

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

ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА

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 № 3 від 17.11.2022 р.

Ознайомча практика. 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 / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 25 с.

Укладачі: Хребтань Олена Борисівна, завідувач кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка», кандидат технічних наук, доцент
Гуменюк Оксана Леонідівна, гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія», кандидат хімічних наук, доцент кафедри харчових технологій
Іваненко Костянтин Миколайович, 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: Замай Жанна Василівна, доцент кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка», кандидат технічних наук, доцент

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ.....	5
2 ЗМІСТ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ.....	6
3 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ.....	11
4 ВИМОГИ ДО ЗВІТУ З ПРАКТИКИ.....	12
5 ЗАХИСТ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ.....	15
6 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ.....	16
7 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.....	17
ДОДАТКИ.....	19

ВСТУП

Ознайомча практика відноситься до обов'язкових компонент (ОК27) освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 – Виробництво та технології.

Програма ознайомчої практики бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до 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 08.04.1993 р. (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 із рішенням Вченої ради та наказом ректора № 220/ВС від 30.06.2022).

Ознайомча практика в освітній програмі «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти розрахована на 2 тижня (3 кредити, 90 годин) і передбачена навчальним планом на першому курсі у другому семестрі.

Передумовою проходження здобувачами вищої освіти ознайомчої 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», «Охорона навколишнього середовища», «Основи академічного письма», «Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації».

Здобувачі вищої освіти, після виконання програми ознайомчої практики, повинні придбати такі **компетентності**:

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

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

І продемонструвати **практичні вміння**:

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

В процесі проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти знайомляться з досягненнями науково-технічного прогресу на підприємствах харчової промисловості; найкращим досвідом роботи передових підприємств м. Чернігова та Чернігівської області; організацією виробництва на підприємствах галузі»; з організацією контролю якості і безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції на харчових підприємствах за системою

НАССР; з раціональною організацією технологічних процесів; з сучасними формами та умовами приготування та реалізації ресторанної продукції тощо.

Протягом практики, здобувачі вищої освіти повинні зібрати необхідний матеріал для написання звіту з практики.

В Методичних вказівках до виконання програми ознайомчої практики представлений порядок організації та проведення практики, вимоги для керівників та студентів, зміст звіту з практики, порядок його оформлення та захисту.

1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Ознайомча практика здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології проводиться відповідно до навчального плану та освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Метою ознайомчої практики є набуття студентами знань та прищеплення поваги до своєї майбутньої професії; ознайомлення зі змістом та завданнями спеціальності 181 Харчові технології; висвітлення ролі ознайомчої, технологічної та переддипломної практики у процесі підготовки висококваліфікованих фахівців; ознайомлення з особливостями і специфікою роботи підприємств харчової галузі різних форм власності; із сучасними тенденціями розвитку технологій з виробництва нової продукції; із сутністю діяльності підприємств, які контролюють якість і безпечність харчової продукції та всіх етапів виробничого процесу; з відмінними особливостями виробничої діяльності харчових виробництв, закладів ресторанного господарства, крафтових підприємств та ін.

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 імпортною 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;
- підготовка до захисту звіту з ознайомчої практики.

2 ЗМІСТ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Відмінною особливістю ознайомчої практики від всіх інших практик: технологічної, переддипломної, є те, що здобувачі вищої освіти не беруть участі у виробничому процесі підприємств харчової галузі. Під час ознайомчої практики студенти отримують загальні характеристики виробничих підприємств, спостерігають за технологічними процесами, роботою підрозділів виробництва.

Ознайомча практика проводиться у формі:

- лекційних занять, які проводять зав. кафедри і викладачі кафедри харчових технологій;
- зустрічей з провідними фахівцями виробничих підприємств харчової галузі;
- виїзних занять-екскурсій на кращі виробничі підприємства харчової галузі, заклади ресторанного господарства, крафтові підприємства.

На лекційних заняттях, які проводять завідувач і викладачі кафедри харчових технологій, здобувачі вищої освіти ознайомлюються:

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

Ознайомча практика передбачає також проведення виїзних занять у виробничих підприємствах харчової галузі, закладах ресторанного господарства, крафтових підприємствах; організаціях, 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, закладів

ресторанного господарства, крафтових підприємств ознайомлюють студентів із досвідом та особливостями діяльності своїх підприємств, специфічністю їх роботи, обов'язками працівників.

Зміст ознайомчої практики представлений в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – 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	Зав. кафедри харчових технологій, начальник відділу охорони праці Національного університету «Чернігівська політехніка»
2.	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з кафедрою 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 здобувачів вищої освіти 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.	Візне 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 безпечності 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. Технології 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., працівники підприємства

10.	Ознайомлення з організаційною структурою, діяльністю провідного рибопереробного підприємства м. Чернігова та Чернігівської області. Особливості технологій виробництва солоні, 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 плодоовочевої продукції. Особливості технологій консервування різних видів плодоовочевої 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 А) практики, який наприкінці терміну практики, разом зі звітом (Додаток Б), подається керівнику практики на кафедру.

3 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Організацію і керівництво ознайомчою практикою здійснює кафедра харчових технологій. Перед початком ознайомчої практики **керівники практики від кафедри зобов'язані** провести загальні збори, на яких:

- провести зі здобувачами вищої освіти інструктаж з техніки безпеки та охорони праці під час проходження практики;
- ознайомити здобувачів вищої освіти з наскрізною програмою практик за спеціальністю 181 Харчові технології та ОПП «Харчові технології та інженерія»;
- роз'яснити студентам порядок складання календарного плану проходження ознайомчої практики, звернути увагу на терміни початку і закінчення практики, строків підготовки і захисту звіту з практики
- ознайомити з правилами оформлення документації за результатами практики, роздати практикантам необхідні документи з практики;
- пояснити організацію та порядок проведення захисту звітів з практики;
- дати відповіді на запитання здобувачів вищої освіти щодо завдань, порядку проходження ознайомчої практики.

Під час проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти зобов'язані:

- своєчасно, відповідно календарного графіку, з'явитися для проходження ознайомчої практики;
- суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки під час відвідування підприємств харчової галузі;
- виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівки керівників практики;
- систематично вести щоденник практики;
- наприкінці практики представити керівнику оформлений звіт, щоденник з практики;
- своєчасно захистити звіт з практики.

Під час виїзних занять-екскурсій з ознайомчої практики, здобувачі повинні пройти загальний інструктаж щодо безпечності перебування на підприємствах і суворо дотримуватись правил безпеки протягом відвідування підприємств. Інструктаж практикантів на виробничих підприємствах проводить інженер, відповідальний за техніку безпеки та охорону праці.

4 ВИМОГИ ДО ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Під час проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти повинні своєчасно оформити необхідну документацію, а саме:

1. Щоденник з практики, в якому фіксується щоденна робота студента, починаючи з оформлення календарного плану і закінчуючи робочими записами за кожен день практики. Щоденник перевіряє і підписує керівник практики.

2. Звіт з практики – це індивідуальний, самостійно виконаний документ за результатами ознайомчої практики, який має свою структуру і порядок оформлення. В звіті студенти не тільки відображують етапи проходження практики, але й висловлюють свою думку щодо відвідування підприємств харчової галузі, зустрічі з фахівцями тощо.

Загальна структура звіту складається з таких елементів і підрозділів:

Титульний аркуш

Зміст

Вступ

Основна частина (опис особливостей діяльності відвідуваних підприємств харчової галузі: профіль діяльності підприємства, технологічний процес, асортимент продукції, яку випускає підприємство, особливості роботи окремих технологічних ліній, впровадження у виробництво сучасних досягнень науки і техніки; організація реалізації готової продукції та ін.).

Висновки та пропозиції.

Перелік посилань

Додатки

У додатках можуть подаватися ілюстративні матеріали: креслення, фотографії, рисунки; нормативно-технічна документація; витяги із сайту підприємств, які відвідувалися під час практики тощо.

Звіт з практики оформлюється відповідно до вимог ДСТУ 3008-2015 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення» 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 розміщувати 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 розміщують 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.

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 звіту 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 звіту треба зробити посилання на номер додатка.

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.

Звіт з практики перевіряє та підписує керівник практики від підприємства. Його підпис засвідчується печаткою даного підприємства.

5 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Оцінювання виконання студентом програми ознайомчої практики проводиться у процесі захисту звіту з практики на кафедрі харчових технологій, за затвердженим графіком. Результати практики заносяться у відомість в формі диференційованого заліку.

Наприкінці практики керівник перевіряє і підписує щоденники та звіти здобувачів. В щоденнику та звіті керівник практики дає відгук і оцінку роботи здобувача вищої освіти на практиці.

Здобувачі вищої освіти звітують про проходження практики перед комісією, призначеною завідуючим кафедрою. Захист практики проводиться в усній формі, здобувачі відповідають на питання членів комісії.

Здобувачу вищої освіти, який не приступив до практики своєчасно з поважних причин призначається проходження практики в інший період (відповідно до індивідуального графіку та наказу ректора). У разі отримання незадовільної оцінки за проходження практики, ліквідація заборгованості здійснюється у порядку, що регламентується «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка».

6 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

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.

Визначення загальної оцінки, проводиться за критеріями оцінювання в балах, які надаються за рівень виконання завдань ознайомчої практики та зведені в таблиці 6.1 та за шкалою оцінювання, наведеною в таблиці 6.2.

Таблиця 6.1 – Критерії оцінювання виконання завдань ознайомчої практики

Критерії	Бали
1. Виконання календарного плану проходження ознайомчої практики	10
2. Творчий підхід до висвітлення завдань практики	25

3. Відповідність оформлення звіту та щоденника практики вимогам ДСТУ 3008-2015	15
4. Дотримання термінів виконання завдань практики, оформлення і подання керівнику звітної документації	10
5. Відгук керівника практики щодо проходження студентом практики	10
6. Організація і проведення захисту звіту з практики здобувачем вищої освіти	30
Разом	100

Таблиця 6.2 – Шкала оцінювання результатів ознайомчої 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

7 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Харчові технології : стандарт вищої освіти / затверджено наказом Міністерства освіти і науки України №1125 від 18.10.2018р. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/>.

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. Ростовський В.С. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. / В.С. Ростовський, А.В. Колісник.: К.: Кондор, 2008. 256 с.

6. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-

молочної продукції: навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.

7. Збожна О.М. Основи технології: навч. посібник. / О.М. Збожна.- Тернопіль: Картбланш, 2002. – 486 с.

8. Онищенко В.О. Організація виробництва. / В.О. Онищенко, О.В. Редкін, А.С. Староверець.: К.: Лібра, 2003. – 336 с.

9. Остапчук М.В. Система технологій (за видами діяльності). / М.В. Остапчук, О.В. Редкін.: К.: ЦУЛ, 2003. – 888 с.

10. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. / В.Я. Плахотін, І.С. Тюрікова, Г.П. Хомич.: К. : Центр навч. літ., 2006. – 640 с.

11. Теличкун В.І. Технологічні комплекси харчових виробництв. / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун.: Київ : Сталь, 2017. – 456 с.

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

ЗВІТ

про виконання програми ознайомчої практики

здобувача вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

групи _____

напряму підготовки (спеціальність) _____

спеціалізація _____

кваліфікаційний рівень _____

Керівник практики

Національний університет «Чернігівська політехніка»

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

Ознайомча практика

(вид і назва практики)

студента

Івашка Івана Івановича

(прізвище, ім'я, по батькові)

Інститут

ІНІ МХТТ

Кафедра

Харчових технологій

освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр

напрямок підготовки _____

спеціальність 181 Харчові технології

(назва)

1 курс

група ХТ-221

Здобувач вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на підприємство, організацію, установу _____

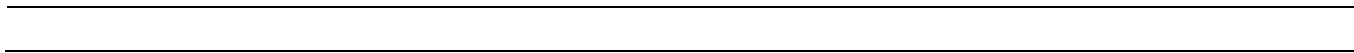
Печатка
підприємства, організації, установи „____” _____
20__ року

(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)



Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

**Висновок керівника практики від кафедри харчових технологій
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 харчових технологій Національного
університету «Чернігівська політехніка» _____

(підпис) (прізвище та ініціали)