

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

**РОБОЧА ПРОГРАМА
ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ**

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

Код та найменування спеціальності 181 Харчові технології

Шифр та найменування галузі знань 18 Виробництво та технології

Ступінь вищої освіти бакалавр

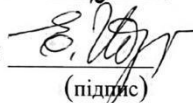
Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: докт. техн. наук, доцент Коркач Г.В.,
канд. техн. наук, доцент Солоницька І.В.

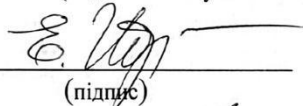
Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Протокол від «27» 06 2022 р. № 11

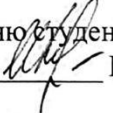
Завідувач кафедри  Катерина ІОРГАЧОВА
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 Харчові технології

(код та найменування спеціальності)

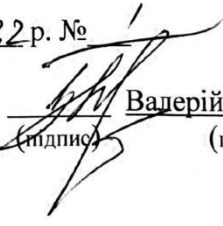
Голова ради  Катерина ІОРГАЧОВА
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми  Ольга МАКАРОВА
(підпис) (прізвище та ініціали)

Узгоджено з Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників
«30» 06 2022 р. Директор  Ірина БІЛЕНЬКА

Обговорено та рекомендовано до видання Методичною радою університету

Протокол від «30» 02 2022 р. № 1

Секретар Методичної ради університету  Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ		
		Стор.
1	Пояснювальна записка	4
1. 1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1. 2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1. 3	Міждисциплінарні зв'язки	7
1. 4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	7
2	Зміст дисципліни	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	9
4	Інформаційне забезпечення	9

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання переддипломної практики

Переддипломна практика забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки бакалаврів, завершує формування у них професійних умінь і навичок прийняття самостійних організаційно-технічних та організаційно-управлінських рішень у конкретних виробничих умовах на підприємствах та проходить на передових підприємствах галузі.

Метою навчальної дисципліни «Переддипломна практика» є закріплення теоретичних знань з технології, технологічного обладнання, основ технологічного проектування, контролю якості та безпеки сировини та готової продукції, автоматизації та економіки хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємств, вивчення питань, пов'язаних з поглибленням професійної підготовки та організаційними засобами управління у трудовому колективі.

Завдання практики:

- систематизація, закріплення та розширення теоретичних та практичних знань зі спеціальності;
- набуття вмінь використовувати професійні знання в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів;
- виховання у здобувачів вищої освіти поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності;
- вивчення структури та організації підприємства та його структурних підрозділів, планування та управління виробництвом;
- вивчення та аналіз техніко-економічних показників роботи підприємства, у тому числі, шляхи надходження сировини та збуту готової продукції;
- ознайомлення із заходами, спрямованими на економію сировини, палива, електроенергії, води та інших допоміжних матеріалів; вивчення можливих шляхів інтенсифікації технологічних процесів;
- одержання практичних навичок організації та управління технологічними процесами, виявлення основних недоліків роботи на окремих виробничих процесах та технологічного обладнання і методів їх усунення;
- ознайомлення з генпланом підприємства, розташуванням виробничих цехів та компонуванням обладнання;
- вивчення водозабезпечення, холодозабезпечення, енергозабезпечення на підприємстві;
- ознайомлення з управлінням якості та системою НАССР на підприємстві;
- вивчення питань з охорони праці та захисту навколишнього середовища й екологічної, пожежної та цивільної безпеки на підприємстві;

- ознайомлення з організацією заходів у надзвичайних ситуаціях;
- збирання графічного матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи з реконструкції одного з цехів підприємства;
- розвиток навичок самостійної роботи, оволодіння методикою досліджень та експериментування при вирішенні проблем, що передбачаються у кваліфікаційній роботі;

В результаті проходження виробничої практики студенти повинні **знати:**

- організаційну структуру та перспективи розвитку підприємства, основні техніко-економічні показники роботи, асортимент, потужність і режим роботи підприємства;
- вимоги до сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів і готової продукції;
- роботу потоково-механізованих ліній, окремих ділянок виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
- організацію технохімічного контролю, управління якістю та системи НАССР на підприємстві;
- нормативно-технічну документацію;
- вимоги до утилізації відходів з метою забезпечення екологічної чистоти виробництва;
- санітарно-технічне господарство підприємства;
- права й обов'язки інженерно-технічних працівників.

уміти:

- регулювати технологічний процес виробництва;
- розраховувати і підбирати технологічне обладнання та складати апаратурно-технологічні схеми виробництва запроектованого асортименту;
- проводити хіміко-технологічний контроль;
- приймати технологічні рішення щодо покращення якості готової продукції та підвищення ефективності роботи підприємства;
- визначати критичні точки контролю на технологічних лініях;
- здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки при розробленні та впровадженні нових видів харчової продукції;
- збирати, обробляти та узагальнювати матеріали для виконання кваліфікаційної роботи.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті проходження переддипломної практики здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання.

Загальні компетентності:

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.**Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні - «Технологія хлібопекарського виробництва», «Технологія кондитерського виробництва», «Технологія макаронного виробництва», «Технологія харчоконцентратного виробництва», «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)», «Проектування підприємств галузі з КП», «Технологічне обладнання галузі», «Науково-дослідна робота», «Стандартизація, метрологія та сертифікація».

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 4,5, годин – 135 (денна, заочна).

2. Зміст дисципліни (переддипломної практики)

В результаті проходження практики студенти повинні:

- провести загальне знайомство з підприємством;
- вивчити організаційну структуру та перспективи розвитку підприємства;
- ознайомитись з ресурсощадними та конкурентоспроможними технологіями виробництва;
- вивчити технологічні лінії виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів;
- ознайомитись з компонуванням та роботою технологічного обладнання в цехах;
- вивчити роботу центральної та цехових лабораторій;
- ознайомитись з роботою виробничого та планово-економічного відділу;
- ознайомитись з роботою служб стандартизації, метрології і сертифікації;
- ознайомитись з роботою складського господарства;
- ознайомитись з інструкціями по техніці безпеки на робочих місцях;
- збір інформації для виконання випускної кваліфікаційної роботи бакалавра.

Звіт з переддипломної практики оформлюється згідно вимогам і здається керівнику протягом 10 днів після закінчення практики.

Зміст звіту з переддипломної практики (хлібопекарське та макаронне виробництво)

	<i>(Обсяг сторінок)</i>
1. Титульний лист	1
2. Зміст	1-2
3. Вступ	1-2
4. Загальна характеристика підприємства	2-3
5. Характеристика сировини, яка використовується, і її підготовка до виробництва	4-5
6. Опис технології основного виробництва	12-15
7. Хлібосховища і експедиція	1-2
8. Технохімічний контроль, управління якістю продукції, план НАССР підприємства	6-7
9. Архітектурно-будівельна частина	1-2
10. Теплотехнічне і енергетичне господарство	1-2
11. Санітарно-технічні пристрої	1-2
12. Підсобно-виробничі служби	1-2
13. Охорона праці на підприємстві	1-2
14. Охорона навколишнього середовища	2-3
15. Техніко-економічні показники роботи підприємства	2-3
Перелік використаної літератури	1-2

Зміст звіту з переддипломної практики (кондитерське та харчоконцентратне виробництво)

	<i>(Обсяг сторінок)</i>
1. Титульний лист	1
2. Зміст	1-2
3. Вступ	1-2
4. Історична довідка про підприємство	1-2
5. Генеральний план підприємства	1-2
6. Архітектурно-будівельна частина	1-2
7. Техніко-економічні показники підприємства	2-3
8. Прийом, підготовка та зберігання сировини на підприємстві	7-8
8. Технологічні схеми виробництва кондитерських виробів/ харчоконцентратів.	12-15
9. Технохімічний контроль, управління якістю	6-7

продукції, план НАССР підприємства

10. Енергопостачання підприємства *1-2*

11. Охорона праці і техніка безпеки на підприємстві *1-2*

12. Охорона навколишнього середовища *1-2*

Перелік використаної літератури *1-2*

3.Критерії оцінювання результатів практики

Таблиця – Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
Виконання практичних завдань на підприємстві	20	30
Оформлення звіту	10	15
Доповідь на захисті звіту	10	15
Захист звіту по практиці	20	40
Загальний бал	60	100

4. Інформаційне забезпечення

4.1. Основна література:

1. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук, С. Г. Олійник та ін. ; за ред. О. В. Самохвалової; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Київ : Бровін О.В., 2017. - 572 с. ISBN 978-617-7256-94-5
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.161499&field=0>
2. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі/ К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, Н. О. Паляничка, В. Ф. Ялпачик ; за ред. О. Т. Лісовенко. — Київ : ПрофКнига, 2021. — 372 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T.1618561>
3. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб. / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса, В. В. Дорохович та ін.; за ред. А. М. Дорохович, В.М. Ковбаси; Нац. ун-т харч. технологій. Київ: Інкос, 2015. 632 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.150397>

4. Технологія пастили, зефіру, маршмелоу: навч. посіб. / А. М. Дорохович, О. В. Кобилінська, А. В. Мурзін, С. Г. Кияниця ; за ред. А. М. Дорохович ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Інкос, 2019. — 428 с. : табл., рис. — ISBN 978-617-598-130-6.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAH.T.1334799&field=0>

5. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посіб. / О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук, С. Г. Олійник та ін. ; за ред. О. В. Самохвалової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ФОП Бровін О.В., 2019. — 284 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH.T.1334759>

6. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, О. А. Білик та ін. ; за ред. В. І. Дробот ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2015. — 972 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH.T-cnv.BibRecord.149355>

7. Дорохович, А. М. Оптимізація технологічних процесів галузі: підручник / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, Т. В. Зінченко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ІНКОС, 2016. — 392 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH.T-cnv.BibRecord.157683>

8. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / В. С. Ростовський, О. В. Новікова; Полтав. ун-т економіки і торгівлі. — Київ : Кондор, 2016. — 497 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH.T-cnv.BibRecord.157349>

9. Проектування підприємств хлібопекарської промисловості: навч. посіб. / Г. Ф. Пшенишнюк, С. М. Павловський, Н. Ю. Соколова — Одеса: Астропринт, 2017. — 232 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH.T.1672455>

10. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. / О. І. Черевко, П. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ш. А. Дмитрієвич ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі, СНАУ. — Суми : Унів. кн., 2015. — 512 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentRequestForm?docid=OdONAH.T-cnv.BibRecord.136979>

11. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. - К.: ПрофКнига, 2019. - 580 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH>

[T.1344840](#)

12. Проектування підприємств кондитерської промисловості: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, Л. В. Гордієнко, В. Ю. Толстих, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. 2-ге вид., зі змін. та допов. Харків: Факт, 2019. — 360 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.166760&field=0>

13. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник): Навчально-методичний посібник / За ред. чл.-кор. В.І. Дробот. — К.: Кондор, 2015. — 440 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.137301>

14. Організація, технічне оснащення малих підприємств з виготовлення хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. / О. В. Новікова, В. О. Алексенко. — Харків: Світ Книг, 2018. — 196 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.164571>

15. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 1 Технологія виробництва хлібобулочних виробів / О. В. Новікова. — Харків : Світ Книг, 2019. — 376 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.166674>

16. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / О. В. Новікова. — Харків: Світ Книг, 2019. — 398 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.166279>

17. Бочарова, О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст]: підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Атлант, 2019. — 376 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T-cnv.BibRecord.166277>

18. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст] : навчально-практичний посібник / В. Павлов. - 2-ге видання, доповнене - К.: ПрофКнига, 2019. - 340 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T.1334869>

4.2. Додаткова література:

1. Положення про організацію і проведення практичної підготовки

студентів ОНАХТ, - Одеса: Одеса ОНАХТ, 2020.

2. Основи автоматизованого проектування: Лабораторні роботи в середовищі AutoCAD: навч. посібник / Павловський С.М., Бабков А.В. Херсон: Гринь Д.С., 2018. 388 с.

3. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання.

4. Лісовенко, О.Т. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв [Текст] / О.Т. Лісовенко, О.А. Руденко-Грицюк, І.М. Литовченко. – К.: Наукова думка, 2000. – 282 с.

5. Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок: монографія / К. Г. Іоргачова, Т. Є. Лебеденко. Київ: К-Прес, 2015. 464 с. : табл., рис.