

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Магістр*

Спеціальність: *181 Харчові технології*

Освітньо-професійна програма: *Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів*



Викладач: *Гордієнко Людмила Василівна, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент Павловський Сергій Миколайович, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент*

Кафедра: *Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: 0502368188

e-mail: pavlovskijs80@gmail.com

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: 7124144

e-mail: gorludal17@ukr.net

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для здобувачів освіти денної форми навчання на першому курсі у другому семестрі.

Кількість кредитів – 3, годин – 90

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Виробнича практика є важливим етапом професійно-практичної підготовки здобувачів освіти, дає можливість отримати практичні знання та організаторські навички виробничої діяльності, необхідні для майбутньої роботи за фахом, і проходить на передових підприємствах галузі. Проходження даної практики дозволить підготувати магістрів до виконання організаційно-виробничої, проєктно-технологічної та управлінської діяльності.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета практики полягає в поглибленні та закріпленні знань, отриманих студентами при вивченні теоретичних курсів; самостійне вивчення технології, техніки та організації виробництва на підприємстві (фабрика, завод, пекарня або цех); збір інформації для виконання дослідної роботи, здобуття практичних навичок для самостійного виконання технологічних операцій.

Завдання практики:

- закріплення та поглиблення знань, які здобувачі освіти отримали при вивченні дисциплін професійної підготовки;
- вивчення структури та організації підприємства, питань економіки, підвищення продуктивності праці і якості продукції;
- знайомство з основними техніко-економічними показниками роботи підприємства;

- вивчення нормативної документації, що регламентує параметри технологічного процесу і якість продукції підприємства галузі, порядку її розробки;
- вивчення технологічних процесів виробництва готової продукції;
- знайомство з нормативною і технічною документацією;
- вивчення принципів роботи основного технологічного обладнання підприємства;
- вивчення правил безпеки життєдіяльності та охорони праці і навколишнього середовища.

В результаті проходження виробничої практики здобувачі освіти повинні **знати:**

- планування й організацію виробничих заходів щодо охорони праці і навколишнього середовища;
- технологію виробництва кожного виду продукції;
- принцип дії технологічного устаткування;
- методи контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- стандарти підприємства;
- права й обов'язки інженерно-технічних працівників.

вміти:

- визначати якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- здобути навички в обслуговуванні основного технологічного устаткування,
- здобути навички в організації виробництва і керівництва робочим колективом,
- скласти основну технологічну документацію.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності ОНТУ»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u> (Підпис)	Сергій ПАВЛОВСЬКИЙ
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u> (Підпис)	Людмила ГОРДІЄНКО
Завідувач кафедри	<u>ПІДПИСАНО</u> (Підпис)	Катерина ІОРГАЧОВА