Вступ розкриває сутність і етапи наукової проблеми, обґрунтування необхідності проведення дослідження. Далі подають загальну характеристику роботи в рекомендованій нижче послідовності: актуальність теми; мета і завдання дослідження, наукова новизна одержаних результатів; практичне значення одержаних результатів. У вступі обов'язково наводяться:

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію й обране для вивчення.

Предмет дослідження міститься в межах об'єкта.

5. Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним студентом представляється разом із заповненим та підписаним щоденником письмовий звіт з практики, оформлений у відповідності до ДСТУ 3008-2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання», що установлює загальні вимоги до структурних елементів і правил оформлювання звітів у сфері науки й техніки, поширюється на звіти про виконані теоретичних та/чи прикладних досліджень, науково-дослідних, дослідно-конструкторських, дослідно-технологічних робіт.

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

Керівники практики від кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають залік у студентів на базах практики в останні дні її проходження або в ОНАХТ протягом перших десяти днів семестру, який починається після закінчення

практики в академії. Результати захисту звітів заносяться в залікову відомість та проставляються у залікових книжках.

Оцінка студента за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії разом з його оцінками за результатом підсумкового контролю.

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 технології ресторанного і оздоровчого харчування, на Раді факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Список літератури

1. Наказ Міністерства освіти України №93 від 08.04.93 р. «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України».
2. Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ /І.Р. Біленька. – Одеса: Одеса ОНАХТ, 2015. – 12 с.
3. Положення про складання наскрізної програми практики студентів ОНАХТ /І.Р. Біленька, І.А. Дюдіна. – Одеса: Одеса ОНАХТ, 2015. – 16 с.

Додаток 1
ЗРАЗОК ТИТУЛЬНОГО АРКУША

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

ЗВІТ
виробничої (або дослідницької) практики
в закладі ресторанного господарства
(в санаторно-курортному закладі)

(назва підприємства або санаторно-курортного закладу)

Виконав студент групи: _____

_____ (шифр групи)

_____ (підпис)

_____ (прізвище, ініціали)

Керівник практики: _____

_____ ТР і ОХ
(кафедра)

_____ (підпис)

_____ (посада, прізвище, ініціали)

Додаток 2

ЗРАЗКИ ШТАМПІВ ТА НАДПИСІВ НА АРКУШАХ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

						185							
20		20		15	10								
						15			15		20		
						Звіт з виробничої (або дослідницької) практики							
Зм.	Кіл.	Арк.	№лок.	Підпис	Дата								
Студент						Розрахунково-пояснювальна записка			Стадія	Аркуш	Аркушів		
Консулт.					УП								
Н. контр.					ОНАХТ – рік каф. ТР і ОХ								
Керівник													
Зав. каф.													

Рис. 1 – Штaмп та основний надпис на аркуші «Зміст» розрахунково-пояснювальної записки

		120	
		110	
15			10
		Звіт	
		Арк.	

Рис. 2 – Штaмп та основний надпис на всіх (крім титульного аркушу та аркушу «Зміст») аркушах розрахунково-пояснювальної записки