

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Кафедра технології м'яса риби і морепродуктів



РОБОЧА ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
галузь знань – 20 «Аграрні науки та продовольство»
спеціальність – 204 «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма – «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»

Одеса, 2021

Робоча програма переддипломної практики студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», рівня вищої освіти – бакалавр, ОНАХТ. / Укладачі: Агунова Л. В., Котляр Є. О. – Одеса, 2021. 23 с.

Робоча програма з організації і проходження переддипломної практики здобувачами спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» призначені для студентів денної і заочної форм навчання.

Зміст цієї програми відображає порядок проходження завершального етапу засвоєння освітньо-професійної програми здобувачами і спрямований на поглиблення знань і вмінь, що були отримані під час теоретичного навчання. Проходження переддипломної практики дозволяє оцінити готовність здобувачів до самостійної трудової діяльності, а також здійснити підготовку до виконання кваліфікаційної роботи.

Затверджено на засіданні:

Кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Протокол від « 24 » червня 2021 р. № 15

Кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
Протокол від « 23 » червня 2021 р. № 13

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
(шифр та назва спеціальності)

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство
(шифр та назва галузі знань)

Протокол від « 25 » червня 2021 р. № 3

Голова ради

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Зміст

	Вступ.....	4
1	Мета і завдання переддипломної практики.....	5
2	Організація практики та розподіл робочого часу здобувача.....	9
3	Зміст переддипломної практики та оцінювання результатів.....	12
4	Рекомендована література.....	16
	Додатки	

Вступ

Переддипломна практика як частина освітньо-професійної програми є завершальним етапом навчання і проводиться після засвоєння теоретичного та практичного курсу. Переддипломна практика готує здобувача до самостійної практичної діяльності з виробництва та переробки продукції тваринництва і формує професійне уміння та навички приймати рішення у майбутній професійній діяльності, відповідно до вимог, що передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою бакалавра зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Місце проходження здобувачами переддипломної практики визначається наказом ректора.

Здобувачі мають змогу проходити переддипломну практику на провідних підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва не лише на території України, а і за кордоном.

Впродовж усього періоду проходження переддипломної практики на здобувачів розповсюджується трудове законодавство і правила трудового розпорядку, що діють на підприємстві.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснюють кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси і технології м'яса, риби і морепродуктів, безпосереднє керівництво – викладачі цих кафедр – керівники кваліфікаційної роботи.

Базами для проходження практики можуть бути фермерські господарства, середні та великі підприємства різних форм власності, які здійснюють свою діяльність в царині виробництва та переробки продукції тваринництва.

Відповідно до навчального плану здобувачі вищої освіти проходять переддипломну практику у 8 семестрі. Навчальним планом на проходження практики передбачено для має 6 кредитів ECTS.

При направленні на практику студент отримує програму переддипломної практики та методичні вказівки, щоденник та індивідуальне завдання.

Індивідуальне завдання визначається керівником практики від кафедри для більш глибокого вивчення окремих напрямків організації виробництва і обслуговування, нових технологій і методик дослідження.

Зміст завдання визначається особливістю підприємства практики та носить дослідницький характер. Індивідуальне завдання охоплює питання дипломної кваліфікаційної роботи.

За результатами проходження практики оформлюється щоденник, звіт та інша інформація, яка є необхідною і важливою для виконання кваліфікаційної роботи.

За підсумками практики передбачена проміжна атестація у формі диференційного заліку з оцінкою. Без оцінки за практику здобувачів не допускають до захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.

1 Мета і завдання переддипломної практики

Метою проведення переддипломної практики є узагальнення знань, одержаних здобувачами при вивченні матеріалів спеціальних дисциплін та вміння застосовувати їх для вирішення техніко-технологічних проблем у виробничих умовах, отримання професійних умінь і досвіду професійної діяльності в сфері досліджень і технологічних розробок, спрямованих на вирішення складних спеціалізованих задач та практичних проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов та необхідні для виконання випускної кваліфікаційної роботи бакалавра.

Завданням переддипломної практики є:

— вивчення організаційної структури підприємства та принципів управління із розумінням предметної області і професійної діяльності, адаптація та дії у новій ситуації;

— аналіз номенклатури і організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;

— оцінка технологічного рівня, енергетичного забезпечення, рівня механізації та автоматизації технологічних процесів для забезпечення якості виконуваних робіт;

— ознайомлення з нормативно-технічною документацією, з можливістю застосування знань в практичних ситуаціях;

— вивчення питань організації системи контролю якості та безпеки продукції, принципів метрології, стандартизації та сертифікації для забезпечення якості виконуваних робіт;

— вивчення принципів і методів менеджменту на виробництві, направлення діяльності відділу маркетингу та формування асортиментної і цінової політики застосовуючи професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу;

— оцінка способів відтворення, закономірностей індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва;

— здійснення контролю технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства, свинарства, птахівництва;

— закріплення знань морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;

— аналіз господарської діяльності підприємства, ведення первинного обліку матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати для раціонального використання матеріальних ресурсів;

— оцінка санітарно-гігієнічного рівня виробництва використовуючи спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва, способів і режимів санітарної обробки;

— вивчення технологій, що впроваджені на виробництві, застосовуючи глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти;

— аналіз технологій, що впроваджені на виробництві, використовуючи спеціальні знання для розроблення, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів.

— вивчення питань охорони праці і збереження навколишнього середовища;

— вивчення організації водопостачання та водокористування підприємства та системи очищення стічних вод, вентиляції виробничих приміщень;

Внаслідок виконання програми переддипломної практики необхідно

знати:

— організаційну структуру виробництва і принципи управління;

— технологію виробництва та переробки продукції тваринництва, які виробляють на підприємстві, принципи управління технологічними процесами, які забезпечують випуск продукції, відповідно до вимог нормативної документації, апаратурне оформлення технологічних процесів;

— нормативну документацію, яка регламентує технологічні процеси, вимоги до якості сировини та готової продукції;

— основні принципи метрології, стандартизації та сертифікації у виробництві та переробці продукції тваринництва;

— організацію контролю якості та безпеки на виробництві, форми обліку та звітності;

— технічне та енергетичне забезпечення виробництва;

— сучасні засоби і системи механізації та автоматизації технологічних процесів;

— способи і режими санітарної обробки на підприємстві;

— принципи роботи, правила експлуатації технологічного та допоміжного обладнання;

— вимоги із забезпечення екологічної та біобезпеки виробництва і всіх етапів переробки продукції тваринництва.

вміти:

— здійснювати оперативний контроль за дотриманням параметрів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;

— контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва тваринницької продукції, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій і забезпечувати якість виконуваних робіт;

— використовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;

— регулювати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини, свинини і продукції птахівництва;

— контролювати дотримання трудової дисципліни і навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;

— проводити первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати та застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;

— застосовувати на практиці науково обґрунтовані технології, що відповідають міжнародним та національним стандартам і практикам та розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва;

— здійснювати контроль за дотриманням правил охорони праці, пожежної безпеки;

— контролювати дотримання біологічної безпеки та вимог щодо збереження навколишнього середовища на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва;

— контролювати ефективність використання енергетичних і матеріальних ресурсів;

— використовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей.

У результаті проходження переддипломної практики здобувачі вищої освіти отримують наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

- | | |
|--------------|--|
| ЗК 3 | Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях |
| ЗК 4 | Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності |
| ЗК 5 | Здатність до адаптації та дії в новій ситуації |
| ЗК 7 | Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт |
| ЗК10* | Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми |

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- | | |
|-------------|--|
| СК 1 | Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. |
| СК 2 | Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективно професійної діяльності у галузі тваринництва. |

- СК 7** Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства
- СК 8** Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства
- СК 9** Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва
- СК 10** Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції
- СК 11** Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства
- СК 12** Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати
- СК 13** Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва
- СК 14*** Здатність застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти
- СК 15*** Здатність використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів

Програмні результати навчання:

- ПРН 1** Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 2** Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 3** Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій
- ПРН 4** Організувати спільну діяльність робочого колективу
- ПРН 5** Забезпечувати якість виконуваних робіт
- ПРН 6** Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища
- ПРН 8** Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства
- ПРН 12** Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва
- ПРН 13** Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини

- ПРН 14** Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасній технологій виробництва свинини
- ПРН 15** Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва
- ПРН 16** Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 17** Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва
- ПРН 18** Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати
- ПРН 19** Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва
- ПРН 20** Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності
- ПРН 22*** Застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти
- ПРН 23*** Використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей

2 Організація практики та розподіл робочого часу здобувача

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення переддипломної практики є: призначення керівників практики; складання тематики індивідуальних завдань на практику; підготовка форм звітної документації за результатами проведення практики. Основним організаційно-методичним документом, що регламентує діяльність здобувачів і керівників практики, є робоча програма практики. Основними обов'язками відповідального за переддипломну практику від кафедри є:

- на підставі укладених угод про направлення на практику складання і подання керівнику-організатору практики від ОНАХТ для узгодження проекту наказу про проведення переддипломної практики, листів-направлень та іншої документації на кожного здобувача, з дотриманням встановлених вимог;
- організація та проведення настановних зборів для здобувачів з метою проведення інструктажу про порядок проходження практик та надання їм необхідних документів перед початком практики;
- ознайомлення здобувачів з вимогами до оформлення документації з практики, системою звітності та критеріями оцінки з практики, які регламентуються відповідною нормативною та методичною документацією з організації та проведення практики;
- консультування здобувачів щодо термінів і порядку проходження практики, оформлення документів з практики та захисту звіту;
- звітування на засіданні кафедри та Раді факультету про підсумки практики;

– внесення пропозицій щодо вдосконалення організаційно-методичного забезпечення переддипломної практики.

Обов'язки безпосередніх керівників практики, призначених кафедрою:

- здійснення контролю прибуття здобувачів на практику;
- консультування щодо проведення здобувачем ретельного та всебічного вивчення літературних джерел;
- розроблення та надання здобувачам індивідуальних завдань та вказівок для проходження практики, враховуючи специфіку конкретної бази практики;
- надання роз'яснення з принципів питань, які виникають у здобувача щодо організації і проходження практики;
- контроль виконання індивідуального календарного плану-графіку проходження практики;
- консультування здобувачів щодо виконання індивідуального завдання практики та оформлення документів з практики;
- оцінювання роботи здобувача на практиці за результатами звіту з практики, виконання індивідуального завдання та інших документів з практики.

Обов'язки керівника практики від підприємства:

- здійснення методичного керівництва і надання допомоги здобувачам щодо одержання необхідних матеріалів для виконання програми практики;
- контроль роботи здобувачів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни;
- інформування керівника практики від кафедри в разі порушення здобувачем трудової дисципліни;
- перевірка звітів про практику, надання письмової характеристики на здобувачів з оцінкою їх роботи, дотримання ними норм трудової дисципліни, рівня теоретичної і практичної підготовки.

Керівник практики від підприємства перевіряє складений та оформлений відповідно до вимог звіт про практику, засвідчує його підписом і печаткою.

У щоденнику коротко характеризує діяльність здобувача під час проходження практики. Зброшурований звіт разом із щоденником у визначений кафедрою термін здобувач подає керівнику практики.

Сам здобувач при проходженні практики керується наступним: завданням, одержаним від керівника практики і вимогами, які пред'являються до його виконання, оформлення і термінів подання; вимогами, які пред'являються до нього з боку керівника практики від кафедри; правилами внутрішнього розпорядку бази практики.

Обов'язки студентів-практикантів:

- до початку практики на настановних зборах, а далі в індивідуальному порядку, одержати від керівника практики консультації щодо проходження практики і оформлення всіх необхідних документів;
- вчасно (не пізніше зазначеної у направленні та угоді дати) прибути на базу практики;
- систематично працювати над виконанням завдань за програмою практики; вести щоденник практики, в якому фіксувати виконання відповідних етапів (розділів) календарного плану-графіку практики;

— у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики, зазначені у індивідуальному графіку проходження практики та вказівками безпосереднього керівника;

— виконувати діючі на підприємстві (в організації) правила внутрішнього розпорядку, суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії;

— нести відповідальність за виконану роботу; висвітлити результати виконаної роботи та відобразити їх у звіті про проходження практики відповідно до встановлених і діючих вимог в ОНАХТ до структури та оформлення звіту;

— вчасно подати на кафедру звітні документи та у належний термін захистити звіт з переддипломної практики.

Зміна бази практики можлива лише з поважних причин і лише до подання проекту наказу про проходження практики. Рішення про можливість зміни бази практики приймає завідувач кафедри. З будь-яких причин, не узгоджених з ОНАХТ, перенесення термінів і бази практики не дозволяється. У разі самостійної зміни місця практики, нез'явлення до місця практики без поважних причин вважається, що студент не виконав навчальне навантаження і може бути відрахований.

Календарний план-графік переддипломної практики

Найменування етапів проходження практики	Число днів на виконання (термін)
Прибуття на підприємство. Оформлення та одержання пропусків. Проходження інструктажів з техніки безпеки та охорони праці. Знайомство з керівником практики від підприємства та затвердження графіка виконання практики	2
Коротка історія розвитку підприємства. Аналіз генерального плану підприємства. Аналіз сировини, кормів, що надходять на підприємство. Характеристика і асортимент продукції.	3
Характеристика ферми, приймального відділення, апаратного цеху, виробничих ділянок, лабораторій, складських, побутових приміщень	4
Аналіз технологічних схем виробничого процесу виробництва продукції тваринництва	6
Організація мікробіологічного, технохімічного контролю на всіх етапах виробництва	4
Характеристика джерел енергозабезпечення (тепло-, холодо-, електропостачання тощо). Організація охорони праці і навколишнього середовища. Забезпечення пожежовибухобезпечності виробництва. Основні техніко-економічні показники роботи підприємства за останні роки.	6

Оформлення звіту з проходження практики та його захист на підприємстві, кафедрі	3
Всього	28

3 Зміст переддипломної практики та оцінювання результатів

Отримані в результаті виконання програми переддипломної практики знання використовувати при розробці випускної кваліфікаційної роботи за наступними розділами:

- Вступ
- 1 Техніко-економічне обґрунтування проекту
- 2 Технологічна частина
 - 2.1 Вибір та обґрунтування способу виробництва продукції та описання технологічних процесів
 - 2.2 Технохімічний, мікробіологічний контроль та стандартизація
 - 2.3 Сировинні розрахунки
 - 2.4 Вибір і розрахунки технологічного обладнання
 - 2.5 Розрахунки площ основного та допоміжного виробництва
 - 2.6 Санітарія та гігієна на виробництві
- 3 Інженерно-технічне забезпечення підприємства
 - 3.1 Архітектурно-будівельний розділ
 - 3.2 Холодопостачання
 - 3.3 Теплопостачання
 - 3.4 Електропостачання
 - 3.5 Безпечність та екологічність рішень проекту
 - 3.5.1 Техніка безпеки та охорона праці
 - 3.5.2 Охорона навколишнього середовища
- 4 Техніко-економічна частина

3.1 Загальні відомості про підприємство

Організаційна структура та принципи управління. Організація структури менеджменту. Направлення діяльності відділу маркетингу, інформаційна база і планування. Аналіз асортименту продукції, що виробляється; проектна та фактична потужність. Оцінка рівня впровадження нової технології та обладнання. Генеральний план підприємства. Плани виробничих корпусів із розташуванням обладнання.

3.2 Забезпечення виробництва сировиною і матеріалами

Характеристика сировинної зони (кількісна та якісна), умови транспортування, приймання, організація контролю якості, перспективи нарощування потужності постачання сировини та покращення її якості. Нормативна документація на сировину та умови організації та отримання переробки продукції тваринництва.

3.3 Організація виробничого процесу

Технологічні схеми виробництва. Особливості технології, обладнання, що використовується (тип, марка, потужність, технічна характеристика). Нормативна

документація на сировину і матеріали, що використовуються. Схеми автоматизації основних технологічних процесів.

3.4 Організація системи контролю якості продуктів.

Принципи організації і схеми контролю, оформлення документів, які підтверджують якість сировини і матеріалів та їх відповідність вимогам нормативних документів.

3.5 Санітарно-гігієнічний стан підприємства

Санітарно-гігієнічні вимоги до території, до виробничих і побутових приміщень. Способи і режими миття та дезінфекції. Миючі та дезінфікуючі засоби. Контроль ефективності санітарного оброблення.

3.6 Виробничий облік і звітність

Перелік основних форм виробничого обліку, які використовуються на підприємстві. Щоденний облік і порядок складання щомісячних звітів виробничих цехів, ділянок і підприємства в цілому. Фактичні і нормативні витрати сировини і матеріалів на 1 тону готової продукції. Причини збільшення витрат сировини.

3.7 Екологічна безпека виробництва

Аналіз рівня рішень з питань раціонального використання матеріальних ресурсів, перспективи виробництва органічних продуктів. Поводження з відходами та їх утилізація.

3.8 Теплопостачання підприємства

Обладнання котельної, його технічна характеристика. Транспортування пари на виробництво, підготовка гарячої води. Засоби з економії тепла. Технічна безпека в котельні. Тип палива.

3.9 Холодозабезпечення підприємства

Основні споживачі холоду, системи охолодження, підготовка крижаної води. Обладнання компресорної, його технічна характеристика. Засоби економії холоду. Техніка безпеки в компресорній.

3.10 Енергозабезпечення підприємства

Джерело енергопостачання. Схема розподілу електроенергії, основні споживачі. Охорона праці і техніка безпеки при експлуатації електрообладнання, економія електроенергії.

3.11 Водопостачання і система каналізації підприємства

Джерела водозабезпечення. Тип водокористування, його недоліки. Споруди очищення і зберігання запасів води. Система очищення стічних вод на підприємстві, її недоліки.

Рекомендується наступна послідовність викладення матеріалу у звіті з переддипломної практики:

Титульний аркуш

Зміст

Вступ

- 1 Економіко-географічна характеристика регіону
 - 2 Характеристика підприємства (історія, проектна та фактична потужність, номенклатура продукції, ринки збуту)
 - 3 Характеристика сировинної зони
 - 4 Опис генерального плану (характеристика головних та допоміжних споруд, їх призначення). Архітектурно-будівельні рішення. Аналіз генерального плану відповідно до вимог передбачених ДСТУ Б.А. 2,4-4-45.
 - 5 Опис основних технологічних процесів за видами продукції з технологічними схемами у векторному та апаратурному зображенні
 - 6 Опис допоміжних виробництв із зазначенням виробничих потужностей, типів та марок обладнання, джерел постачання електроенергії, палива, води
 - 7 Система контролю якості, безпеки готової продукції
 - 8 Санітарно-гігієнічний стан виробництва та його аналіз
 - 9 Система водокористування та очищення стічних вод
 - 10 Використання та зберігання матеріальних ресурсів на виробництві (вторинні матеріальні ресурси, енерговитрати)
 - 11 Організаційна структура підприємства, принципи управління
 - 12 Діяльність відділу маркетингу підприємства
 - 13 Вирішення питань охорони праці та техніки безпеки на підприємстві
 - 14 Висновки про сучасний стан підприємства (рівень технологій, що використовуються, якість та безпека готової продукції, рівень механізації та автоматизації технологічних процесів, вплив роботи підприємства на зовнішнє середовище, рівень використання матеріальних ресурсів, конкурентоспроможність продукції, що виробляється тощо) та заходи щодо поліпшення його роботи
 - 15 Індивідуальне завдання
- Список використаних джерел

Результати переддипломної практики оформлюються відповідно до вищенаведених вимог діючої програми. Критеріями оцінки результатів практики є набуті знання та вміння, перелік яких наведений в Розділі 1.

Текст звіту готують з використанням текстового редактора програми Microsoft Word, для друку слід використовувати чорнила чорного кольору. Текст друкують на одному боці листа білого паперу формату А4 (210 x 297 мм) (закладка «Розмітка сторінки» – «Розмір» – А4 210 x 297 мм).

Поля на аркуші повинні бути зверху та знизу – 20 мм, зліва – 30 мм, справа – 10 мм (закладка «Розмітка сторінки» – «Поля» – «Налаштовування поля»). Шрифт Times New Roman. Розмір шрифту – 14; відстань між рядками – 1,5 інтервалу; відступ абзацу – 1,25 см: (закладка «Головна» – «Абзац»).

Нумерація має бути наскрізною: першою сторінкою є титульна сторінка, другою – зміст, третьою – вступ і т.д. На сторінках від першої до третьої номера не проставляють. Номер сторінки проставляють арабськими цифрами у правому нижньому куті (закладка «Вставка» – «Номер сторінки» – «Знизу сторінки» – «Простий номер 3»). Титульний лист оформляють за взірцем (Додаток А). Текст звіту складається з розділів. Розділи повинні бути пронумеровані арабськими цифрами у межах всієї роботи. Повна сторінка повинна містити 30 рядків.

При складанні звіту всі здобувачі повинні дотримуватись вимог академічної доброчесності і обов'язково посилатись у тексті звіту на літературні джерела. Для цього слід використовувати порядковий номер відповідно до «Списку використаних джерел», який розміщують у квадратних дужках, наприклад, [11, 18-20].

Список використаних джерел є окремою структурною частиною звіту, тому його оформляють, починаючи з нової сторінки, де посередині зазначають «Список використаних джерел». При оформленні слід дотримуватись вимог Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015. Приклади оформлення бібліографічного опису наведені у Додатку Б. Для оформлення списку використаних джерел також рекомендовано використовувати сервіс для автоматизованого оформлення бібліографічних посилань та бібліографічного опису «Реферативний менеджер» за посиланням <https://4ref.onaft.edu.ua/>.

Графічна частина: генеральний план з експлікацією приміщень, з показниками генерального плану відповідно до ДСТУ Б А.2.4-2-95 «Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту». Креслення генплану виконують в масштабі 1:500; 1:1000; фрагменти планів – 1:200; вузли – 1:20. Плани цехів виконують відповідно до ДСТУ Б А. 2.4-4-45 «Основні вимоги до робочої документації». Розташоване на планах обладнання визначається прив'язаними розмірами до координаційних осей.

Правила оформлення щоденника. Щоденник є основним документом здобувача вищої освіти під час проходження практики. Для здобувача освіти, який проходить практику за межами міста, в якому знаходиться вищий навчальний заклад, щоденник є також посвідченням про відрядження, підтверджуючи тривалість перебування здобувача на практиці. Під час практики здобувач вищої освіти щодня коротко повинен записувати в щоденник усе, що зроблено за день згідно з календарним графіком проходження практики, робити докладні записи. Не менше одного разу на тиждень здобувач вищої освіти повинен подати щоденник на перевірку керівникам практики від вищого навчального закладу та від підприємства, які письмово висловлюють зауваження, визначають додаткові завдання і підписують записи, зроблені здобувачем вищої освіти. По закінченні практики щоденник разом зі звітом повинен бути підписаний керівником практики, який складає відгук про роботу здобувача вищої освіти, та завірений печаткою підприємства. Оформлений щоденник разом зі звітом здобувач вищої освіти має здати на кафедру. Без заповненого щоденника практика не зараховується. Форма контролю виконання практики – диференційований залік – враховується нарівно з іншими оцінками, які характеризують успішність здобувача вищої освіти. Результати захисту звіту з практики заносяться в екзаменаційну відомість та проставляються в заліковій книжці.

Знання, уміння та навички здобувача, здобуті під час проходження практики, оцінює спеціально створена комісія, призначена завідувачами випускових кафедр із числа керівників практики (2-3 викладачі) у терміни, визначені графіком навчального процесу

До захисту представляється звіт та щоденник, підписані керівником практики від підприємства, затверджений печаткою підприємства.

Захищений звіт з ознайомчої практики здобувачеві не повертається, а здається в архів.

Оцінка з проходження ознайомчої практики складається із суми балів, які виставляються на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок здобувача, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.

Студенти, які не виконали програму практики без поважних причин або отримали незадовільну оцінку, можуть бути відраховані як такі, що мають академічну заборгованість у порядку, передбаченому статутом академії.

4 Рекомендована література

Базова:

1. Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв: підручник / К. О. Самойчук, В. С. Бойко, В. О. Олексієнко та ін. ; за ред. К. О. Самойчука; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, Каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. — Київ: ПрофКнига, 2020. — 428 с
2. Проектування технологічних процесів у тваринництві та птахівництві: навч. посіб. / Ю. М. Носов. — Львів: «Новий Світ-2000», 2020. — 496 с.
3. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва [Текст]: посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка та ін.; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, Каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. — Київ : ПрофКнига, 2020. — 252 с
4. Віннікова Л.Г. Основи птахівництва та переробки птиці / Л.Г. Віннікова, Н.М. Поварова, О.В. Синиця. – К.: «Освіта України», 2020. – 216 с.
5. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: підручник / І. Ю. Горбатенко, М. І. Гиль, М. О. Захаренко та ін. ; за ред. М. І. Гиль. — Херсон: Гельветика, 2018. — 600 с.
6. Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі. Підручник. – Київ: ЦУЛ, 2021. – 366 с.
7. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 390 с.
8. Костенко В.І. Технологія виробництва молока і яловичини. Підручник. – Київ. Ліра –К, 2018. – 672 с.

9. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока: навч. посіб. / Н. А. Ткаченко, О. П. Чагаровський, Н. О. Дец та ін.; під заг. ред. Н. А. Ткаченко. — Одеса; Рівне: Овід, 2018. — 235 с. — Бібліогр.: с. 233-235.
10. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи: навч. посіб. / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, В. З. Салата та ін.; за ред. В. В. Касянчук. — Суми: Унів. кн., 2019. — 320 с
11. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації: навч. посіб. / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор; за заг. ред. О. П. Чагаровського. — Київ: НУХТ, 2016. — 118 с.
12. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навч. посіб. / Г.О. Бірта, О.Г. Бургу; Полт. Ун-т економіки і торгівлі. — Київ: ЦУЛ, 2018. — 164 с.
13. Винникова Л.Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации: учебник / Л. Г. Винникова. — Киев : Освіта України, 2017. — 364 с.
14. Ткаченко Н.А. Технологія білкових паст дитячого харчування / Н.А. Ткаченко, Ю.В. Назаренко, Ю.С. Українцева // Суми: видавничо-виробниче підприємство «Мрія-1», 2017. — 182 с.
15. Норми годівлі, раціони і поживність кормів для різних видів сільськогосподарських тварин: довідник: навч. посіб. / Г. В. Проваторов, В. І. Лади́ка, Л. В. Бондарчук та ін.; за ред. В. О. Проваторова. — Суми : Унів. кн., 2019. — 489 с.
16. Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва: навч. посіб./ В.М.Поліщук, Т. О. Білько ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 628 с.
17. Проектування технологічних процесів у тваринництві та птахівництві: навч. посіб. / Ю. М. Носов. — Львів : "Новий Світ-2000", 2020. — 496 с
18. Наказ № 224 від 08.02.2021 Про затвердження Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання. МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
19. Топіха В. С. та ін. Організація племінної справи: навч. посіб. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 264 с.
20. Основи проектування тваринницьких підприємств: підручник для здобувачів ступеня вищої освіти закладів вищої освіти / О.Г. Скляр, Н.І. Болтянська. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. — 380 с.
21. Основи охорони праці: посібник до самостійної роботи./ Лисюк В.М., Фесенко О.О. / Одеська національна академія харчових технологій, 2016. — 40 с.
22. Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сапожнікова Н.Ю., Сахарова З.М. Основи охорони праці: посібник до виконання лабораторних робіт. — Одеса: ОНАХТ, 2016. — 73 с.

Додаткова:

1. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. — Киев:

- Сварог, 2016. — 236 с.
2. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. – К.: Вища освіта, 2006 – 640 с.
 3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Навчальний посібник. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000. – 172 с.
 4. Чагаровський О.П. Хімія молочної сировини: навч. пос. для студ. вищих навч. закладів / О.П. Чагаровський, Н.А. Ткаченко, Т.А. Лисогор; – Одеса: «Сімекс-прінт», 2013. – 268 с.
 5. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: в 2 т.: навч. посіб. Т. 1 / В. М. Ковбасенко; рец. Л. Г. Віннікова. — Київ: Інкос, 2005. — 416 с.
 6. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: в 2 т.: навч. посіб. Т. 2 / В. М. Ковбасенко. — Київ: Інкос, 2006. — 536 с.
 7. Кочубей-Литвиненко О.В. Технологія отримання та первинного оброблення молока: підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: НУХТ, 2013. — 211 с.

Форми – зразки сторінок оформлення звіту

Міністерство освіти і науки України ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
Факультет	_____

СВО	_____
Напрямок підготовки	_____

Кафедра	_____
ЗВІТ з проходження переддипломної практики на підприємстві <i>(повна юридична назва)</i>	
<hr/>	
студента	_____
	(Прізвище, ініціали)
групи	_____
№ залікової книжки	_____
Керівник практики від:	
підприємства	_____
	(Посада, прізвище, ініціали)
академії, кафедри	_____
	(Посада, прізвище, ініціали)
ОНАХТ 2021	
210	

297

Рисунок А.1 – Форма з прикладом оформлення титульної сторінки формату А4 (210×294) мм

Примітка.

На титульній сторінці рамку та штамп не креслять, номер аркуша «1» не проставляють, але враховують у загальному обсязі аркушів звіту.

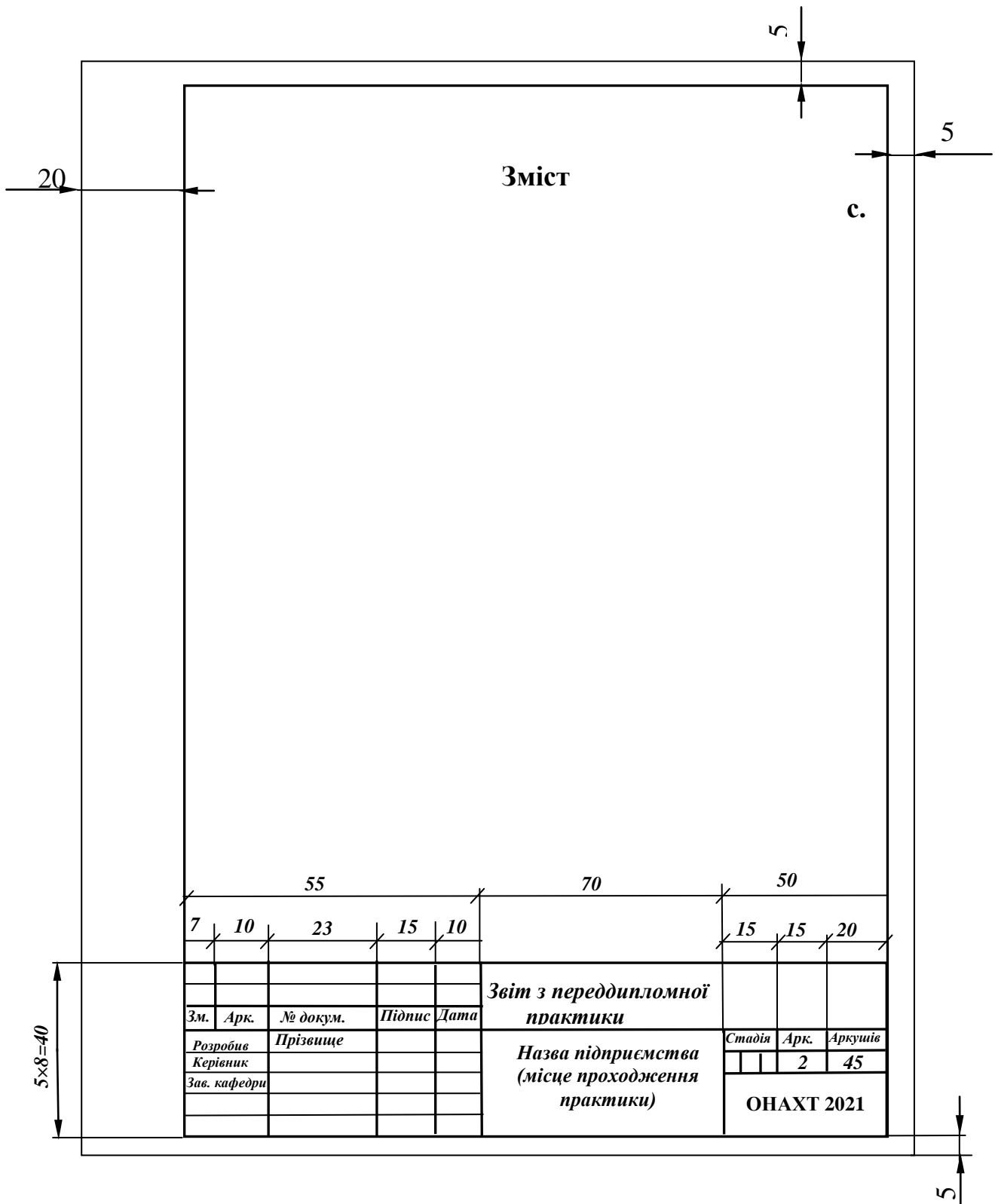


Рисунок А.2 – Форма з прикладом оформлення другої сторінки звіту
Примітка.

На другій сторінці звіту креслять рамку, штамп розміром 40×185 мм та всі надписи у штампі виконують при оформленні змісту. Студент виконує особистий підпис ручкою з пастою поряд з прізвищем.

У штампі вказують номер другого аркуша – «Арк. 2» та загальну кількість аркушів звіту з врахуванням титульної сторінки, зокрема «Аркушів 45».

Вступ

					<i>Звіт з проходження переддипломної практики</i>	Арк.
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		3

Рисунок А.3 – Форма з прикладом оформлення третьої сторінки звіту

Примітка.

На третій та на наступних сторінках звіту креслять рамку та штамп розміром 15×185 мм.

У штампі вказують номер наступного аркуша – «Арк. 3».

**Приклади бібліографічного опису при складанні списку
використаної літератури згідно вимог
Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015**

Опис книг 1 автор

Плотніков В. М. Дискретна математика для інформаційних технологій: булева алгебра : навч. посіб. / В. М. Плотніков. – Одеса : ОНАХТ, 2013. –156 с.

Віват Г. І. Наукова поезія ХХ століття : монографія / Г. І. Віват. – Одеса:ВМВ, 2013. – 240 с. – Бібліогр.: с. 223–239 (205 назв.).

Опис книг 2 и 3 авторів

Каламан О. Б. Гроші. Фінанси. Кредит : навч. посіб./ О. Б. Каламан, Д. Ф. Харківський. – Одеса : Фенікс, 2013. – 281 с.

Егоров Б. В. Технический дизайн : учеб. пособие / Б. В. Егоров, Л. А. Иванова, С. В. Котлик. – Львов : «Магнолія-2006», 2013. – 336 с.

Будюк Л. Ф. Конспект лекцій з курсу «Інноваційні технології галузі» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання / Л. Ф. Будюк, Г. М. Станкевич, А. К. Кац. – Одеса:ОНАХТ, 2013. – 62 с.

Опис книги чотирьох і більше авторів

Конспект лекцій з курсу «Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології» для студентів напряму підготовки (6.051701) – Харчові технології та інженерія ден. форми навчання / Л. В. Капрельянц, Т. О. Величко, А. П. Петросьянц, Л. Г. Пожіткова. – Одеса : ОНАХТ, 2013. – 58 с.

Контроль якості та безпеки продукції зернопереробної галузі (комбікормова галузь) : підручник / Б. В. Єгоров, А. О. Кочетова, Т. О. Величко та ін. ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 326 с.

Менеджмент : навч. посіб. / А. Г. Гончарук [та ін.]; за ред. А. Г. Гончарука. – Вид. 2-ге, допов. і перероб. – Одеса: Фенікс, 2013. – 296 с. : іл.

Стаття з книги

Антонюк О. П. Окремі підходи щодо проведення економіко статистичного аналізу підприємств оліє-жирової промисловості / О. П. Антонюк // Управління фінансово-економічною безпекою підприємств харчової промисловості: аналіз і

синтез методів : монографія / Б. В. Єгоров, В. В. Немченко, Т. В. Авершіна та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій ; за заг. ред. В. В. Немченка. – Одеса, 013. – С. 115–131.

Стаття з окремого тому (випуску) багатотомного видання

Бабиченко В. М. Безморозний період / В. М. Бабиченко // Енцикл. сучас. України. – Київ, 2003. – Т. 2. – С. 379–380.

Статті з журналів 1-3 авторів

Басюркіна Н. Й. Аналіз моделей продовольчої безпеки країни / Н. Й. Басюркіна // Інновац. економіка. – 2012. – № 2 (28). – С. 281–284 : рис. – Бібліогр.: 10 назв.

Gayvoronska G. Optimization of Connection's Structure of Remotelyoperated ortables to Information Networks' Basic Equipment / G. Gayvoronska // Inform. Theories Applicat.: Intern. J. – 2012. – Vol. 19, № 3. – P. 282–291 : fig. – Ref.: 6.

Статті з журналів 4 авторів

Утилизация тепловых и сырьевых ресурсов при производстве пищевых концентратов / О. Г. Бурдо, С. Г. Терзиев, Н. В. Ружицкая, А. А. Борщ // Харч.наука і технологія. – 2012. – № 1. – С. 107–111 : рис. – Бібліогр.: 7 назв.

Conventional and advanced exergoenvironmental analysis of a steam methane reforming reactor for hydrogen production / A. Boyano, T. Morosuk, A. M. Blanco Marigorta, G. Tsatsaronis // J. Cleaner Production. – 2012. – Vol. 20. – P.152–160.

Статті 5 і більше авторів

Сортимент винограду України – перспективи вдосконалення / В. В. Власов, Н. А. Мулюкіна, І. А. Ковальова та ін. // Сучас. аграр. технології. – 2013. – № 5. – С. 64–71.

A comparative exergoeconomic analysis of two biomass and co-firing combined power plants / S. Soltania, S.M.S. Mahmoudia, M. Yarib [at al.] // Energy Conversion and Management. – 2013. – Vol. 76. – P. 83–91.