



ЛУЦЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Методичні рекомендації
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
освітньої програми «Харчові технології»
галузь знань 18 Виробництво та технології
спеціальності 181 Харчові технології
денної та заочної форм навчання

До друку

Голова вченої ради факультету митної справи,
матеріалів та технологій ЛНТУ _____ В. В. Ткачук

Затверджено вченою радою факультету митної справи, матеріалів та технологій
ЛНТУ, протокол № __ від _____ 2024 року

Електронна копія друкованого видання передана для внесення
в репозиторій ЛНТУ

Директор бібліотеки _____ Н. П. Поліщук

Рекомендовано до видання на засіданні кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ,
протокол № __ від _____ 2024 року

В.о. завідувача кафедри ХТХ _____ І. М. Дударєв

Укладачі:

_____ І. В. Тараймович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри
харчових технологій та хімії ЛНТУ;

_____ Т. Є. Панащук, асистент кафедри харчових технологій та хімії
ЛНТУ;

Рецензент: _____ С. Г. Панасюк, кандидат технічних наук, доцент, доцент
кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

Відповідальний за випуск: _____ І. М. Дударєв, доктор технічних наук,
професор, в.о. завідувача кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

П 16 Переддипломна практика [Текст] : методичні рекомендації для
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої
програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та
технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм
навчання / уклад. І. В. Тараймович, Т.Є. Панащук. Луцьк : ЛНТУ, 2024.
16 с.

Методичні рекомендації розроблені для забезпечення проходження здобувачами вищої освіти
переддипломної практики на підприємствах, що ведуть активну господарську діяльність. У
рекомендаціях визначено мету та завдання практики, розкрито її зміст, окреслено форми й
методи контролю, подано вимоги до оформлення та структури звіту. Також наведено порядок
підбиття підсумків практики та критерії оцінювання досягнутих результатів.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ.....	5
2 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЮ ПРАКТИКОЮ.....	6
3 БАЗИ ПРАКТИКИ.....	7
4 ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ.....	8
5 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ З ВЕДЕННЯ ЩОДЕННИКА.....	9
6 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЗІ СКЛАДАННЯ ЗВІТУ	10
7 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ.....	10
8 ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА.....	13
9 СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	14
ДОДАТОК	15

ВСТУП

На сучасному етапі харчові підприємства України, зокрема ті, що спеціалізуються на виробництві інноваційних та конкурентоспроможних харчових продуктів, демонструють активний розвиток і відіграють важливу роль у соціально-економічному зростанні країни. Динамічні зміни на ринку вимагають від підприємств швидкого реагування на потреби споживачів, що, у свою чергу, висуває підвищені вимоги до рівня підготовки фахівців з харчових технологій. Майбутні технологи повинні володіти ґрунтовними знаннями з фундаментальних та спеціальних дисциплін, а також мати сформовані практичні навички, необхідні для роботи в умовах сучасного виробництва.

У цьому контексті особливого значення набуває практична підготовка здобувачів вищої освіти, яка спрямована на формування здатності застосовувати отримані знання та вміння у реальних умовах функціонування харчових підприємств. Переддипломна практика є важливою складовою професійної підготовки бакалаврів, оскільки забезпечує можливість поглибити теоретичні знання, удосконалити практичні компетентності, а також сприяє підготовці до виконання кваліфікаційної роботи.

Під час переддипломної практики здобувач вищої освіти повинен зміцнити рівень загальної фахової підготовки, продемонструвати володіння теоретичними та спеціальними дисциплінами, вміння аналізувати виробничі процеси, визначати ключові фактори впливу та встановлювати причинно-наслідкові зв'язки під час виявлення проблем на конкретному підприємстві. Важливим результатом практики також є розроблення обґрунтованих пропозицій щодо удосконалення технологічних, сервісних і управлінських процесів.

Переддипломна практика передбачена в освітніх програмах «Харчові технології» та «Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини» і проходить на підприємствах харчової промисловості або у закладах ресторанного господарства різних типів і форм власності. Вона спрямована на формування необхідного комплексу професійних умінь і практичних навичок, що відповідають вимогам майбутньої діяльності фахівця з харчових технологій.

У процесі практики здобувачі повинні ознайомитися з діяльністю підприємства-бази, проаналізувати організаційну структуру та технологічні процеси, охарактеризувати систему забезпечення сировиною та матеріальними ресурсами, особливості їх постачання та зберігання. Важливими завданнями є вивчення системи управління підприємством, аналіз рівня впровадження сучасних технологічних рішень, оцінка економічної ефективності діяльності, виконання індивідуального завдання, а також збирання необхідних матеріалів для підготовки кваліфікаційної роботи бакалавра.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Метою переддипломної практики є оволодіння сучасними методами і формами професійної діяльності, формування професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення виробничих завдань, збирання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи, а також поглиблення практичних знань щодо сучасних харчових/переробних технологій або технологій ресторанної продукції.

Завдання переддипломної практики:

- ознайомитися з підприємством – місцем проходження практики, його історією створення, формою власності, виробничою потужністю, основними напрямками діяльності, ринком збуту та перспективами розвитку;

- вивчити структуру управління підприємством, функції основних структурних підрозділів, розподіл посадових обов'язків між працівниками та особливості організації виробничого процесу;

- проаналізувати сучасний стан виробництва продукції на підприємстві, зокрема: дослідити асортимент продукції та надати її характеристику; охарактеризувати сировину, що використовується у виробництві, вимоги до її якості та умови зберігання; вивчити показники якості та безпечності готової продукції, методи їх контролювання;

- дослідити технологію виробництва визначеного виду продукції, а саме: проаналізувати технологічний процес; проаналізувати апаратурно-технологічну схему виробництва; оцінити ефективність застосовуваних технологічних рішень та можливості їх удосконалення;

- ознайомитися з сучасним виробничим і лабораторним обладнанням, що використовують на підприємстві, принципами його роботи, технічними характеристиками та особливостями експлуатування;

- застосувати набуті теоретичні знання для аналізування технологічних способів виробництва продукції, визначення їх переваги та недоліки, оцінювання відповідності сучасним вимогам якості та безпечності;

- набути практичних навичок роботи в умовах реального виробництва, дотримання вимог охорони праці, санітарно-гігієнічних норм і виробничої дисципліни;

- зібрати, систематизувати та проаналізувати необхідні матеріали для виконання кваліфікаційної роботи, підготувати фактичні дані щодо технології виробництва, характеристик сировини та продукції, показників якості, економічних або організаційних аспектів діяльності підприємства.

Результатом проходження переддипломної практики є формування цілісного уявлення про діяльність підприємства харчової/переробної галузі або закладу ресторанного господарства, готовність здобувача до виконання професійних обов'язків та підготовка аналітичної бази для написання кваліфікаційної роботи.

2 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЮ ПРАКТИКОЮ

Організація переддипломної практики відбувається відповідно до освітньої програми «Харчові технології», навчального плану та Положення № 840 «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті» від 29 червня 2024 року.

Переддипломна практика здобувачів вищої освіти проводиться перед виконанням кваліфікаційної роботи бакалавра. Метою практики є узагальнення та систематизація набутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом, а також можливість збирання матеріалів для кваліфікаційної роботи бакалавра.

Розподіл здобувачів вищої освіти за базами практик затверджується наказом ректора за поданням завідувача кафедри харчових технологій та хімії не пізніше як за місяць до початку практики. Здобувачі вищої освіти можуть самостійно за погодженням з кафедрою харчових технологій та хімії визначати місце проходження практики як в Україні, так і за кордоном, за умови відповідності практичної підготовки освітній програмі «Харчові технології», навчальному плану та графіку освітнього процесу.

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практики покладається на ректора ЛНТУ. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює перший проректор. Організаційно-методичну допомогу з питань практики та контроль за її проведенням здійснює завідувач практики (виробничої, навчальної) навчально-наукового центру «Volyn Business Hub». Виконання програми практики забезпечує кафедра харчових технологій та хімії разом із керівниками від баз практики. Безпосередню організацію практики та контроль за її проведенням здійснює керівник практики від кафедри харчових технологій та хімії, який:

- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед направленням здобувачів вищої освіти на практику: проведення інструктажів з охорони праці та безпеки життєдіяльності з реєстрацією у журналі інструктажу відповідно до розробленої інструкції; забезпечує надання необхідних документів (програми практики, щоденника, методичних вказівок щодо проходження практики та оформлення звітної документації);

- забезпечує високу якість проходження практики;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів-практикантів;

- приймає захист у складі комісії з практики і виставляє підсумкову оцінку;
- подає в навчально-науковий центр «Volyn Business Hub» письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями та пропозиціями щодо її поліпшення, а також із зазначенням кількісного та якісного показника;
- несе особисту відповідальність за проведення практики.

Керівники підприємств, установ та організацій зобов'язані забезпечити створення належних умов для проходження практики на виробництві, дотримання правил і норм охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії відповідно до законодавства.

Здобувачі вищої освіти ЛНТУ, які направляються на практику, зобов'язані:

- до початку практики оформити усі необхідні документи;

- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати усі завдання, передбачені програмою практики, керуючись рекомендаціями керівників;
- дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно підготувати звіт та захистити його.

Впродовж проходження практики та виконання її програми здобувач вищої освіти повинен регулярно (не менше двох разів на тиждень) зустрічатись з керівником практики для співбесіди щодо результатів проходження та виконання програми практики, отримання відповідних вказівок і консультацій, а також представлення власного щоденника практики для перевірки та підписання.

3 БАЗИ ПРАКТИКИ

Базами проведення практики можуть бути підприємства харчової/переробної промисловості або заклади ресторанного господарства різних видів економічної діяльності, а також лабораторії, навчально-практичні центри та бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі робочих навчальних планів і програм практики. Практична підготовка здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами проводиться з урахуванням їхніх індивідуальних можливостей.

Визначення баз практики здійснюється керівництвом ЛНТУ на основі прямих договорів із підприємствами, організаціями, установами незалежно від їх організаційно-правових форм і форм власності. Із базами практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності) ЛНТУ укладає договори на проведення практики. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися періодом конкретного виду практики або до п'яти років. Підприємства (організації, установи), що використовуються як бази практики, повинні відповідати вимогам:

- наявність структур, що відповідає освітній програмі «Харчові технології»;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою здобувачів вищої освіти;
- надання здобувачам вищої освіти на час практики можливості працювати на штатних посадах, робота на яких відповідає програмі практики (за наявності відповідних вакансій);
- надання здобувачам вищої освіти права користуватися лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційності;
- можливість наступного працевлаштування випускників ЛНТУ (на загальних підставах при наявності вакансій);
- наявність житлового фонду (за потреби).

4 ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Оскільки проходження переддипломної практики здобувачами вищої освіти передбачається на підприємствах харчової чи переробної галузей або у закладах ресторанного господарства, здобувачам у процесі практичної підготовки необхідно зібрати фактичні матеріали та провести комплексний аналіз діяльності бази практики з урахуванням її виробничої специфіки. Особливу увагу слід приділити технологічним процесам, організації виробництва, характеристичі сировини та продукції, системі контролю якості, технічному оснащенню підприємства, а також можливостям удосконалення виробничих процесів. Під час проходження практики здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне завдання, метою якого є збір інформації для написання кваліфікаційної роботи. Індивідуальне завдання передбачає обчислення на основі зібраної інформації під час практики необхідної потужності цеху з виробництва харчової продукції відповідно до теми кваліфікаційної роботи та завдання на кваліфікаційну роботу. Зібрані матеріали повинні бути систематизовані, проаналізовані та використані для підготовки звіту з практики і подальшого виконання кваліфікаційної роботи. Програма переддипломної практики передбачає збирання та опрацювання інформації щодо:

1. Інформація про підприємство проходження практики

Рекомендується подати систематизовану загальну характеристику підприємства: повну назву, форму власності, місцезнаходження, історію розвитку, виробничу потужність та основні напрями діяльності. Необхідно проаналізувати структуру управління підприємством, функції основних підрозділів, розподіл обов'язків між працівниками. Важливо не лише описати організаційну структуру, а й показати розуміння її ефективності та ролі у забезпеченні безперервного виробничого процесу.

2. Сучасний стан виробництва продукції

Рекомендується проаналізувати виробничу діяльність підприємства з позицій майбутнього фахівця, зокрема:

2.1. Асортимент і характеристики продукції

Рекомендується подати перелік основних видів продукції, їх коротку характеристику, призначення та споживчі властивості. Доцільно проаналізувати широту асортименту, конкурентні переваги продукції та відповідність вимогам ринку. Бажано оцінити тенденції оновлення асортименту та впровадження нових видів продукції.

2.2. Характеристика сировини для виробництва продукції

Рекомендується охарактеризувати основні та допоміжні види сировини, їх якісні показники, вимоги нормативної документації, умови транспортування і зберігання. Рекомендується також проаналізувати вплив властивостей сировини на перебіг технологічного процесу та якість готової продукції, а також звернути увагу на раціональне використання ресурсів і можливість перероблення відходів.

2.3. Показники якості продукції

Рекомендується проаналізувати основні показники якості та безпечності продукції, описати порядок їх контролювання на різних етапах виробництва. Рекомендується також охарактеризувати роботу виробничої лабораторії (за наявності), систему внутрішнього контролю якості та підходи до забезпечення

стабільності показників продукції.

3 Технологія виробництва продукції

Мають бути відображені професійні знання і вміння здобувача аналізувати технологічні процеси.

3.1 Опис технології виробництва продукції

Рекомендується послідовно описати всі стадії технологічного процесу: підготовки сировини, основні технологічні операції, режими виробництва, фасування та зберігання готової продукції. Необхідно не лише описати процес, а й здійснити його аналіз: визначити критичні етапи, можливі технологічні ризики, фактори, що впливають на якість і безпечність продукції, а також запропонувати напрями вдосконалення.

3.2 Апаратурно-технологічна схема виробництва продукції

Рекомендується розробити апаратурно-технологічну схему виробництва із зазначенням основного обладнання. Необхідно коротко охарактеризувати призначення, принцип дії та технічні особливості машин і апаратів, оцінити рівень механізації та автоматизації виробництва. Схема повинна відповідати реальному виробничому процесу та бути логічно пов'язаною з описом технології.

За результатами проходження практики необхідно зробити висновки та пропозиції (за наявності). У висновках рекомендується узагальнити результати проходження практики, відобразити набуті професійні навички та компетентності, оцінити рівень організації виробництва, технічного оснащення та системи контролю якості й безпечності на підприємстві. Здобувач може розробити обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення діяльності підприємства з урахуванням результатів проведеного аналізу. Рекомендується формулювати пропозиції за такими напрямками: удосконалення технологічних процесів; підвищення якості та безпечності продукції; раціональне використання сировини та зменшення втрат; модернізація обладнання або оптимізація його використання; покращення організації виробництва та контролю якості; підвищення екологічності виробництва.

5 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ З ВЕДЕННЯ ЩОДЕННИКА

Щоденник переддипломної практики містить розділи:

- 1) календарний план роботи здобувача;
- 2) щоденник роботи здобувача (основний розділ);
- 3) зміст індивідуальних завдань;
- 4) висновок керівника практики від підприємства про якість роботи практиканта;
- 5) висновок керівника практики від університету про роботу здобувача на практиці.

Щоденник є джерелом самоконтролю та допомагає здобувачу правильно організувати свою роботу. Водночас записи у щоденнику є основним матеріалом для складання звіту по практиці. Викладений у щоденнику матеріал повинен показати вміння здобувача творчо розібратися в організації, технології та плануванні виробництва. Критичні зауваження і висновки здобувача вищої освіти повинні бути спрямовані на подальше удосконалення виробничого процесу, впровадження

останніх досягнень науки і техніки, зниження собівартості, підвищення ефективності виробництва та якості готової продукції.

6 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЗІ СКЛАДАННЯ ЗВІТУ

Для підсумовування результатів походження переддипломної практики здобувачі вищої освіти складають звіт, який формують на основі нотаток власного щоденника практики. У звіті про практику здобувачі освіти подають не лише фактичні дані підприємства (з дозволу адміністрації підприємства), а й особисті спостереження. Остаточне оформлення звіту і подання його на перевірку керівнику практики від підприємства здійснюють за 2-3 дні до закінчення практики. Керівник практики від підприємства підписує щоденник практики здобувача освіти. Захист звіту відбувається впродовж 10 днів після завершення практики.

Структура звіту про практику:

- титульна сторінка;
- зміст;
- вступ;
- основні розділи;
- висновки;
- пропозиції (за наявності);
- індивідуальне завдання;
- список використаних джерел;
- додатки (за наявності).

Текстову частину звіту оформляють на аркушах паперу стандартного розміру формату А4 (297x210 мм). Текст звіту оформлюють шрифтом Times New Roman, розмір – 14 пт, через 1,5 інтервал, абзац 1 см, без ущільнення тексту та переносів слів. Розмір полів: ліве, праве, верхнє і нижнє – 20 мм. Загальний обсяг звіту – 15–20 сторінок.

Нумерація сторінок у звіті має бути наскрізна. Необхідно виділяти розділи і підрозділи. Розділи нумеруються арабськими цифрами в межах звіту. Підрозділи нумеруються арабськими цифрами в межах розділів. Після номера розділу або підрозділу крапка не ставиться.

Рисунки і таблиці нумеруються в межах розділу. Номер рисунку чи таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунку чи таблиці, наприклад, рис. 3.5 або таблиця 1.3. Кожна таблиця чи рисунок повинні мати назву. Зразок титульної сторінки звіту з переддипломної практики подано у додатку. Бланк щоденника переддипломної практики видається керівником практики від ЛНТУ.

Список використаних джерел оформлюється відповідно до вимог ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

7 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну переддипломної практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми. Форма звітності здобувачів вищої освіти за переддипломної практику – це подання письмового звіту, оціненого із записом у

щоденнику безпосередньо керівником від бази практики. Звіт має відповідати встановленим вимогам робочої програми практики. Звіт з переддипломної практики має відповідати принципам академічної доброчесності. Письмовий звіт разом з іншими документами (щоденник) подається керівнику практики від кафедри харчових технологій та хімії. Письмовий звіт із практики захищається здобувачами вищої освіти, які проходили практику як в Україні, так і за кордоном. У процесі презентації здобувач вищої освіти повинен стисло висловити основні результати виконаної роботи, висновки і рекомендації, структуру та аналіз матеріалів, що містяться у звіті з практики. Форма оцінювання – захист з оцінкою. Результати захисту оцінюються відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» комісією. Склад комісії за поданням завідувача кафедри харчових технологій та хімії затверджується розпорядженням декана факультету митної справи, матеріалів та технологій. До складу комісії входять завідувач кафедри, гарант, керівник практики від кафедри і, за потреби, від баз практики, провідні викладачі кафедри.

Формування балів підсумкової оцінки з переддипломної практики визначається відповідно до вагових коефіцієнтів та встановлених критеріїв оцінювання. Під час оцінювання комісія бере до уваги: оцінювання практики керівником від бази проходження практики; виконання програми практики та зміст і оформлення звіту; виконання індивідуального завдання; презентацію здобувачем вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту та його відповіді на запитання. Здобувач вищої освіти вважається таким, що виконав програму практичної підготовки, якщо набрав 60 і більше балів за шкалою ЄКТС. Результати захисту звіту з практики вносяться у заліково-екзаменаційну відомість здобувача вищої освіти за підписами членів комісії.

Підсумкове оцінювання комісією проходження здобувачем переддипломної практики (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту.

Залікові модулі та вагові коефіцієнти залікових модулів

Залікові модулі	Заліковий модуль 1 (оцінювання практики керівником від бази проходження практики)	Заліковий модуль 2 (оцінювання виконання програми практики та зміст і оформлення звіту)	Заліковий модуль 3 (оцінювання виконання індивідуального завдання)	Заліковий модуль 4 (оцінювання презентації здобувачем вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту та його відповідей на запитання)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти	20%	40%	10%	30%	100%
Максимальна кількість балів (за 100-бальною шкалою)	100	100	100	100	100

Шкала оцінювання

За шкалою ЛНТУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного захисту)
1-34		F (незадовільно)

Критерії оцінювання знань:

«А» (відмінно) – програма переддипломної практики виконана у повному обсязі; звіт відповідає вимогам програми практики за структурою, обсягом і змістом; матеріал викладено системно, логічно та з глибоким аналітичним обґрунтуванням основних положень і висновків; продемонстровано вміння узагальнювати, аналізувати та формулювати обґрунтовані пропозиції виробництву; звіт оформлено відповідно до встановлених вимог, текст викладено грамотною українською мовою з використанням сучасної фахової термінології; індивідуальне завдання виконано на високому професійному рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний; під час захисту здобувач упевнено та аргументовано презентує результати практики, демонструє набуті професійні компетентності, повно й обґрунтовано відповідає на запитання.

«В» (дуже добре) – програма переддипломної практики виконана у повному обсязі; звіт у цілому відповідає вимогам програми практики за структурою, обсягом і змістом; матеріал викладено логічно та послідовно, основні положення і висновки достатньо обґрунтовані, однак можуть містити окремі неточності або недостатню глибину аналізу; звіт оформлено відповідно до встановлених вимог, допущено незначні мовні чи стилістичні помилки; індивідуальне завдання виконано на належному рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний; під час захисту здобувач загалом упевнено презентує результати практики, демонструє сформованість професійних компетентностей та відповідає на запитання з незначними уточненнями.

«С» (добре) – програма переддипломної практики виконана в основному в повному обсязі; звіт загалом відповідає вимогам програми практики за структурою та змістом, однак містить окремі недоліки у викладенні матеріалу або недостатню аналітичність; обґрунтування положень і висновків є достатнім, проте без належної глибини та узагальнення; можливі окремі порушення вимог до оформлення та наявні мовні чи стилістичні помилки; індивідуальне завдання виконано на достатньому рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний; під час захисту здобувач презентує результати практики з певною невпевненістю, відповіді на запитання є загалом правильними, але не завжди повними або достатньо аргументованими.

«D» (задовільно) – програма переддипломної практики виконана частково або з окремими відхиленнями від визначених завдань; звіт у цілому відповідає

встановленій структурі, проте має суттєві недоліки у змісті, недостатній рівень аналізу та узагальнення матеріалу; висновки носять переважно описовий характер і недостатньо обґрунтовані; наявні помилки в оформленні та мовностилістичні недоліки; індивідуальне завдання виконано на мінімально достатньому рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний або із зауваженнями; під час захисту здобувач демонструє поверхове розуміння матеріалу, відповіді на запитання неповні та потребують додаткових уточнень.

«Е» (достатньо) – програма переддипломної практики виконана не в повному обсязі або з істотними недоліками; звіт частково відповідає вимогам щодо структури та змісту, матеріал має переважно описовий характер, аналітична складова виражена слабо; висновки є формальними та недостатньо обґрунтованими; наявні суттєві порушення вимог до оформлення та мовностилістичні помилки; індивідуальне завдання виконано на мінімально допустимому рівні; відгук керівника від бази практики – позитивний із зауваженнями; під час захисту здобувач демонструє фрагментарне розуміння виконаної роботи, відповіді на запитання неточні або неповні.

«FX» (незадовільно з можливістю повторного захисту) – програма переддипломної практики виконана не в повному обсязі; звіт не відповідає вимогам щодо структури та змісту, містить суттєві помилки, відсутній належний аналіз і обґрунтування висновків; індивідуальне завдання виконано частково або формально; наявні значні порушення вимог до оформлення; відгук керівника від бази практики – із суттєвими зауваженнями або негативний; під час захисту здобувач не може продемонструвати належний рівень професійних знань і практичних навичок, відповіді на запитання неповні або неправильні. Передбачено можливість доопрацювання звіту та повторного захисту у встановленому порядку.

«F» (незадовільно) – програма переддипломної практики не виконана; звіт відсутній або не відповідає встановленим вимогам за структурою, змістом та обсягом; індивідуальне завдання не виконано; відгук керівника від бази практики – негативний або відсутній; здобувач не продемонстрував сформованості професійних компетентностей та практичних навичок, передбачених програмою практики; під час захисту не володіє матеріалом і не може надати відповіді на запитання.

8 ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Для досягнення мети переддипломної практики та складання звіту здобувач вищої освіти має використовувати такі джерела інформації:

1. Законодавча та нормативна документація.
2. Статут підприємства.
3. Положення про структурні підрозділи.
4. Посадові інструкції фахівців структурних підрозділів.
5. Організаційно-розпорядчі документи, накази, інструкції.
6. Договори на постачання, закупівлю товарів, надання послуг чи виконання робіт.
7. Сайти підприємств в мережі Інтернет.
8. Інша довідкова література, що наведена у списку рекомендованих джерел методичних рекомендацій, або відібрана здобувачем самостійно.

9 СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України «Про вищу освіту» / Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004 із змінами і доповненнями (останнє № 1557-IX від 17.06.2021). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#top>.
2. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України. Міністерство освіти України № 93 від 08.04.1993 р. зі змінами і доповненнями. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>.
3. Загальні технології харчових виробництв. Савченко О.А., Грек О.В., Ніколасенко М.С., Топчій О.А., Тимчук А.В. Навчальний посібник. К., ЦП «Компринт», 2021. 664 с.
5. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв: підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
6. Технологія кондитерських виробів: навчальний посібник для самостійного вивчення курсу [Електронний ресурс] / укл. : З.І. Кучерук, Н.В. Шматченко. Х. :ХДУХТ, 2020. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6965/1/Condit_%20technology_20.pdf
7. Загальні технології харчових виробництв. Савченко О.А., Грек О.В., Ніколасенко М.С., Топчій О.А., Тимчук А.В. Навчальний посібник. К., ЦП «Компринт», 2021. 664 с.
8. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія молока і молочних продуктів / навч. посіб. К.: Вища освіта, 2020. 351 с.
9. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
10. Гнізевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження [Текст] : навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267с
11. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
12. Сирохман І. В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
13. Найченко В. М., Осадчий О. С. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства. К.: Школяр, 2019. 328 с.

ДОДАТОК
Титульна сторінка звіту з переддипломної практики

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій та хімії

ЗВІТ
З ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Студента (ки) ОС «бакалавр»,
групи ХТ-41
спеціальності 181 Харчові технології

(прізвище та ініціали)-

Керівник

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

(підпис)

Дударев І.М.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Сай В.А.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Тараймович І.В.

(прізвище та ініціали)

Луцьк 2024 рік

П 16 **Переддипломна практика** [Текст] : методичні рекомендації для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. В. Тараймович, Т.С. Панащук. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 16 с.

Комп'ютерний набір та верстка:

Т.С. Панащук

Кафедра харчових технологій та хімії
Луцький національний технічний університет
43018 м. Луцьк, вул. Львівська, 75