



ЛУЦЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ВИРОБНИЧА 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. М. Дударєв, доктор технічних наук, професор, в.о. завідувача
кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ;

_____ Ю. В. Федорусь, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри
харчових технологій та хімії ЛНТУ.

Рецензент: _____ І. В. Тараймович, 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 Виробнича 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. М. Дударєв, Ю.В. Федорусь. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 16 с.

Методичні рекомендації розроблені для забезпечення проходження здобувачами вищої освіти виробничої практики на підприємствах харчової/переробної промисловості або у закладах ресторанного господарства.

ЗМІСТ

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

ВСТУП

Виробнича практика є важливою складовою професійної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології. Вона забезпечує поєднання теоретичної підготовки з практичною діяльністю на підприємствах харчової та переробної промисловості або у закладах ресторанного господарства.

Метою виробничої практики є закріплення і поглиблення знань, отриманих під час вивчення фахових дисциплін, формування професійних умінь і навичок, ознайомлення з реальними умовами функціонування підприємств галузі, особливостями організації виробничих процесів та технологічних операцій. Практика сприяє розвитку професійного мислення, відповідальності, самостійності та готовності до виконання виробничих завдань.

У процесі проходження практики здобувачі вищої освіти знайомляться зі структурою підприємства, технологією виробництва продукції, характеристиками сировини, показниками якості готової продукції, обладнанням та організацією виробничого процесу. Особлива увага приділяється набуттю практичних навичок аналізу технологічних процесів, оцінюванню якості продукції та ефективності використання виробничих ресурсів.

Методичні рекомендації визначають мету, завдання, зміст виробничої практики, вимоги до виконання індивідуального завдання, оформлення звіту та підбиття підсумків практичної підготовки здобувачів денної та заочної форм навчання.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Метою виробничої практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти у процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін (1-3 курс навчання), набуття практичних навичок, ознайомлення безпосередньо на підприємстві харчової/переробної промисловості або в закладі ресторанного господарства з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, вдосконалення умінь з обраної спеціальності.

Відповідно до мети виробничої практики, основними її завданнями є:

- закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення професійно-орієнтованих дисциплін, шляхом їх практичного застосування в умовах реального виробництва;
- ознайомлення зі структурою підприємства харчової або переробної промисловості чи закладу ресторанного господарства, його виробничими потужностями, напрямками діяльності та організацією виробничого процесу;
- вивчення повного технологічного циклу виробництва продукції – від приймання і підготовки сировини до випуску готової продукції;
- набуття практичних навичок роботи з технологічним обладнанням, контрольно-вимірвальними приладами, виробничим та лабораторним устаткуванням;
- ознайомлення з вимогами до якості та безпечності сировини і готової продукції, системою контролю якості на підприємстві;
- аналіз технологічних схем виробництва, режимів технологічних процесів та факторів, що впливають на якість продукції;
- формування умінь здійснювати первинний виробничий аналіз, оцінювати ефективність використання сировини, енергоресурсів і обладнання;
- ознайомлення з питаннями охорони праці, виробничої санітарії, екологічної безпеки та раціонального використання ресурсів;
- розвиток професійних компетентностей, самостійності, відповідальності та навичок роботи в колективі;
- збирання та систематизування матеріалів для підготовки звіту з виробничої практики та подальшого використання у навчальному процесі.

Виконання зазначених завдань сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти практичної готовності до професійної діяльності у галузі харчових технологій.

2 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ

Організація виробничої 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.

Виробнича практика здобувачів вищої освіти проводиться у кінці 3 курсу навчання за освітньою програмою «Харчові технології». Метою практики є узагальнення та систематизація набутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом тощо.

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

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 ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Оскільки проходження виробничої практики здобувачами вищої освіти передбачається на підприємствах харчової або переробної галузей чи у закладах ресторанного господарства, здобувачі під час практики повинні ознайомитися з основними виробничими процесами, технологічними операціями та організаційною структурою підприємства. Практика спрямована на закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих у процесі вивчення дисциплін базового та професійно-орієнтованого циклу (1–3 курс), та набуття початкових практичних навичок роботи на підприємствах харчової галузі.

Під час проходження практики здобувачі вищої освіти повинні спостерігати за технологічним процесом, ознайомитися з характеристикою сировини та продукції, умовами зберігання та підготовки сировини, а також виконати індивідуальне завдання, спрямоване на практичне застосування отриманих знань. Програма переддипломної практики передбачає збирання та опрацювання інформації щодо:

1. Інформація про підприємство проходження практики

Здобувач має надати загальну характеристику підприємства: повну назву, форму власності, місцезнаходження, основні напрями діяльності та виробничі потужності. Рекомендується ознайомитися з організаційною структурою підприємства, функціями основних підрозділів та їх взаємодією у виробничому процесі. Важливо оцінити роль окремих підрозділів у забезпеченні безперервності та ефективності виробництва.

2. Сучасний стан виробництва продукції

2.1 Асортимент і характеристики продукції

Рекомендується подати опис основних видів продукції, їх споживчих властивостей та призначення. Доцільно оцінити широту асортименту, його відповідність запитам ринку, а також можливості впровадження нових видів продукції.

2.2 Характеристика сировини

Необхідно охарактеризувати основні та допоміжні види сировини, їх якість, умови зберігання та підготовки до виробництва. Слід проаналізувати вплив якості сировини на технологічний процес та кінцеву продукцію.

2.3 Показники якості продукції

Рекомендується описати основні показники якості готової продукції, методи їх контролю на підприємстві та роль лабораторії у забезпеченні відповідності продукції стандартам.

3. Технологія виробництва

3.1 Опис технології виробництва

Здобувач повинен описати послідовність технологічних операцій: підготовку сировини, основні стадії виробництва, оброблення, фасування та зберігання продукції. Доцільно виділити критичні етапи процесу, що впливають на якість продукції, а також запропонувати можливі шляхи удосконалення виробничих операцій.

3.2 Апаратурно-технологічна схема

Рекомендується скласти спрощену апаратурно-технологічну схему виробництва з основним обладнанням. Коротко описати призначення та функції машин і механізмів, рівень автоматизації процесів та їх відповідність описаній технології.

Висновки та пропозиції

На основі проходження практики здобувач має узагальнити результати спостережень, визначити набуті практичні навички та оцінити організацію виробництва, технічне оснащення підприємства. За наявності рекомендується подати пропозиції щодо вдосконалення виробничих процесів, підвищення ефективності використання сировини та обладнання, оптимізації організації роботи та покращення якості продукції.

Індивідуальне завдання

Під час проходження виробничої практики здобувачам пропонується виконати індивідуальне завдання, що полягає у розрахунку поживної та енергетичної цінності продукції підприємства (бази практики).

Мета завдання – застосувати теоретичні знання з хімії, технології продуктів харчування та технологічних розрахунків на практиці, закріпити навички роботи з аналітичними даними, а також зрозуміти вплив складу сировини та технологічного процесу на якість і харчову цінність кінцевого продукту.

Завдання містить:

- збирання інформації про склад сировини та готової продукції підприємства;
- обчислення вмісту основних нутрієнтів: білків, жирів, вуглеводів, харчових волокон та інших компонентів за потребою;
- розрахунок енергетичної цінності продукції на основі вмісту нутрієнтів;

- порівняння отриманих показників з нормативними або рекомендованими значеннями для подібних видів продукції;

- аналіз результатів та оформлення висновків щодо харчової цінності продукції та можливостей її вдосконалення (за наявності).

Результати індивідуального завдання використовуються для підготовки звіту з практики та можуть бути враховані у подальшій роботі здобувачів вищої освіти над кваліфікаційними роботами на 4 курсі навчання.

5 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ З ВЕДЕННЯ ЩОДЕННИКА

Щоденник виробничої 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 виробничої практики здобувачі вищої освіти складають звіт, що 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 – 12–18 сторінок.

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

Рисунки і таблиці нумерують 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 виробничої практики подано у додатку. Бланк щоденника виробничої практики видається керівником практики від ЛНТУ.

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

7 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну виробничої практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми. Форма звітності здобувачів вищої освіти за виробничу 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 виробничої 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 виробничої 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 виробничої 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, змісту 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 ЄКТС
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 виробничої 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 виробничої 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 виробничої 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.

«Д» (задовільно) – програма виробничої 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 виробничої 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.

«FХ» (незадовільно з можливістю повторного захисту) – програма виробничої 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 виробничої 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. Дударєв І.М., Панасюк С.Г. Технологічні розрахунки переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. 432 с.
2. Наукові основи харчових технологій: навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук. Чернівці: Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2020. 120 с.
3. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка, В. О. Верхованцева, С. В. Петриченко, О. О. Ковальов; ТДАТУ. К.: ПрофКнига, 2020. 252 с.
4. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевої, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець Х.: СНАУ, 2021. 317 с.
5. Поліщук, Г.Є., Кочубей-Литвиненко, О.В., Осьмак, Т.Г., Басс, О.О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковісних продуктів: підруч. за ред. Г.Є. Поліщука. К.: НУХТ, 2020. 222с.
6. Грек, О. В. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної

сировини: підручник. Розділ 4. Білкові, вуглеводні та жирові компоненти у виробництві молочних продуктів / О. В. Грек, О. О. Онопрійчук. Київ : НУХТ, 2020.

7. Віннікова, Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях : монографія / Віннікова Людмила Григорівна. Київ : Освіта України, 2021. 148 с.

8. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник / [Гайдук О.В., Герлянд М., Дрозіч І.А., Кулалаєва Н. В., Романова Г.М.]. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с.

9. Іжевська, О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

10. Кулініч, Ю. М. (2020). Інноваційні технології в комбикормовій промисловості: підручник. Київський національний університет технологій та дизайну; підгот. Ю. М. Кулініч. Київ, 2020. 245 с. URL: http://library.knutd.edu.ua/tech/feed_technologies2020.pdf

11. Технологія кормів та кормових добавок: навчальний посібник / К.М. Сироватко, М.О. Зотько. Вінниця: ВНАУ, 2020. 263 с.

12. Головка М. П., Власенко І.Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР: навчальний посібник. Х.: Світ Книг, 2021. 304 с.

13. Дударев, І., Панасюк, С., & Тараймович, І. (2022). Інноваційна технологія глазурованих шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 131–146. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260886>

14. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г. (2021). Дослідження формування партій зерна шляхом змішування. Сільськогосподарські машини, 47, 113-123. <https://doi.org/10.36910/acm.vi47.656>

15. Дударев, І. М., Панасюк, С. Г., Краглик, О. М. (2022). Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник, 1(15), 328-340. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29>

16. Дударев, І. М., & Кузьмін, О. В. (2022). Стратегії удосконалення майонезного соусу. Товарознавчий вісник, 2(15), 5-21. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-1>

17. Дударев, І. М., & Кухар, Р. Ю. (2023). Дослідження властивостей соковмісних напоїв з вівсяним молоком. Товарознавчий вісник, 1(16), 28-46. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-3>

18. Дударев, І. М., & Сай, В. А. (2023). SWOT-аналіз інфраструктури закладу ресторанного господарства на прикладі їдальні університету. Товарознавчий вісник, 1(16), 47-62. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-4>

19. Dudarev, I., & Kuzmin, O. (2023). Influence of plant-based ingredients on the sensory and physicochemical indicators of salad dressing. Scientific Works of NUFT, 29(2), 124-138. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-2-12>

20. Дударев, І. (2023). Розроблення композицій пивних напоїв із «вівсяним молоком» та соками. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 214-231. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291704>

ДОДАТОК
Титульна сторінка звіту з виробничої практики

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій та хімії

ЗВІТ
З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Студента(ки) ОС «бакалавр»,
групи ХТ-31
спеціальності 181 Харчові технології

_____ (прізвище та ініціали)-

Керівник

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

Національна шкала

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії	_____	<u>Дударев І.М.</u>
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
	_____	<u>Сай В.А.</u>
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
	_____	<u>Федорусь Ю.В.</u>
	(підпис)	(прізвище та ініціали)

Луцьк 2024 рік

- П 16** **Виробнича 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. М. Дударев, Ю.В. Федорусь. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 16 с.

Комп'ютерний набір та верстка:

І.М. Дударев

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