



Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
з організації та проведення виробничої практики

для студентів магістратури факультету переробних і харчових виробництв
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
(освітня програма «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»)

Харків
2024

Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої
практики / укладачі:
Н.О. Боровікова, Т.В. Гавриш, О.М. Шаніна – Х. : ДБТУ, 2024. – 22 с.

Укладачі: Н.О. Боровікова
Т.В. Гавриш
О.М. Шаніна

Рецензент: С.А. Денисенко, канд. техн. наук, доц., доцент кафедри обладнання
та інжинірингу переробних і харчових виробництв

Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

Схвалено науково-методичною комісією факультету переробних
і харчових виробництв

Протокол від «28» листопада 2024 р. № 3

© Боровікова Н.О., Гавриш Т.В.,
Шаніна О.М., укладачі,
2024

© Державний біотехнологічний
університет, 2024

Зміст

Вступ.....	4
1. Мета і задачі практики.....	6
2. Загальні положення.....	6
3. Зміст практики.....	9
4. Програма виробничої практики.....	10
4.1. Загальна характеристика підприємства.....	10
4.2. Характеристика технологічної схеми підприємства (або його відділень).....	10
4.3. Автоматизоване керування технологічними процесами.....	13
4.4. Технохімічний контроль на виробництві з елементами НАССР.....	14
4.5. Інженерне забезпечення.....	14
4.6. Заходи з охорони праці, техніки безпеки і цивільної оборони....	15
5. Індивідуальні завдання.....	16
6. Вимоги до написання звіту про практику.....	17
6.1. Захист звіту про практику.....	18
7. Оцінювання результатів практики.....	19
ДОДАТОК А. Зразок титульного аркушу до звіту.....	21

ВСТУП

Виробнича практика є важливою складовою навчального процесу, яка надає можливість студентам застосувати на практиці набуті теоретичні знання, поглибити розуміння технологічних процесів у галузі зернопродуктів та зернових ресурсів, а також оволодіти необхідними професійними навичками.

Метою даної практики є формування у здобувачів освіти компетенцій, необхідних для ефективної діяльності на підприємствах зернопереробної промисловості, ознайомлення з сучасними технологіями, виробничими процесами та обладнанням, що використовуються у галузі. Студенти матимуть можливість вивчити організацію виробництва, засвоїти принципи контролю якості продукції, освоїти методи управління та оптимізації технологічних процесів.

У методичних вказівках висвітлюються основні вимоги до проходження практики, завдання, які необхідно виконати, та рекомендації щодо оформлення звіту за її результатами. Виконання вимог та рекомендацій допоможе студентам систематизувати отримані знання і досвід, що сприятиме їх подальшій професійній діяльності та розвитку у сфері технологій зернопродуктів і зернових ресурсів.

Ці вказівки покликані забезпечити якісне проходження практики та підготувати студентів до майбутньої роботи на виробництві, де вони зможуть застосувати отримані знання у реальних умовах.

Проходження виробничої практики передбачає формування та розвиток у студентів компетентностей, передбачених відповідним стандартом вищої освіти України:

інтегральних: розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, зокрема числі технологій зберігання і переробки зерна;

загальних:

ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті;

фахових:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна;

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі»;

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, в тому числі у сфері технологій зберігання і переробки зерна;

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

Результати проходження виробничої практики деталізують такі **програмні результати навчання**, передбачені відповідним стандартом вищої освіти України:

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері технологій зберігання і переробки зерна, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

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

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

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

1 МЕТА І ЗАДАЧІ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Метою виробничої практики є вдосконалення професійних умінь і навичок студентів за спеціальністю. Практична діяльність спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих під час навчання, їх поглиблення та систематизацію через безпосереднє ознайомлення з роботою конкретного підприємства. Виробнича практика сприяє формуванню навичок комунікації та встановленню соціальних контактів у професійному середовищі. Вона допомагає студентам вчитися працювати у колективі, взаємодіяти з колегами, керівниками та партнерами підприємства, розуміти принципи командної роботи та професійної етики.

Виробнича практика ставить перед студентом наступні *задачі*:

- а. придбання навичок в організації і веденні технологічного процесу на виробничих підприємствах, а саме у зерносховищі, борошномельному, круп'яному і комбікормовому заводах;
- б. придбання досвіду організації і координації роботи всіх основних і допоміжних цехів;
- в. оволодіння методиками контролю якості продукції, що виробляється;
- г. оволодіння методами аналізу економічної ефективності ведення організації виробництва; - вивчити передовий досвід і особливості роботи кваліфікованих працівників зернопереробних підприємств;
- д. вивчення організаційних заходів в умовах підприємств зернопереробній промисловості з питань охорони праці;
- е. виконання збору матеріалів згідно виданого керівником практики від університету завдання.

2 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідальність за організацію практики несуть керівник практики від університету і керівник практики від підприємства.

Усі необхідні данні, зв'язані з діяльністю підприємства, студент одержує в керівника практики від підприємства.

Завідувач кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів, а також відповідальний керівник за організацію та проведення практики виконують наступні завдання: організація та контроль проведення практики студентів відповідно до затвердженої програми; забезпечення студентів необхідною навчально-методичною документацією; організація підготовчих зборів перед початком практики; складання звіту про результати практики після її завершення та подання його на захист керівнику від закладу освіти; організація збереження звітів і щоденників студентів на кафедрі.

Проведення практики супроводжується такими документами:

- робоча програма практики;
- направлення на практику, що підтверджує згоду підприємства прийняти студентів;
- повідомлення про прийняття на практику, яке оформлюється на базі практики та подається на кафедру протягом трьох днів після початку практики;
- щоденник практики;
- звіт про проходження практики.

До обов'язків керівника практики від кафедри належать такі завдання:

- перевірка готовності баз практики та організація заходів для підготовки до прибуття студентів;
- проведення організаційних заходів, включаючи інструктаж студентів щодо порядку проходження практики;
- видача необхідних документів (робочої програми практики, щоденника, направлення на практику, повідомлення про прийняття);
- роз'яснення програми практики, графіків її виконання та порядку захисту звітів, затвердженого кафедрою.
- забезпечення високої якості практики та перевірка її відповідності навчальним планам і програмам;

- контроль за дотриманням студентами правил внутрішнього трудового розпорядку на підприємствах, які є базами практики;
- методичне керівництво підготовкою студентських звітів та аналізом зібраних матеріалів.
- перевірка звітів і щоденників практики, підготовлених студентами.

Керівник практики від університету підтримує тісну співпрацю з керівниками практики від підприємств, фірм чи інших організацій.

Загальне керівництво практикою на підприємстві здійснюється керівниками або провідними спеціалістами цього господарюючого суб'єкта чи їх заступниками. Безпосереднє керівництво покладається на керівників структурних підрозділів та висококваліфікованих спеціалістів. Організація практики на підприємстві є відповідальністю директора, який призначає керівника практики студентів відповідним наказом.

Завдання підприємства, де проходить практика:

- забезпечити студентів місцем для проходження практики відповідно до програми;
- провести інструктажі з охорони праці та техніки безпеки з оформленням відповідної документації;
- контролювати дотримання студентами правил внутрішнього трудового розпорядку, зокрема часу початку і завершення робочого дня;
- надати студентам місця у гуртожитку;
- забезпечити доступ до технічної літератури, робочої документації та інших необхідних ресурсів;
- допомагати у підборі матеріалів для складання звіту з практики;
- застосовувати дисциплінарні заходи до студентів, які порушують правила, і повідомляти про це ректора університету.

Обов'язки керівника практики від підприємства:

- підготовка проекту наказу про зарахування студентів на практику;
- організація робочих місць для студентів та проведення підготовчих заходів;
- ознайомлення студентів з організацією роботи підприємства;

- забезпечення проведення інструктажу з охорони праці та техніки безпеки;
- контроль за дотриманням студентами правил внутрішнього розпорядку, дисципліни та безпеки;
- розподіл студентів на робочі місця;
- ознайомлення зі звітами студентів за підсумками практики та попередня оцінка їхньої діяльності.

3. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Під час проходження практики студенти знайомляться з організаційною структурою підприємства, особливостями його роботи та нормативно-правовою базою, яка регулює діяльність організації. Це включає форми, цілі, засоби, методи організації роботи, професійні цінності, традиції тощо.

У процесі практики студенти повинні вивчити:

- статут підприємства;
- нормативно-правові документи, що визначають діяльність підприємства, зокрема проєктну;
- форму власності;
- основні напрями діяльності;
- організаційну структуру;
- особливості роботи окремих служб і відділів;
- фінансову звітність і результати господарської діяльності;
- посадові інструкції;
- розподіл обов'язків між працівниками.

Зібравши необхідну інформацію, студенти аналізують діяльність підприємства та роблять відповідні висновки. Особлива увага приділяється аналізу матеріалів, пов'язаних із виконанням індивідуального завдання, яке відповідає тематиці кафедри чи кваліфікаційної роботи.

Після завершення практики студенти складають звіт, який є підсумковим документом практики, та здають його на кафедру. Зміст звіту відображає

виконання завдань практики і охоплює такі аспекти як практичне освоєння специфіки організації виробничої діяльності підприємства та оцінка ефективності роботи.

Консультації від керівника практики університету проводяться за затвердженим графіком. Під час проходження практики, яка здійснюється згідно з навчальним планом, керівники координують діяльність студентів і консультують їх у процесі підготовки звіту.

4 ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

4.1. Загальна характеристика підприємства

Характеристика міста чи району розташування, перспективи його розвитку, чисельність населення.

Джерела постачання підприємства сировиною, мережі збуту готової продукції.

Відомості про структуру підприємства, схема управління, чисельність робітників. Номенклатура продукції (асортимент), що виробляється на підприємстві.

Наявність відділу маркетингу, його функції. Порядок і ефективність маркетингової діяльності на підприємстві.

4.2 Характеристика технологічної схеми підприємства (або його відділень)

Перш ніж переходити до детального опису конкретного підприємства, варто зазначити, що кожне підприємство галузі має свої унікальні особливості. Ці відмінності зумовлені спеціалізацією, масштабами виробництва, асортиментом продукції, рівнем технічного забезпечення та організаційною структурою. Тому перед аналізом слід зосередитися на загальних характеристиках підприємств, що дозволить краще зрозуміти вид їхньої діяльності.

Зернохосовище



Характеристика якості зерна як об'єкту тривалого зберігання, яке надходить на елеватор. Поточна обробка зерна під час приймання.

Конструкція зернохосовища. Відповідність фактичного руху зерна в зернохосовищі.

Організація сушіння зерна, активного вентиляювання. Опис недоліків, які найчастіше повторюються в роботі зернохосовища.

Втрати зерна під час зберігання. Контроль температурних режимів зберігання зерна. Документація щодо приймання та відвантаження зерна. Характеристика вагового господарства на елеваторі.

Заходи з боротьби зі шкідниками хлібних запасів у зернохосовищі.

Борошномельний завод



Тип помелу, потужність підприємства, загальний вихід борошна та вихід по сортах.

Характеристика зерноочисного відділення. Якісна характеристика зерна. Формування помельних партій. Повний аналіз технологічної схеми зерноочисного

відділення. Відомості про зерноочисне обладнання, аналіз ефективності його роботи.

Методи та режими воднотеплової обробки зерна (етапи і параметри кондиціювання та порівняння їх з режимами, рекомендованими Правилами організації та ведення технологічного процесу на борошномельних підприємствах.

Якість зерна, що надходить на першу драну систему. Контроль відходів на підприємстві, їх класифікація, обладнання для контролю відходів, спосіб їх

транспортування в цех та реалізація відходів. Загальний висновок про ефективність роботи зерноочисного відділення.

Характеристика розмельного відділення. Технологічна схема помелу.

Загальний аналіз технологічної схеми: ступінь розвиненості драного, сортувального, ситовійного, шліфувального та розмельного віділень. Використання основного та додаткового обладнання, відповідність питомих навантажень на обладнання.

Характеристика продуктів, які отримані на кожній технологічній сиситемі. Пропозиції щодо покращання технологічної схеми помелу.

Формування сортів борошна, транспортувальні засоби і обладнання. Контроль борошна. Вибір сит для котрольних розсійників.

Кількісний контроль в розмельному відділенні млина. Оперативне визначення виходу готової продукції.



Крупозавод

Характеристика зернової культури, види продукції, які виробляються з неї.

Аналіз схеми очищення зерна. Характеристика обладнання, що застосовуються для очищення зерна. Класифікація і контроль відходів зерноочисного відділення на підприємстві по категоріях. Якість зерна після

очищення та її порівняння з нормами.

Аналіз способів і режимів воднотеплової обробки зерна на підприємстві, рекомендованих Правилами організації та ведення технологічного процесу на круп'яних підприємствах.

Характеристика обладнання для сортування зерна перед лушенням; кількість фракцій, що утворилися. Обладнання для лушення зерна. Аналіз способів відділення ядра від продуктів лушення; опис застосовуваного обладнання.

Принцип розділення суміші. Характеристика обладнання для шліфування та полірування ядра, для подрібнення ядра.

Опис процесу сортування та контролю продукції та відходів.



Комбікормовий завод

Характеристика зернової та іншої сировини. Номенклатура рецептів комбікормів та правила їх складання, включаючи врахування потреб окремих груп тварин і птахів. Організація ведення технологічного процесу на підприємстві, оцінка його

відповідності нормативним вимогам та ефективності роботи.

Характеристика технологічних ліній очищення, подрібнення та сушіння сировини на підготовчих етапах виробництва, рекомендована Правилами організації та ведення технологічного процесу на комбікормових підприємствах. Робота обладнання для очищення та подрібнення інгредієнтів.

Лінії дозування, змішування компонентів та гранулювання комбікормів. Введення рідких компонентів до комбікормів, збагачення комбікормів мікродобавками.

Асортимент кормових добавок: преміксів, білково-вітамінних добавок та суперконцентратів.

Ефективність роботи підприємства (конкурентні переваги та шляхи вдосконалення технологічного процесу). Перспективи розвитку комбікормового виробництва.

4.3 Автоматизоване керування технологічними процесами

Елементи і системи автоматизованого керування відділеннями, виробничими процесами.

Прилади для контролю технологічних параметрів (температури, вологості, тиску та ін.).

4.4 Технохімічний контроль на виробництві з елементами НАССР

Зерносховище. Контроль якості сировини під час зберігання за температурою, вологістю, ураженістю шкідниками і хворобами, кольором, запахом, чистотою зерна, кількість білка, показник числа падіння, кислотність, кількість та якість клейковини (для пшениці), скловідність.

Борошномельний завод. Контроль якості сировини, контроль технологічних процесів: подрібнення у вальцьових верстатах, сортування у розсійниках, збагачення у ситовійних машинах, оперативний контроль якості борошна, що виробляється.

Крупозавод. Контроль якості сировини за наступними показниками; вологість, скловідність, однорідність, засміченість, натурою, маса 1000 зерен, типом зерна, плівковість, трищинуватість (для рису), а також за ураженістю шкідниками і хворобами і органолептичними показниками. Контроль процесів виготовлення крупів та їх якості. Причини випуску нестандартної крупи. Заходи щодо усунення причин. Контроль і реалізація відходів.

Комбікормовий завод. Контроль якості сировини за наступними показниками: вологість, засміченість, міцність зерна, органолептичні показники, склад макро- та мікроелементів, кислотність, мікробіологічний контроль та токсичність. Контроль процесів виготовлення комбікормів та їх якості. Контроль і реалізація відходів.

4.5 Інженерне забезпечення

Необхідно проаналізувати системи електро-, тепло-, водопостачання, вентиляції та кондиціонування повітря підприємства, визначити їх особливості, ефективність та витрати. Особливу увагу приділити обліку ресурсів, заходам економії та технічному забезпеченню якості послуг.

4.6 Заходи з охорони праці, техніки безпеки і цивільної оборони. Вплив виробництва на навколишнє середовище

Функції служби охорони праці на підприємстві, види інструктажу з техніки безпеки під час оформлення на роботу та під час роботи, періодичність різних видів інструктажу.

Організація техніки безпеки та гігієни праці на виробництві в різних відділеннях. Дотримання встановлених норм площі проходів між окремими видами обладнання. Небезпечна зона обладнання, огороження частин технологічного обладнання, які рухаються. Природне та штучне освітлення робочого місця. Здійснення поточного ремонту обладнання. Заходи безпеки під час експлуатації технологічного обладнання. Заходи безпеки під час роботи у сховищах, силосах, бункерах. Заходи безпеки під час навантажувально-розвантажувальних робіт, під час проведення дезінсекції та дератизації. Запобігання умов для створення вибухонебезпечних концентрацій пилу у виробничих приміщеннях. Захист від ураження електричним струмом, заходи боротьби зі статичним електричним струмом.

Пожежна профілактика технологічних процесів. Розслідування, реєстрування, облік і аналіз нещасних випадків на виробництві.

Заходи, що плануються і проводяться на підприємствах з підвищення стійкості роботи у воєнний час:

- * захист робітників та службовців (забезпеченість колективними й індивідуальними засобами захисту);
- * захист інженерно-технічного комплексу (поглиблення споруджень, захист унікального устаткування, заміна слабких конструкцій);
- * автономні джерела водопостачання, палива та електроенергії;
- * забезпечення стійкості управління (устаткування пунктів керування та організація оповіщення і зв'язку);
- * заходи щодо відновлення при необхідності зруйнованого виробництва (наявність і підготовка формірувань по відбудові, створення запасів матеріалів і наявність запасної технічної документації).

Залежно від наукових інтересів та особистих уподобань, студент має розробити конкретні, обґрунтовані пропозиції для покращення діяльності підприємства. Це може стосуватися удосконалення окремих напрямків роботи або впровадження інновацій, зокрема в управлінні проєктами в організації.

Зернопереробні підприємства мають значний вплив на навколишнє середовище, зокрема через утворення пилу під час транспортування, переробки та зберігання зерна, що може призводити до забруднення повітря та створення вибухонебезпечних концентрацій. Студентам слід ознайомитися із заходами мінімізації цього впливу, зокрема використанням систем пиловловлювання, вентиляції та очищення повітря. Також важливо розкрити аспекти зниження водних забруднень через очищення стічних вод, безпечного зберігання відходів виробництва, запобігання утворенню шумового забруднення та впровадження енергоощадних технологій у виробничі процеси.

5 ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

У разі, якщо студент не може потрапити на підприємство для проходження виробничої практики, керівник практики забезпечує надання індивідуального завдання, яке відповідає тематиці кваліфікаційної роботи студента. База практичної підготовки зазвичай узгоджується з індивідуальною освітньою траєкторією здобувача та темою його магістерського дослідження, що дозволяє адаптувати завдання до потреб дослідницького процесу. У рамках такого завдання студент має підготувати документацію для апробації отриманих результатів дослідження, зокрема розробити рекомендації для виробництва, технічні умови чи інструкції.

Окрім цього, всім студентам слід запропонувати удосконалення технології виробництва на основі сучасних інноваційних підходів, світових тенденцій розвитку, а також провести аналіз закордонного досвіду провідних виробників у галузі. Це може включати порівняння технологій, оцінку екологічної ефективності або адаптацію іноземних методів до вітчизняних умов. Завдання

може коригуватися під час проходження практики, забезпечуючи максимальну відповідність змісту практики до наукових і професійних цілей студента.

6 ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ ПРО ПРАКТИКУ

Звіт слід складати протягом усього часу проходження практики. Це важливо для збереження інформації, зібраної під час роботи на кожній окремій ділянці.

Звіт про практику має бути структурованим, викладеним логічно, з конкретними деталями і точними формулюваннями. Він повинен містити такі частини: титульну сторінку, зміст, вступ, основну текстову частину, висновки та список використаних джерел.

Оформлення звіту та щоденника виконання програми практики здійснюється згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 березня 2012 року № 384, форма № Н-7.03.

Текст звіту пишеться на аркушах паперу стандартного формату (297x210 мм) з полями (ліворуч - 3,5 см, праворуч - 1 см, зверху і знизу - по 2 см). Звіт переплітається або зшивається.

Згідно з ДСТУ БА.2.4.-4-99 для текстового редактора Word рекомендовано таке оформлення: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, лівє – 3 см, правє 1,5 см.

Звіт повинен починатися з титульного листа, змісту, сторінки звіту повинні бути пронумеровані.

При складанні звіту необхідно викладати думки ясно і коротко, не допускати скорочень слів, крім загальноприйнятих. Приводити матеріал необхідно переважно у вигляді таблиць, схем, графіків з посторінковим посиланням на них.

Звіт складається відповідно до вимог програми практики. Інструкції, паспорти та інші документи не переписують у текст звіту, а додають як додатки.

Підручники та книги, використовується виключно для критичного аналізу техніки та технологій, що застосовуються на підприємстві. Основу звіту становлять технологічні схеми виробництва з їхнім описом і аналізом переваг та недоліків. У звіт вносяться оброблені дані, зокрема схеми (апаратно-технологічна або ASME-схема або схема лінії виробництва), таблиці, ескізи тощо.

Звіт оформлюється за загальними правилами подання рукописів. Кожен розділ звіту має цифрову рубрикацію, відповідає змісту і має бути чітко структурованим: подання матеріалу, аналіз та висновки.

6.1. Захист звіту про практику

Підготовлений звіт і узагальнені дані про виконану роботу під час практики разом із щоденником, характеристиками та направленнями на практику подаються на рецензування керівнику практики від університету в перший день занять навчального семестру (етап теоретичної підготовки).

Захист звіту відбувається протягом трьох днів після завершення практики. Звіт здобувача вищої освіти приймає комісія, до складу якої входять викладач-керівник практики та завідувач відповідної кафедри.

Оцінка за практику диференційована і враховує діяльність здобувача під час практики, виробничі характеристики, а також зміст та оформлення щоденника і звіту. Результат за технологічну практику заноситься в заліково-екзаменаційну відомість і залікову книжку здобувача підписами членів комісії.

Здобувачі, які не виконали програму практики без поважних причин або отримали незадовільні оцінки під час захисту звіту, відраховуються з університету через академічну заборгованість.

7 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Після завершення практики здобувачі вищої освіти захищають звіт на кафедрі. Оцінку знань, умінь та навичок, набутих під час практики, проводить спеціальна комісія, створена завідувачем кафедри, до складу якої входять 2-3 керівники практики.

Під час захисту звіту студент має вміти коротко представити основні результати своєї роботи, сформулювати висновки та рекомендації, а також пояснити структуру й аналіз матеріалів, які входять до звіту.

Підсумкове оцінювання проходження практики здійснюється за єдиним модулем, де для кожного елемента встановлені максимальна та мінімальна кількість балів. Передбачені різні форми контролю виконання цих елементів. Оцінки за кожну позицію підсумовує керівник практики від університету, і ці бали враховуються в загальному підсумковому оцінюванні (табл. 1).

Таблиця 1

Критерії оцінювання практики

Елементи модуля	Кількість балів		Форма контролю	Контролер
	min	max		
Вчасне виконання календарного графіку проходження практики	12	20	поточний контроль	керівник практики від підприємства та від кафедри
Повне висвітлення змісту завдань програми практики у звіті.	12	20	перевірка звіту	керівник практики від кафедри
Збір інформаційних матеріалів про підприємство	6	10	перевірка звіту	керівник практики від кафедри
Вчасне подання та захист звіту на кафедрі	5	10	перевірка графіку захисту	керівник практики від кафедри, зав. кафедрою
Знання, уміння та навички за програмою практики	25	40	залік в усній формі	комісія із викладачів кафедри
Всього	60	100		

Залік з практики проходить у визначений термін в усній формі, де оцінювання здійснює комісія. Якщо здобувач вищої освіти не виконав програму практики або отримав незадовільну оцінку, комісія може рекомендувати його до відрахування.

Для контролю виконання кожного елемента модулю передбачені різні форми оцінювання. Оцінки за кожен позицію керівник практики від університету включає в загальну суму балів, що враховується під час підсумкового контролю.

Захист звіту з виробничої практики також проводиться в усній формі і оцінюється комісією в призначений термін. За встановленою шкалою виставляється загальна сума балів, а також оцінки за національною шкалою і системою ECTS (табл.2).

Таблиця 2

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	дуже добре
74-81	C	добре
64-73	D	задовільно
60-63	E	достатньо
35-59	FX	незадовільно
0-34	F	незадовільно

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ЗВІТ

ПРО ВИРОБНИЧУ ПРАКТИКУ

студента _____ курсу навчально-наукового інституту переробних і харчових
виробництв групи _____
спеціальності 181 „Харчові технології”

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Місце практики _____
Початок практики “___” _____ 20... р.
Закінчення практики “___” _____ 20... р.
Звіт здано на кафедрі “___” _____ 20... р.
Звіт захищено “___” _____ 20... р.

Харків 20____р.

Навчальне видання

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
з організації та проведення виробничої практики**

для студентів магістратури факультету переробних і харчових виробництв
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
(освітня програма «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»)

Укладачі:

БОРОВІКОВА Наталія Олексіївна
ГАВРИШ Тетяна Володимирівна
ШАНІНА Ольга Миколаївна

Відповідальний за випуск старший викладач кафедри Боровікова Н.О.

Авторська редакція

Підписано до друку 28.11.24. Формат 60x84x16.
Папір офсетний. Друк офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Умовн.друк.аркушів – 2,6. Обл.-вид. аркушів – .
Тираж 20
Державний біотехнологічний університет,
вул. Алчевських, 44, м. Харків, 61002.