

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
Інженерно-технологічний факультет

Кафедра технологій харчових продуктів

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Навчальної та виробничої практик для підготовки фахівців

ОР: «бакалавр» і «магістр»

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Умань - 2019

Укладачі: професор: Токар А.Ю., доценти Заморська І.Л., Калайда К.В., Матенчук Л.Ю., Гайдай І.В., Василюшина О.В., Чернега А.О.

Відповідальний за випуск доцент Заморська І.Л.

Рецензент: к.т.н. Новіков В.В.

Методичні вказівки розглянуто на засіданні кафедри технологій харчових продуктів (протокол № 4 від 15 жовтня 2019 р.)

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету УНУС (протокол № 3 від 21 жовтня 2019 р.)

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Для ефективного функціонування переробної галузі необхідні спеціалісти високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці з урахуванням вимог роботодавців можливе шляхом використання в навчальному процесі ступеневої підготовки з системою поетапного послідовного нарощування рівня професійних знань, практичних навичок та умінь.

Формування умінь і навичок відповідно до ступеня вищої освіти «магістр» забезпечують практичні, лабораторні заняття, самостійна робота студентів та комплекс різновидів практик, пріоритетною метою яких є професійний розвиток студента.

Практичне навчання є обов'язковою і невід'ємною складовою частиною процесу підготовки студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» у вищих навчальних закладах. Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає безперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань і вмінь фахівців, здатних успішно вирішувати завдання з виконання програми розвитку харчової промисловості.

Основна задача програми практики полягає в тому, щоб чітко спланувати та регламентувати діяльність студентів і викладачів в цей період навчального процесу, який проводиться на базі практики.

Програма практики є основним навчально-методичним документом з практики що містить рекомендації щодо перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких студенти мають досягти.

Метою практичного навчання є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації, ведення та керівництво технологічними процесами в галузі їхньої майбутньої професії, формування у них на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Ця програма практики розроблена на підставі:

- Закону України "Про вищу освіту" (редакція від 09.12.2015 р. стаття 51);
- Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.93 № 93;
- освітньої програми «Технології харчування»;
- навчального плану підготовки фахівців ОР «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології»;
- особливостей галузі, в якій буде працювати випускник після закінчення навчання;

- методичних рекомендацій щодо складання програм практик вищих навчальних закладів України.

Основні принципи, які повинні здійснюватися в процесі практичного навчання:

- тісне поєднання практичного навчання з теоретичним;
- безперервність і послідовність при одержанні потрібного і достатнього обсягу практичних знань та умінь відповідно до освітнього «магістр»;
- організація практики за етапами зростання складності навчальних завдань;
- поєднання навчання з корисною працею.

2. БАЗИ ПРАКТИКИ

Практичне навчання студентів вищих навчальних закладів проводиться на базах практики, які відповідають вимогам навчального плану.

У якості баз практики використовуються сучасні підприємства харчової та переробної промисловості з високим рівнем механізації і прогресивною технологією виробництва, з широким асортиментом продукції, що виробляється, різних форм власності.

Студенти можуть самостійно з дозволу кафедри підбирати для себе місце проходження практики на підставі попередньо укладених договорів.

З базами практики завчасно укладаються договори на проведення практики (за формою з Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, наказ Міністерства освіти України від 8.04.93 № 93). Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися на період конкретного виду практики або на більш тривалий строк.

Практика за кордоном студентів Уманського НУС проводиться на підприємствах харчової галузі зарубіжних країн, з якими встановлено партнерські стосунки у формі угод, контрактів, договорів про співпрацю щодо організації та проведення практики. Між керівником вищого навчального закладу, організатором практики або його офіційним представником в Україні та студентом укладається тристоронній договір. Цим документом обумовлено умови і строки проходження практики, обов'язки та відповідальність сторін. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами на період практики відповідно до навчальних планів.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИЧНИМ НАВЧАННЯМ

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практичного навчання покладається на керівників вищих навчальних закладів.

Загальну організацію, проведення і контроль за якістю практичного навчання в вищих навчальних закладах здійснює керівник практики та Центр міжнародної освіти та співпраці Уманського НУС.

Навчально-методичне керівництво практикою покладається на відповідні кафедри університету, а організаційно-технічне – на підприємство. Відповідальними за практику студентів від вищого навчального закладу є декан та його заступники і провідні викладачі відповідних дисциплін.

Обов'язки керівника практики від вищого навчального закладу:

1. Контроль готовності бази практики перед початком практики.
2. Забезпечення проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденника, календарного плану, індивідуального завдання, методичних рекомендацій та інших), перелік яких встановлює навчальний заклад.
3. Повідомлення студентів про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, наприклад: подання письмового звіту, виконання кваліфікаційної роботи, зразку оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовка доповіді, повідомлення, виступу тощо.
4. Контроль забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки на підприємстві.
5. Контроль виконання студентами-практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку, ведення табеля відвідування студентами бази практики.
6. Приймання заліку з практики у складі комісії.
7. Представлення письмового звіту завідувачу кафедри про проведення практики студентів із зауваженнями і пропозиціями щодо її поліпшення.

Керівництво виробничою практикою на підприємстві наказом керівника підприємства покладається на головного галузевого фахівця, або на одного із висококваліфікованих спеціалістів. Керівник практики від підприємства здійснює безпосереднє керівництво роботою практикантів, узгоджує з керівництвом підприємства питання розподілу студентів за робочими місцями, проводить інструктаж з техніки безпеки безпосередньо на робочих місцях, організовує разом з представником університету проведення лекцій, бесід і екскурсій.

Після закінчення проходження практики підприємство повинно подати в університет характеристику з оцінкою роботи студента за період практики. На студентів, що порушили правила внутрішнього розпорядку, підприємство може накладати стягнення з доведенням до відому ректора університету.

Декан координує роботу з організації та проведення навчальних і практик, направляє та контролює діяльність кафедр, розглядає та узгоджує проекти наказів, пов'язаних з практикою, контролює облік та звітність з практики на кафедрах, звітує навчальній частині та ректорату щодо результатів та шляхів підвищення якості практичного навчання.

Студенти вищих навчальних закладів при проходженні практики **зобов'язані:**

1. Оформити всі необхідні документи до початку практики.

2. Своєчасно прибути на базу практики.
3. Виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників у повному обсязі.
4. Вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії.
5. Нести відповідальність за виконану роботу.
6. Своєчасно оформити матеріали та одержати залік з практики.

4. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Під час проведення практики важливим елементом є проведення інструктажів: вступного, поточного (на робочих місцях) і заключного.

Вступний інструктаж: повідомлення про мету роботи на конкретному робочому місці, послідовність виконання робіт, особливості регулювальних операцій, демонстрація прийомів виконання найбільш складних операцій, особливості користування робочим інструментом та санітарним одягом, правила вибирання режимів роботи, методика вивчення досвіду передовиків та раціоналізаторів стосовно даної теми, порядок використання довідкової літератури, технічної документації, державних і галузевих стандартів, правила техніки безпеки та екологічного захисту при виконанні робіт, критерії оцінок за роботу, особливості досягнення ефективної доцільності при виконанні конкретної роботи на робочому місці.

Поточний інструктаж. Це основа практичного навчання з навчальної практики. У початковий його період студенти засвоюють окремі прийоми робіт. Завдяки їх неодноразовому повторенню виробляються міцні навички. Під час роботи викладач проводить поточний інструктаж – індивідуальний і колективний (загальний).

В процесі проведення практичних занять керівники практик виконують 3...4 цільових обходи робочих місць.

Заклучний інструктаж. При заключному інструктажі проводяться підсумки заняття в яких визначають:

- аналіз знань і умінь студентів, якість робіт, які ними виконувалися;
- позитивні сторони, помилки і недоліки, їх причини і способи усунення, наведення прикладів кращих в роботі студентів;
- дотримання технологій виконуваних робіт (операцій), правил техніки безпеки, організації робочого місця;
- стан дисципліни і організованості під час заняття;
- оголошення оцінок та їх обґрунтування.

За наслідками спостережень, аналізу звітів за роботу, співбесід керівник виставляє оцінки, уточнює зміст і обсяг питань для самостійної підготовки до наступного заняття.

Самостійна робота студентів полягає в тому, що студент повинен підготуватися до виконання практичних завдань наступного дня практики, а після закінчення дня практики – оформити звіт. Підготовка студентів до практики в поновленні необхідних опорних знань з теоретичного матеріалу: підготовки робочого місця і обладнання до роботи, складанні необхідних схем, графіків, таблиць, вибору з довідкової літератури необхідних даних для виконання практичних завдань практики. Детальні вказівки щодо самостійної роботи студентів у позанавчальний час дає керівник практики під час заключного інструктажу. Питання самостійної роботи студентів у позанавчальний час обов'язково розглядаються у вступному інструктажі до виконання практичних завдань на робочому місці.

5. ПЕРЕДДИПЛОМНА (ДОСЛІДНИЦЬКА) ПРАКТИКА

Вступ

На сучасному етапі розвитку економічних відносин на ринку праці галузі ставляться досить високі вимоги до фахівців, насамперед, до випускників вищих навчальних закладів, які повинні мати не тільки великий теоретичний запас знань, але й достатню практичну підготовку. За цих умов впровадження до навчального процесу системи поетапної практичної підготовки студентів з послідовним нарощуванням рівня їх практичних навичок дає змогу значно підвищити рівень професійних знань.

Підготовка студентів спрямована на досягнення ними найвищого кваліфікаційного ступеня, що забезпечує здійснення професійної діяльності вищого адміністративно-управлінського персоналу у сфері наукової, педагогічної та управлінської діяльності. Тому проходження практики організовується як на підприємствах харчової промисловості, так і у пошуково-дослідних установах, вищих навчальних закладах, комітетах по сертифікації, стандартизації тощо.

5.1 Організаційні принципи практики студентів

Переддипломна (дослідницька) практика студентів, які навчаються за освітнім рівнем «магістр» проходить протягом терміну, встановленого у відповідності з планами підготовки студентів. Навчально-методичне

керівництво практикою здійснюється викладачами, які керують випусковою роботою студента.

Керівником практики призначається кваліфікований науковець, який складає календарний план проходження практики, контролює роботу студента, надає консультаційну допомогу при проходженні практики і складанні звіту відповідно до програми практики.

Переддипломна (дослідницька) практика студентів проводиться:

- у науково-дослідних інститутах, які займаються проблемами харчових продуктів;
- у проблемних лабораторіях науково-дослідних секторів вищих навчальних закладів;
- у лабораторіях передових підприємств галузі;
- для підготовки звіту, збору інформації та літературних джерел, практика додатково проводиться в наукових бібліотеках, в обчислювальних центрах з виходом в Internet;
- на кафедрах вищих навчальних закладів.

Інформацію про базу практики студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації під час бесід з керівником практики, іншими співробітниками установи (підприємства).

Під час практики студент веде лабораторний журнал-щоденник, в якому відображає необхідну йому інформацію.

Робота студента в науковій установі проводиться згідно з календарним планом, який складається керівником практики від кафедри і корегується керівником від бази практики.

Після закінчення практики студент оформляє звіт, який підписується керівником практики від ВНЗ. При цьому додається характеристика керівника від бази практики у вигляді відгуку, характеристики тощо.

Захист звіту проводиться у присутності комісії у ВНЗ після повернення студента з практики. До складу комісії входять провідні фахівці кафедри. Якість виконання завдань практики та написання звіту оцінюється диференційно. Оцінювання виконаних завдань студента проводиться за стобальною шкалою за такими критеріями як повнота зібраної інформації відносно роботи лабораторії (підприємства), оцінка якості проведених регіональних досліджень ринку продукції та послуг; якість здійсненого пошуку науково-дослідної інформації та оцінка обраних методик і проведених експериментальних досліджень.

5.2. Мета і завдання практики

1 Загальний алгоритм практики

Виробнича (дослідницька) практика є логічним завершенням теоретичної та практичної підготовки студентів, що навчаються за освітнім ступенем «магістр». Це є заключний етап підготовки студента до виконання кваліфікаційної магістерської роботи і носить індивідуальний характер.

Метою дослідницької практики студентів є формування у них високого рівня професіоналізму, що дозволить їм в майбутній діяльності самостійно вирішувати інженерно-технологічні завдання, які націлені на розв'язання проблем підвищення якості продуктів харчування. Для виконання поставленої мети необхідно вирішити низку взаємопов'язаних завдань (рис. 1.), що наведено у вигляді схеми-алгоритму:

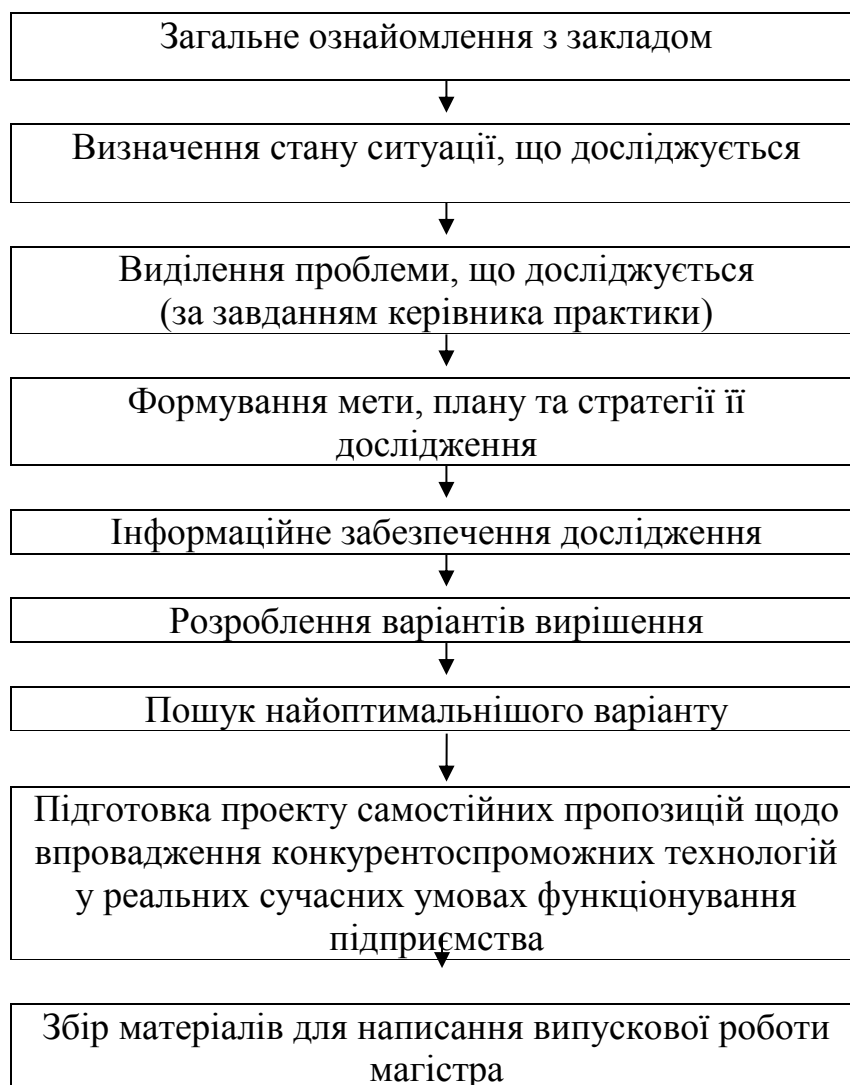


Рисунок 1. – Алгоритм та завдання переддипломної (дослідницької) практики

2. Завдання, які вирішуються в межах переддипломної (дослідницької) практики

Одним з основних завдань, які вирішуються під час проходження практики є напрацювання досвіду проведення науково-дослідної роботи та експертизи в інтересах галузі. Під час практики студенти також збирають інформаційну базу для міністерської роботи (проекту), наукових семінарів. З цією метою під керівництвом провідних викладачів випускової кафедри студенти повинні навчитися формулювати науково-практичні проблеми, проводити їх обґрунтування, накопичувати обсяг практичного матеріалу з подальшим аналізом і використовувати його під час виступу на семінарах та виконанні кваліфікаційної роботи.

Для досягнення вказаної мети перед студентом також стоять наступні завдання, які визначаються залежно від місця проходження практики:

- вивчити передовий досвід роботи підприємств та визначити наукові проблеми щодо підвищення ефективності роботи;
- провести дослідження регіонального ринку харчової продукції заданого регіону з метою визначення конкурентних переваг та потенційних підприємств для впровадження власних розробок;
- визначити обсяги попиту на продукцію, що планується до розробки, вивчити вплив конкуренції та інші зовнішні фактори на можливості ринку;
- вивчити організацію науково-дослідної роботи експертизи в науковій установі, яка займається проблемами продуктів харчування;
- ознайомитись з роботою наукової бібліотеки;
- за можливості ознайомитись з роботою виробничих лабораторій з контролю якості продуктів харчування в регіоні;
- здійснити пошук необхідної науково-дослідної інформації (у тому числі за допомогою мережі Internet);
- провести можливі теоретичні та експериментальні дослідження з урахуванням теми кваліфікаційної роботи;
- систематизувати теоретичний матеріал та зробити всебічний аналіз досліджуваної проблеми;
- взяти участь у підготовці та проведенні наукових семінарів, лабораторних, практичних та лекційних занять на кафедрі.

Зміст переддипломної (дослідницької) практики (ОР «магістр»)

1. Загальне ознайомлення з закладом, де проходить практика

Зміст індивідуального завдання, порядок його виконання визначається та погоджується із керівником практики від підприємства, науковим керівником випускової роботи. Залежно від бази практики формується і змістовна частина практики. Орієнтовний план за видами наведено нижче.

Загальна характеристика наукової установи або лабораторії. Місце розташування. Назва установи чи лабораторії, відомча належність; система фінансування науково-дослідних робіт. Специфіка наукової діяльності, основні напрями науково-дослідних робіт. Структура управління установою (надати у вигляді схеми). Якісний та кількісний склад працівників.

Особливості оформлення документації на проведення держбюджетних або госпдоговірних науково-дослідних робіт та на одержані результатів наукових робіт (акти, протоколи, нормативна документація та інше).

Оснащеність лабораторії приладами, посудом, реактивами. Особливості техніки безпеки, протипожежної техніки при роботі у науково-дослідницькій лабораторії. Організаційні принципи функціонування установи.

1.2. Практика в межах наукової установи. Визначення стану ситуації і проблеми, що досліджується

1.2.1. Інформаційне забезпечення досліджень

Загальна структура інформаційного забезпечення. Наявність наукової бібліотеки і функції окремих її підрозділів.

Кількісна та якісна характеристика бібліотечного фонду. Первинні та вторинні джерела інформації у даній бібліотеці. Стан інформаційно-довідкового апарату. Можливість та алгоритм (пошукові системи, основні інформаційні сайти та портали) пошуку інформації через Мережу Інтернет.

Підбір літературних джерел за темою випускової роботи магістра (надати у вигляді списку літератури).

1.2.2. Експериментальні дослідження (в інтересах галузі, кваліфікаційної роботи)

Навести інноваційну стратегію, загальний план теоретичних, експериментальних та практичних робіт за темою кваліфікаційної роботи. Здійснити підбір та обґрунтування методик досліджень. Збір і комплектування експериментальних стендів, приладів для проведення

досліджень. Ведення лабораторного журналу, графічне оформлення результатів досліджень.

1.3. Проходження практики на підприємствах

1.3.1. Загальні завдання

- вивчити та розробити схему організаційної структури управління підприємством;
- ознайомитися з функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, проаналізувати взаємовідносини власників (засновників), апарату управління підприємством та робітниками;
- проаналізувати професійний, кадровий склад керівників, спеціалістів апарату управління та робітників (стаж роботи, освіта, стать, вік);
- проаналізувати методи керівництва підприємством: адміністративні методи; використання в керівництві підприємством організаційного впливу; наявність у керівничому апараті посадових інструкцій, аналіз їх змісту; використання розпоряджень в керуванні, використання методів соціального керування;
- проаналізувати інформаційне і технічне забезпечення управління: характеристика інформаційних потоків на підприємстві, організація роботи з документацією, порядок складання організаційно-розпорядчої документації, засоби організаційної та обчислювальної техніки;
- удосконалити рівень знань щодо кваліметрії, основ забезпечення якості продуктів харчування, принципів та методів управління якістю на виробництві, теорії тотального управління якістю, принципів системного та процесного підходу до управління якістю продуктів харчування; ознайомлення з методичними основами управління якістю та безпечністю продуктів харчування на основі міжнародних стандартів ISO серії 22000 та 9000, сформулювати цілісне уявлення щодо організації розробки та впровадження систем управління якістю на харчових підприємствах, а також порядку їх внутрішнього аудиту та сертифікації;
- провести експериментальні дослідження з впровадження новітніх технологій на підприємстві;
- зробити висновки та дати пропозиції щодо вдосконалення системи керівництва підприємством.

1.3.2. Вивчення системи забезпечення якості продуктів харчування, що випускаються підприємством

Основним завданням практики студентів, що навчаються за освітнім ступенем магістр є вивчення і систематизація досвіду по системі контролю і

забезпечення якості продуктів харчування, що випускається. Головною метою цього етапу роботи є побудова системи **Я** «Якість продукції підприємства», яка складається з підсистем **А, Б, В, Г, Д, Е**, в межах якої магістр повинен визначити межі функціонування, ієрархію, внутрішньо системні зв'язки та вплив підсистем на мету функціонування системи, тобто якість продукції. Студент самостійно розбиває систему **Я** на окремі підсистеми і аналізує їх, оформляє результати у вигляді таблиць, схем, висновків. Одночасно виявляє зв'язки з іншими підсистемами. Наприклад, функціонування підсистеми **Б** залежить від наявності та роботи складської зони, її оснащення, логічності побудови. Тому, наприклад, забезпечивши якість сировини в межах функціонування підсистеми **Б**, можна визначити її рівень в межах підсистеми **Д**, що і аналізує студент та надає рекомендації.

Підсистема **Б** «Якість вхідної сировини».

В межах підсистеми повинні бути охарактеризовані і визначені основні принципи товарної експертизи, санітарно-гігієнічної експертизи, екологічної експертизи, товарознавчої експертизи, кількісної та якісної експертизи.

Підсистема **Д** «Забезпечення якості в технологічному потоці».

В межах підсистеми повинно бути охарактеризовано технологічний потік, який складається з потоків сировини, допоміжних матеріалів, енергоресурсів, людських ресурсів; організаційно-економічні принципи забезпечення технологічного потоку.

Необхідно визначити основні закономірності впливу кожного із цих факторів на формування показників якості продукції, що випускається в межах підсистеми **Д** та зафіксувати основні параметри технологічного потоку.

Визначити основну законодавчу і нормативну базу по забезпеченню якості - наявність технічних умов та технологічних інструкцій, ДСТУ, технологічних карток.

Підтвердити можливість контролювання та корегування основних параметрів технологічного потоку як умови забезпечення якості. Матеріально-технічне, кадрове та організаційне забезпечення контролю параметрів.

Необхідно об'єднати всі параметри та описати їх вплив на інтегральні показники якості підсистеми **Д**.

Вихідні параметри підсистеми **Е** «Забезпечення якості при реалізації продукції та її споживанні».

Вияснити наявність параметрів реалізації продукції. Описати та охарактеризувати параметри. Описати методи контролю або моніторингу параметрів. Наявність нормативно-технічної бази для контролю якості продукції, що реалізується.

Підсистема А «Матеріально-технічне забезпечення якості». Охарактеризувати заходи з матеріально-технічного забезпечення, яке пов'язане та направлене на підвищення якості продукції.

Підсистеми В, Г «Організація забезпечення якості», «Кадрове забезпечення якості». Охарактеризувати дії та заходи з адміністративного забезпечення якості, наявності плану підприємств, моніторингу нормативної бази, законодавчих актів. В межах підсистеми «Кадрове забезпечення якості» охарактеризувати стан, динаміку та перспективи кадрового забезпечення якості.

При аналізі підприємства з точки зору забезпечення якості вивчити та описати методи досліджень якості, встановити взаємозв'язок підсистем А→Д, А→Е, Б→Д, ВГ→Д, ВГ→Е, Д→Е, Е→Я. Визначити величини, за яких можлива оптимізація функціонування підсистем та системи Я.

Дані навести на прикладі підприємства де проходить практику студент.

Дані оформити у вигляді системного аналізу підсистеми і системи в цілому.

5.3. Вимоги до оформлення звіту з практики

Звіт оформлюється в порядку, що встановлений інструктивними документами МОН України, у відповідності з вимогами державних стандартів України. Структура і правила оформлення ДСТУ 3008-95, міждержавного стандарту ГОСТ 2.105-95, Єдиної системи конструкторської документації (ЄСКД) і Єдиної системи технологічної документації (ЄСТД). Звіт виконується на одній стороні аркуша друкарського паперу формату А4 (297x210 мм) українською мовою із застосуванням ПЕОМ через півтора інтервали шрифтом Times New Roman з полями: верхнє та нижнє не менш 20 мм, ліве поле – 2,5 мм, праве - 1,5 мм. Допускається оформлення звіту у рукописі, або у вигляді слайдів.

Під час оформлення роботи необхідно дотримуватись рівномірної щільності, контрастності, чіткості зображення впродовж усього документу.

Прізвища, назви установ, організацій і фірм у роботі наводять мовою оригіналу. Скорочення слів і словосполучень виконують відповідно до чинних стандартів з бібліотечної і видавничої справи (ГОСТ 7.11088, ГОСТ 7.12-77).

Структурні елементи: "Зміст", "Перелік умовних позначень", "Вступ", "Основна частина", "Висновки", "Рекомендації", "Перелік посилань" не нумерують, а їх назви правлять за заголовки структурних елементів.

План звіту

| | Кількість сторінок |
|--|--------------------|
| Вступ | 1 |
| 1. Характеристика установи підприємства | 2-3 |
| 2. Огляд літератури з досліджуваної проблеми | 5-6 |
| 3. Короткий опис методик | 3-5 |
| 4. Результати досліджень | 4-5 |
| Висновки і пропозиції | 1 |
| Список використаних джерел | 2-3 |

Список рекомендованої літератури

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Ассортимент. Технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані./ В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова К.: Центр учбової літератури, 2019. 384 с.
2. Технології консервування плодів та овочів :[підруч. для студ. вищ. навч. закл.] / за ред. А.Ю. Токар. Умань: Видавн.- полігр. центр «Візаві» (Видавець «Сочінський»), 2015. 568 с.
3. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підруч./Н.М. Осокіна, Гайдай Г.С. Умань, 2015. 614с.
4. Подпратов Г.І. Технологія виробництва борошна, крупи та олії./ Г.Подпратов, Л. Скалецька К.: НАУ, 2018. 202с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч.посібн./ Г.І. Шумило–К.: Кондор, 2018. 506 с.
6. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник / Винникова Л.Г. Киев: Фирма «ИНКОС», 2016. 600с.
7. Нечаев А.П. Технология пищевых производств / Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др. под ред. А.П. Нечаева . М.: Колос., 2015. 768с.
8. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів: підруч. / Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. За ред. д-ра технічних наук, проф. А.І.Українця. К.: НУХТ, 2003. 572с.
9. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підруч. / Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. – Полтава, 2013. 420с.
- 10.Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов. Учебное пособие. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е., Одинцов А.Б. и др. Ростов-на Дону: «Март», 2011. 416с.
- 11.Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: Учебник для нач. проф. образования. Т.Б. Цыганова. М.: Профобриздат, 2011. 432с.
- 12.Власенко В.В. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів/Власенко В.В., Малигін М.І., Бігун П.П. Вінниця «ГПАНІС», 2010. 306с.
- 13.Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції / [Маньківський А.Я., Скалецька Л.Ф., Подпратов Г.І., Сеньків А.М.]. Ніжин.: «Аспект», 1999. 384с.
14. Ковальская Л.П. Общая технология пищевых производств. Л.П.Ковальская, Ц.С.Шуб, Г.М.Мелькина /Под ред. Л.П.Ковальской /. М.:Колос, 1999. 752с.

15. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: підручник / [Флауменбаум Б.Л., Кротов Є.Г., Загібалов О.Ф. та ін.]; за ред. Б.Л.Флауменбаума. К. : Вища школа, 1995. 301с.

16. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств / [Виноградова А.А., Мелькина Г.М., Фомичева Л.А.]; под ред. Л.П.Ковальской. М.: Агропромиздат, 1991. 335с.

17. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технологій харчових продуктів

ЗВІТ

про _____ практику

на підприємстві: (в установі)-----

студента _ курсу __ групи
спеціальності 181 «Харчові технології»
Сергієнка В.В.

Керівники: від університету

від підприємства (закладу)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

Умань – 20__