

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

# **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

*для здобувачів 4 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти*

*за освітньо-професійною програмою “Харчові технології”*

*зі спеціальності 181 “Харчові технології”*

*галузі знань 18 “Виробництво та технології”*

*денної та заочної форм навчання*

**Львів**

**Видавництво Львівського торговельно-економічного університету**

**2023**

**Укладачі:** доц. Давидович О. Я.,  
проф. Ощипок І. М.

**Рецензент:** доц. Палько Н. С.

**Відповідальний за випуск:** д.т.н., проф. Ощипок І. М.

*Рекомендовано до друку Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування ЛТЕУ.  
Протокол № 12 від 29 червня 2023 р.*

© Давидович О. Я.,  
Ощипок І. М.,  
2023

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців вимагає закріплення набутих у закладі вищої освіти теоретичних знань практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві.

Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є складовою частиною освітнього процесу й спрямована на оволодіння здобувачами вищої освіти системою професійних умінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку здобувача. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й особистісних якостей.

Організація практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” регламентується Законом України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 № 1556-VII у редакції від 28.05.2023 р., Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України № 93 від 08.04.1993 р., Положенням про організацію освітнього процесу в ЛТЕУ, Положенням про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти ЛТЕУ, Положенням Про порядок оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти у ЛТЕУ та іншими внутрішніми документами Університету, а також Наскрізною програмою практичної підготовки, робочою програмою і силабусом виробничої практики.

Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики вміщують розділи, які визначають її мету та завдання, програму (календарний план проходження виробничої практики її зміст); загальні вимоги до організації та проведення; контроль та основні обов’язки здобувачів, керівників під час проходження виробничої практики; вимоги до написання та оформлення звіту з

виробничої практики; підсумковий контроль проходження практичної підготовки.

## 2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Виробнича практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є освітньою компонентою обов’язкової складової навчального плану і спрямована на отримання професійних компетентностей.

*Метою* виробничої практики є: поглибити, узагальнити і вдосконалити здобуті здобувачами знання, набутий професійний досвід, компетентності та підготовка до самостійної трудової діяльності у структурних підрозділах, посади яких заміщаються фахівцями спеціальності, а також з метою збору матеріалів для складання підсумкової атестації з ОПП “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

*Завданнями* виробничої практики є:

- ознайомити здобувачів з особливостями професійної діяльності та обов’язками технолога підприємства або шеф-кухаря підприємства.
- сформувані у здобувачів практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних завдань в сучасних умовах;
- удосконалити фахові знання здобувачів в питаннях організації виробництва харчових продуктів або кулінарної продукції;
- навчити здобувачів використовувати матеріальні та трудові ресурси, нові прийоми обробки сировини.

У процесі успішного проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” повинні оволодіти такими *компетентностями*:

*Загальними:*

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K07. Здатність працювати в команді.

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

*Спеціальними (фаховими, предметними):*

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинні набути таких *результатів навчання* відповідно до освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології”:

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР 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 запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

*Виробнича практика проходить* на підприємствах харчової промисловості або ресторанного господарства будь-якої форми власності чи організаційно-правового статусу, які за профілем, обсягами і станом фінансово-господарської діяльності, матеріально-технічної бази, рівнем організації виробничих процесів та

кваліфікаційним складом персоналу забезпечують необхідні умови для досягнення мети і завдань виробничої практики.

*Керівництво виробничою практикою здійснює кафедра харчових технологій.*

*Таблиця 1*

### **Програма виробничої практики на підприємствах харчової промисловості**

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Загальна характеристика підприємства харчової промисловості
2.	Організація технологічного процесу виробництва на підприємстві харчової промисловості
3.	Характеристика обладнання підприємства харчової промисловості
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві харчової промисловості
5.	Організація зберігання готової продукції на підприємстві харчової промисловості
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві харчової промисловості
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві харчової промисловості

*Таблиця 2*

### **Зміст виробничої практики на підприємствах харчової промисловості**

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Загальна характеристика підприємства харчової промисловості	Ознайомитися з підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління, визначити тип організаційної структури. Вивчити порядок організації системи безпеки життєдіяльності на підприємстві та отримати відповідні інструктажі з охорони праці і техніки безпеки
2.	Організація технологічного процесу виробництва на підприємстві харчової промисловості	Охарактеризувати технологічний процес виробництва продукції. Вивчити, як здійснюється організація технологічних процесів виробництва. Вивчити документальну звітність керівника виробництва. Навести апаратно-технологічну схему виробництва основних видів продукції, її опис.



1	2	3
3.	Характеристика обладнання підприємства харчової промисловості	Навести технічну характеристику технологічного обладнання підприємства та його призначення.
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві харчової промисловості	Ознайомитися з технологічним забезпеченням якості продукції; з показниками якості продукції, з методами, що використовуються на підприємстві, для визначення якості продукції, з організацією роботи лабораторії підприємства, порядком фіксації результатів контролю якості продукції
5.	Організація зберігання готової продукції на підприємстві харчової промисловості	Ознайомитись із умовами та оптимальними параметрами зберігання готової продукції на підприємстві. Вивчити порядок передавання продукції в експедицію, терміни реалізації продукції у торговельну мережу залежно від асортименту та супроводжувальну документацію
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві харчової промисловості	Ознайомитись із санітарними вимогами до виробництва на підприємстві. Навести інноваційні процеси, що впроваджені на підприємстві з метою поліпшення санітарного стану підприємства
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві харчової промисловості	Вивчити стандартизацію і систему управління якістю та безпечністю продукції (НАССР) на підприємстві. Розглянути порядок розроблення рецептур і технологічних інструкцій на нові види виробів, їх затвердження

Таблиця 3

### Програма виробничої практики на підприємствах ресторанного господарства

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства
2.	Організація технологічного процесу виробництва продукції підприємства ресторанного господарства
3.	Характеристика устаткування підприємства ресторанного господарства
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві ресторанного господарства
5.	Вивчення порядку приймання замовлень та організації обслуговування споживачів підприємства ресторанного господарства
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві ресторанного господарства
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві ресторанного господарства

## Зміст виробничої практики на підприємствах харчової промисловості

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства	<p>Ознайомитися з підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління, визначити тип організаційної структури.</p> <p>Вивчити порядок організації системи безпеки життєдіяльності на підприємстві та отримати відповідні інструктажі з охорони праці і техніки безпеки</p>
2.	Організація технологічного процесу виробництва продукції підприємства ресторанного господарства	<p>Охарактеризувати технологічний процес виробництва продукції підприємства ресторанного господарства. Вивчити, як здійснюється організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв.</p> <p>Вивчити документальну звітність керівника виробництва. Навести технологічну схему виробництва основних видів продукції, її опис.</p>
3.	Характеристика устаткування підприємства ресторанного господарства	Навести технічну характеристику устаткування підприємства та його призначення. Визначити потреби у кухонному посуді та інвентарі, столовому посуді і приборах
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві ресторанного господарства	Ознайомитися з технологічним забезпеченням якості кулінарної продукції; з показниками якості кулінарної продукції, з методами, що використовуються на підприємстві, для визначення якості продукції, з організацією роботи бракеражної комісії, порядком фіксації результатів контролю якості кулінарної продукції
5.	Вивчення порядку приймання замовлень та організації обслуговування споживачів підприємства ресторанного господарства	Ознайомитися з технологією обслуговування споживачів на підприємстві та порядком приймання та виконання замовлень

1	2	3
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві ресторанного господарства	Ознайомитись із санітарними вимогами до приготування продукції на підприємстві. Навести інноваційні процеси, що впроваджені на підприємстві з метою поліпшення санітарного стану підприємства
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію підприємстві ресторанного господарства	Вивчити систему управління якістю та безпечністю продукції та послуг (НАССР) на підприємстві. Розглянути порядок розроблення технологічних карт на нові види кулінарної продукції, їх затвердження

### **3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” здійснюються на основі договорів між Львівським торговельно-економічним університетом і підприємством, установою (незалежно від його організаційно-правових форм).

З базами виробничої практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності) Університет завчасно, не пізніше ніж за три місяці до початку виробничої практики, укладає договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується за згодою сторін договору і може визначатися або на період конкретного виду практики, або до п’яти років.

За відсутності договору на проведення виробничої практики здобувач може проходити виробничу практику на підприємстві, якщо Університетом не пізніше, ніж за 2 місяці до початку виробничої практики, буде отримано гарантійний лист з проханням направити його саме на це підприємство в терміни виробничої

практики (додаток А).

Для керівництва виробничою практикою здобувачів призначаються керівники практики як від Університету, так і від підприємства.

За місяць до початку виробничої практики кафедра проводить організаційне зібрання, з метою ознайомлення здобувачів з порядком організації під час виробничої практики, оформленням необхідної документації, правилами техніки безпеки, розпорядком дня, видами та строками звітності тощо.

Перед виїздом на виробничу практику здобувачі забезпечуються такими видами документів: скеруванням на виробничу практику, програмою виробничої практики, щоденником, індивідуальним завданням (за рекомендацією керівника кваліфікаційної роботи).

У період виробничої практики на здобувачів, які працюють в якості практикантів на робочих місцях, розповсюджуються правила охорони праці й внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві, в закладі, організації тощо.

У перший день перебування на базі практики здобувачі зобов'язані пройти інструктаж з техніки безпеки і протипожежної профілактики. Проведення інструктажу має бути зафіксовано документально.

#### **4. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB'ЯЗКИ ЗДОБУВАЧІВ І КЕРІВНИКІВ ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

Безпосереднє керівництво, організацію, проведення та контроль виробничої практики здійснюють: відповідальний за практичну підготовку здобувачів від Університету і кафедри харчових технологій; керівник кваліфікаційної роботи здобувача і визначений керівник від підприємства – бази практики.

Під час практичної підготовки здобувачів відповідними особами здійснюється попередній, поточний і підсумковий контроль за ходом організації

та проведення практики.

Попередній контроль здійснюється під час підготовки здобувачів до проходження виробничої практики на зборах-інструктажах. Відповідальність за його проведення покладено на завідувача кафедри харчових технологій та його заступника з практики. На зборах здобувачам пояснюються цілі виробничої практики, порядок її проходження, форма звітування, а також передаються скерування на підприємство – базу практики, щоденники та програму виробничої практики.

Поточний контроль виробничої практики здійснюється керівником кваліфікаційної роботи та керівником від підприємства – бази практики шляхом аналізу та оцінки систематичності виконання встановлених видів робіт, про що робляться відповідні записи у щоденнику виробничої практики.

Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності здобувачів протягом виробничої практики.

Загальне керівництво виробничою практикою на підприємстві – базі практики здійснюється керівниками або їх заступниками, безпосереднє керівництво покладається на керівників структурних підрозділів та на окремих висококваліфікованих спеціалістів, відповідно до обраної здобувачем професійної позиції.

Відповідальність за організацію виробничої практики на підприємстві (організації) – базі практики покладається на директора, який призначає керівника виробничої практики здобувачів наказом по підприємству.

При проходженні виробничої практики здобувачі можуть бути зараховані на штатні посади, якщо професійні обов'язки відповідають програмі виробничої практики.

Робочий час практикантів визначають відповідно до чинного законодавства та діючого на підприємстві внутрішнього розпорядку і режиму роботи.

Консультації з керівником виробничої практики на підприємстві проводяться в робочий час, а в закладах освіти – в неробочий час практиканта.

У ході підготовки та проходження виробничої практики *здобувач повинен:*

- отримати перед початком виробничої практики на кафедрі харчових технологій необхідні документи для проходження виробничої практики (скерування, щоденник, програму виробничої практики, індивідуальне завдання тощо) та пройти відповідний інструктаж;

- вчасно з'явитися на підприємство – базу виробничої практики (у перший день згідно встановленого в навчальному плані графіку);

- у триденний термін від початку виробничої практики повідомити кафедру харчових технологій про прибуття на підприємство, прізвище, ім'я, по батькові та посаду керівника виробничої практики від підприємства, номер наказу (розпорядження по підприємству) про зарахування на виробничу практику, контактний телефон, адресу;

- виконати програму виробничої практики в повному обсязі та у встановлений термін;

- оформити на підприємстві необхідні документи для звітування про виробничу практику (щоденник, завірений необхідними печатками та підписами; рецензію, звіт, завірені керівником виробничої практики від підприємства та печаткою);

- не пізніше, ніж за тиждень до встановленого терміну захисту звіту з виробничої практики надати на кафедру харчових технологій необхідні документи про проходження виробничої практики (звіт з практики, щоденник, рецензію керівника виробничої практики від підприємства, виконані індивідуальні завдання);

- у десятиденний термін від закінчення виробничої практики захистити звіт з виробничої практики на кафедрі харчових технологій.

*Обов'язки керівника практики від Львівської торговельно-економічного*

університету.

Безпосереднє навчально-методичне керівництво практикою здобувачів вищої освіти забезпечує *кафедра харчових технологій* (в особі заступника завідувача кафедри з практичної підготовки), яка здійснює такі заходи:

- розробляє Наскрізню програму практичної підготовки здобувачів вищої освіти і при необхідності доопрацьовує її, але не рідше, ніж один раз на два роки;

- щорічно розробляє робочі програми та силабуси практик;

- розробляє ці Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики;

- визначає бази виробничої практики, узгоджує з ними кількість здобувачів вищої освіти, що приймаються на виробничу практику, складають відповідну заявку, яку подають до відділу моніторингу якості освіти та акредитації для укладання договорів;

- складає відомість розподілу здобувачів вищої освіти за базами виробничої практики, які до початку виробничої практики подаються декану факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування;

- призначає керівників виробничої практики від кафедри харчових технологій відповідно до педагогічного навантаження викладачів та забезпечує, при можливості, їх виїзд на бази виробничої практики за декілька днів до її початку для перевірки готовності до приймання здобувачів вищої освіти і ознайомлення керівників підприємств (організацій, установ) з програмою виробничої практики;

- розробляє тематику індивідуальних завдань на період проведення практики (за потреби);

- організовує проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань виробничої практики за участю викладачів-керівників виробничої практики;

- інформує здобувачів вищої освіти про місце, строки проведення виробничої практики та форми звітування;

- здійснює керівництво і контроль за проведенням виробничої практики та виконанням програми виробничої практики;
- повідомляє здобувачів вищої освіти про систему звітності з виробничої практики, яка затверджена кафедрою харчових технологій;
- обговорює підсумки та аналізує виконання програми виробничої практики на засіданнях кафедри харчових технологій;
- подає до деканату і відділу моніторингу якості освіти та акредитації звіти про проведення виробничої практики з пропозиціями щодо удосконалення її організації.

*Керівник практики від Університету:*

- контролює готовність баз виробничої практики та проводить, при необхідності, до прибуття здобувачів вищої освіти – практикантів підготовчі заходи;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом здобувачів вищої освіти на виробничу практику: інструктаж про порядок проходження виробничої практики, надання здобувачам вищої освіти – практикантам скерування на виробничу практику;
- у тісному контакті з керівником виробничої практики від бази виробничої практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту здобувачів вищої освіти та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки.

Безпосереднім керівником практики від кафедри харчових технологій є керівник кваліфікаційної роботи здобувача першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, який:

- ознайомлює здобувача вищої освіти з робочою програмою та силябусом виробничої практики, видає Методичні рекомендації з організації та проведення виробничої практики;



- розробляє тематику індивідуальних завдань (за потреби);
- узгоджує з керівником виробничої практики від підприємства (організації, установи) індивідуальні завдання з урахуванням особливостей місця виробничої практики;
- бере участь у розподілі здобувачів вищої освіти за місцями виробничої практики;
- відслідковує своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць виробничої практики;
- здійснює контроль за виконанням програми виробничої практики та строками її проведення;
- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про виробничу практику і кваліфікаційної роботи;
- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про виробничу практику;
- приймає захист звітів здобувачів вищої освіти про виробничу практику у складі комісії, на підставі чого оцінює результати виробничої практики, атестує їх і виставляє оцінки в заліковій книжці та відомості обліку успішності;
- здає звіти про виробничу практику фахівцю кафедри для зберігання.

*Обов'язки здобувачів-практикантів:*

Здобувачі-практиканти після розподілу на бази виробничої практики та призначення керівників виробничої практики відповідним наказом ректора зобов'язані:

- до початку виробничої практики одержати від керівника виробничої практики від Університету скерування, а на кафедрі харчових технологій – методичні матеріали (Методичні рекомендації з організації та проведення

виробничої практики, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

- своєчасно прибути на місце виробничої практики і документально оформити її початок;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою та силабусом виробничої практики та Методичними рекомендаціями з організації та проведення виробничої практики;

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

- нести відповідальність за виконану роботу; дотримуватись трудової дисципліни, правил трудового розпорядку, техніки безпеки та інших норм;

- проводити роботу на місці виробничої практики відповідно до отриманих завдань у режимі роботи відповідних підрозділів підприємства;

- за необхідності відвідати керівника виробничої практики від Університету в дні його консультацій на кафедрі харчових технологій;

- бути ввічливим у спілкуванні;

- своєчасно оформити звітну документацію відповідно до Методичних рекомендацій з організації та проведення виробничої практики;

- у визначені деканатом факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування терміни відповідно до графіка освітнього процесу захистити звіт з виробничої практики.

*Обов'язки керівника від підприємства – бази виробничої практики:*

На початку виробничої практики керівник на підприємстві зобов'язаний провести організаційну зустріч зі здобувачами та огляд підприємства з метою ознайомлення з основними видами діяльності підприємства, лінійними та функціональними підрозділами, рекомендації здобувачів-практикантів керівникам цих підрозділів; провести заняття-інструктаж з вивченням правил внутрішнього

розпорядку та поведінки на підприємстві, правил техніки безпеки, протипожежних правил.

*Керівник виробничої практики від підприємства – бази практики:*

- несе особисту відповідальність за проведення виробничої практики;
- організовує виробничу практику згідно з програмою виробничої практики;
- забезпечує проведення інструктажу з охорони праці та техніки безпеки;
- визначає місця виробничої практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження; сприяє організації робочого місця здобувача-практиканта;
- проводить консультації, створює умови щодо виконання програми виробничої практики та отримання необхідних матеріалів для складання звіту;
- робить відмітки чи зауваження у щоденнику здобувача щодо виконання програмних завдань;
- по закінченню виробничої практики перевіряє звіт, дає рецензію на звіт та характеристику здобувача-практиканта, підписує їх і завіряє печаткою;
- повідомляє керівника практики від Університету про всі порушення проходження виробничої практики здобувачем.

## **5. ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

Підсумковим документом, що узагальнює всю роботу здобувача по виконанню програми виробничої практики, є письмовий звіт, який складається відповідно до змісту програми виробничої практики, викладеної вище.

У звіті має бути коротко і конкретно описана робота, яка особисто виконана здобувачем за такою структурою.

- а) титульний аркуш з усіма підписами (додаток Б);
- б) зміст, де вказаний перелік розділів і підрозділів з позначенням сторінок;

- в) вступ;
- г) основна частина;
- д) індивідуальне завдання (за наявності);
- е) висновки і пропозиції;
- ж) додатки.

У вступі обґрунтовуються основна мета і завдання виробничої практики. Основна частина містить конкретні відповіді на програмні завдання виробничої практики. Висновки і пропозиції викладають коротко і конкретно за матеріалами звіту на підставі виконаної роботи.

Перелік використаних джерел інформації включають: наукова і навчальна література; дані бухгалтерської, статистичної та фінансової звітності; нормативно-законодавчі акти в певній галузі та підприємства – бази виробничої практики.

*До звіту додається:*

- а) відгук на звіт керівника виробничої практики від ЛТЕУ (керівника кваліфікаційної роботи);
- б) щоденник проходження виробничої практики із заповненими реквізитами;
- в) зразки документів, що стосуються проходження виробничої практики та її змісту, повинні бути оформленні у вигляді додатків до звіту.

*Щоденник є основним документом, що підтверджує проходження здобувачем виробничої практики, у якому фіксується його поточна робота і містить:*

- календарний план виконання здобувачем програми виробничої практики з оцінкою його виконання;
- план роботи, який складається разом з керівниками виробничої практики від кафедри і підприємства;
- сформульоване індивідуальне завдання, що видане здобувачеві, з відміткою про стан його виконання;

- висновки і пропозиції за результатами проходження виробничої практики;
- підсумкове оцінювання роботи здобувача за період виробничої практики керівниками від підприємства і кафедри харчових технологій.

*Вимоги до написання та оформлення звіту з виробничої практики:*

1. Звіт оформляється згідно з вимогами ЄСКД до текстових документів. Текст повинен бути набраний на комп'ютері на аркушах паперу формату А4 (використовувати текстовий редактор MS Word, гарнітуру Times New Roman, розмір шрифту – 14, міжрядковий інтервал – 1,5, поля: зліва – 30 мм, справа – 10 мм, знизу та зверху – 20 мм. Обводити поля не рекомендується).

2. Всі сторінки (крім першої) повинні бути пронумеровані арабськими цифрами вгорі справа. Першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст і т.д. На титульній сторінці і змісті номери не проставляють. Нумерують звіт, починаючи зі сторінки “3”.

3. Розділи звіту мають бути пронумеровані арабськими цифрами і мати свої заголовки.

4. Цифровий матеріал оформляють у вигляді таблиць. Кожна таблиця має мати номер та заголовок, який розташовують нижче від слова “Таблиця”. Слово “Таблиця” пишеться з правого боку сторінки. Таблиці нумерують арабськими цифрами наскрізно в межах звіту.

5. У кінці звіту проставляються дата його складання та особистий підпис здобувача.

Письмовий звіт про проходження виробничої практики разом зі щоденником подається здобувачем керівникові від бази виробничої практики для перевірки. Перевірений керівником виробничої практики письмовий звіт і щоденник підписуються ним і завіряються печаткою підприємства (за наявності). За результатами виконання програми виробничої практики, на підставі щоденника і письмового звіту керівник виробничої практики від підприємства складає рецензію про результати проходження здобувачем виробничої практики.

*У рецензії керівника виробничої практики від підприємства – бази практики:*

- подається оцінка роботи здобувача-практиканта щодо повноти виконання програми виробничої практики;
- визначається вміння здобувача-практиканта застосовувати теоретичні знання у практичній діяльності;
- вказуються недоліки в теоретичній підготовці здобувача-практиканта, виявлені під час проходження виробничої практики;
- вносяться пропозиції про можливе місце роботи (структурний підрозділ, посада тощо) здобувача-практиканта після закінчення навчання.

У триденний термін звіт подається на рецензію керівнику виробничої практики від Університету. До звіту додаються: щоденник; рецензія керівника від бази виробничої практики; програма виробничої практики.

## **6. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

Підсумковий контроль проходження виробничої практики – це захист звітів про практичну підготовку на кафедрі харчових технологій.

До захисту звітів допускаються здобувачі, які повністю виконали програму виробничої практики, представили звіт відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, при наявності позитивної рецензії керівника від підприємства – бази виробничої практики і відгуку керівника виробничої практики (кваліфікаційної роботи).

Захист звітів відбувається у формі співбесіди і може супроводжуватися презентацією його результатів. Комісія із захисту звітів призначається завідувачем кафедри харчових технологій і складається не менше, ніж з двох викладачів

(заступник завідувача кафедри з практичної підготовки, керівник виробничої практики). Підсумки результатів виробничої практики здобувача визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується у Львівському торговельно-економічному університеті.

Захист звітів здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” відбувається після завершення виробничої практики.

За результатами проходження виробничої практики та захисту індивідуального завдання здобувачу виставляються кількість балів ECTS та оцінка за національною шкалою. Результати заносяться в залікову відомість, проставляються в заліковій книзі та індивідуальному плані здобувача.

Інформація про хід виробничої практики та її підсумки обговорюються на засіданні кафедри, а її загальні підсумки розглядаються на Вченій раді факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування.

Здобувачу, який не виконав програми виробничої практики з поважних причин, може бути надано право проходження виробничої практики повторно при виконанні визначених умов.

Здобувачі, які не виконали програму виробничої практики без поважної причини або ті, які отримали негативну рецензію керівника виробничої практики від підприємства, або незадовільну оцінку при захисті звіту, вважаються таким, що не виконали індивідуального освітнього плану та відраховується з числа здобувачів.

#### *Критерії оцінювання результатів виробничої практики*

Оцінка за проходження виробничої практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту за результатами проходження виробничої практики та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які належать до програми виробничої практики.

Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок здобувача, набутих на виробничій практиці, оцінюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням її у чотирибальну оцінку (табл. 5).

Таблиця 5

### Критерії оцінювання результатів практичної підготовки

№ з/п	Вид контролю	Бали
1	Виконання завдань виробничої практики	50
2	Оформлення звіту (правильність та якість)	10
3	Виступ з доповіддю на захисті	20
4	Відповіді на запитання	20
Всього		100

Переведення балів підсумкової оцінки у традиційну чотирибальну здійснюють так (табл. 6):

Таблиця 6

### Числова (рейтингова) шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
90-100 (A)	Відмінно
82-89 (B)	Добре
74-81 (C)	
64-73 (D)	Задовільно
60-63 (E)	
35-59 (FX)	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34 (F)	Незадовільно з обов'язковим повторним проходженням



## ДОДАТКИ

*Додаток А*

Ректору Львівського торговельно-  
економічного університету  
проф. П. О. Куцику

### Гарантійний лист

\_\_\_\_\_  
(назва підприємства)

що знаходиться за адресою: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

повідомляє про те, що забезпечить місцем для проходження виробничої практики  
здобувача \_\_\_\_\_ Львівського торговельно-  
економічного університету ОПП “Харчові технології” зі спеціальності  
181 “Харчові технології” \_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ групи терміном з \_\_\_\_\_ до  
\_\_\_\_\_.

**Керівник**

\_\_\_\_\_

(підпис)

(прізвище та ініціали)

М. П.

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
Кафедра харчових технологій

**ЗВІТ**

про проходження виробничої практики

в \_\_\_\_\_  
(назва підприємства)

у період \_\_\_\_\_

Виконав(ла): здобувач(ка) 4 курсу  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
освітньо-професійної програми “Харчові  
технології”  
зі спеціальності 181 “Харчові технології”  
денної (заочної) форми навчання

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали здобувача)

Керівник виробничої практики від підприємства

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

М. П.

Керівник виробничої практики від Університету

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Члени комісії:

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Львів – 20\_\_\_\_