

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ
ПРАКТИКИ**

*для здобувачів другого (магістерського) 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: проф. Ощипок І. М., доц. Давидович О. Я.

Рецензент: доц. Палько Н. С.

Відповідальний за випуск: проф. Ощипок І. М.

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування ЛТЕУ.

Протокол № 12 від 29 червня 2023 р.

© Ощипок І. М.,
Давидович О. Я.,
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 другого (магістерського) 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 другого (магістерського) 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 практики.

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

підсумковий контроль проходження практичної підготовки.

2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Практика здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є освітньою компонентою обов’язкової складової навчального плану і спрямована на отримання професійних компетентностей, у тому числі з організації науково-дослідної діяльності.

Метою практики є оволодіння здобувачами вищої освіти сучасними знаннями, вміннями, навичками розв’язувати складні завдання дослідницького, інноваційного характеру у структурних підрозділах харчових підприємств та закладах ресторанного господарства, формування у них, на базі одержаних в Університеті знань, професійних навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових умовах, виховання потреби систематично поповнювати свої знання й творчо їх застосовувати у практичній та науково-дослідній діяльності.

Завданнями практики є:

– безпосередня практична підготовка здобувачів до самостійної роботи в науково-дослідній та практичній діяльності на відповідних посадах фахівців структурних підрозділів харчових підприємств та закладів ресторанного господарства;

– закріплення та поглиблення теоретичних знань й умінь з фахових освітніх компонент;

– отримання досвіду праці з фактичним матеріалом з напрямку наукової та виробничої діяльності харчових підприємств та закладів ресторанного господарства й використовувати його для виконання кваліфікаційної роботи;

- формування умінь роботи за фахом
- набуття досвіду організаційної роботи в колективі;
- отримання навичок роботи з передовою технікою, використання технологій виробництва та обслуговування, організації праці в умовах професійної практичної діяльності.

У процесі успішного проходження практики здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” повинні оволодіти таких *компетентностей*:

Загальних:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальних (фахових):

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

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

PH 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

PH 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

PH 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

PH 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

PH 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

PH 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для. Забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Практика проходить на кафедрі харчових технологій та на підприємствах харчової промисловості і у закладах 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 управлінської праці, кваліфікаційним складом персоналу забезпечують необхідні умови для досягнення мети і завдань практики.

Загальний обсяг практики – 16 кредитів (480 годин).

Керівництво практикою здійснює кафедра харчових технологій.

Робочий час здобувача протягом практики планується таким чином:

I етап: науково-дослідна практика проходить на кафедрі харчових технологій в кінці першого семестру першого року навчання протягом двох тижнів.

II етап: виробнича практика проходить на підприємстві ресторанного господарства або підприємстві харчової промисловості в кінці другого семестру першого року навчання протягом трьох тижнів.

III етап: переддипломна практика проходить на підприємстві ресторанного господарства або підприємстві харчової промисловості в кінці першого семестру другого року навчання протягом п'яти тижнів.

Програма практики

Етап	Програмні завдання практики
Науково-дослідна практика	формулювання цілей і постановка задач кваліфікаційного дослідження; вивчення, систематизація і структурування джерел інформації за темою кваліфікаційної роботи; отримання навичок узагальнення результатів наукових досліджень у формі наукових публікацій; усвідомлення і використання на практиці принципів академічної доброчесності у науково-дослідній і професійній діяльності
Виробнича практика	узгодження цілей, завдань і змісту кваліфікаційної роботи із цілями і завданнями підприємства (організації) – бази практики; систематизація і структурування інформації щодо діяльності підприємства (організації) – бази практики відповідно до поставлених завдань; отримання навичок аналізу і оцінки можливості реалізації цілей і завдань кваліфікаційної роботи в умовах практичної діяльності підприємства (організації) – бази практики
Переддипломна практика	оволодіння практичними знаннями та навичками майбутньої професійної діяльності в умовах максимального залучення до всіх виробничих процесів підприємства (організації) – бази практики; самостійне виконання завдань відповідно до виконуваних професійних функцій; здобуття навичок впровадження та реалізації ідей, визначених цілями і завданнями кваліфікаційної роботи.

Для досягнення визначеної мети практики, на кожному із встановлених етапів здобувачі виконують відповідні види робіт і вирішують поставлені завдання.

Науково-дослідна практика

Під час першого етапу практики, який проходить на кафедрі харчових технологій під керівництвом керівника кваліфікаційної роботи, здобувачі повинні вирішити такі завдання:

- формулювання цілей і постановка задач дослідження у формі кваліфікаційної роботи;
- визначення предмету і об'єкту кваліфікаційної роботи;
- складання плану кваліфікаційної роботи;
- виконання бібліографічної роботи із залученням сучасних інформаційних технологій;
- вибір необхідних методів наукового дослідження, модифікація і вдосконалення існуючих та розробка нових методів виходячи з конкретних завдань кваліфікаційної роботи;
- узагальнення, аналіз та інтерпретація інформації з вивчених джерел відповідно до цілей і завдань кваліфікаційної роботи з урахуванням принципів академічної доброчесності;
- підготовка до оприлюднення результатів дослідження у формі участі у відповідних наукових заходах.

Науково-дослідна практика орієнтована на:

- оволодіння здобувачем другого (магістерського) рівня вищої освіти сучасної методології наукового дослідження, у тому числі в області вивчення соціально-економічних процесів і умінням застосувати її при роботі над обраною темою кваліфікаційної роботи;

– ознайомлення з усіма етапами науково-дослідницької роботи: постановка задачі дослідження, літературне опрацювання проблеми з використанням сучасних інформаційних технологій (електронні бази даних, Internet);

– вивчення і використання сучасних методів збору, аналізу, моделювання та обробки наукової інформації; виконання піонерних досліджень динаміки змін мінімум за останні 3 роки ситуації на галузевому ринку;

– аналіз отриманого матеріалу, використання сучасних методів досліджень, їх вдосконалення і створення нових методів;

– розуміння і дотримання принципів академічної доброчесності при проведенні і презентації результатів дослідження;

– формулювання висновків за підсумками досліджень, оформлення результатів роботи;

– оволодіння вмінням науково-літературного викладу отриманих результатів;

– оволодіння методами презентації отриманих результатів дослідження та розробка пропозицій щодо їх практичного використання за допомогою сучасних інформаційних технологій.

Під час науково-дослідної практики передбачаються такі види робіт:

– вивчення джерел інформації (наукові монографії, статті, доповіді, методична література, звіти про виконання науково-дослідних робіт тощо) за темою кваліфікаційної роботи;

– систематизація та структурування інформації з дотриманням принципів академічної доброчесності;

– підготовка тез доповідей (наукових статей) за результатами збору, узагальнення та інтерпретації результатів наукового пошуку;

– отримання навичок оформлення наукових робіт.

Означені види робіт фіксуються в щоденнику практики.

Виробнича практика

Під час другого етапу практики, який проходить на підприємстві (організації) – базі практики, здобувачі вирішують такі завдання:

– удосконалення вмінь самостійно здійснювати пошук інформації про стан підприємства (організації) – бази практики, аналізувати її відповідно до сформульованих цілей і завдань кваліфікаційної роботи;

– формування знань і вмінь щодо узгодження поставленої в кваліфікаційній роботі проблеми з можливостями підприємства (організації) – бази практики;

– набуття навичок встановлення вагомих факторів та причинно-наслідкових зв'язків при виявленні узгодженості завдань кваліфікаційної роботи з реальним станом та потенціалом підприємства (організації) – бази практики.

Під час цього етапу практики передбачаються такі види робіт (табл. 1):

Таблиця 1

Зміст виробничої практики

Найменування розділів	Зміст
1	2
Розділ 1. Ознайомлення з підприємством	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. Ознайомитися з торгово-виробничою структурою підприємства: цехами, відділеннями, технологічними лініями
Розділ 2. Вивчення архітектурно-будівельної організації підприємства	Описати план підприємства, розміщення устаткування, водопостачання, каналізація, під'єднання устаткування до електромережі.

1	2
Розділ 3. Робота дублером керівника підприємства	<p>Вивчити та проаналізувати обов'язки керівника підприємства та окремих структурних підрозділів. Ознайомитися з організаційною культурою, діловим кредо, іміджем підприємства. Вказати можливість перепрофілювання в умовах ринкової економіки.</p> <p>Ознайомитися з організацією постачання підприємства сировиною, продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного оснащення.</p> <p>Ознайомитися із порядком укладання договору на постачання товарів.</p> <p>Вивчити порядок наймання та звільнення робітників з урахуванням трудового законодавства.</p> <p>Ознайомитися з видами контролю за дотриманням правил торгівлі, асортиментом та якістю продукції, що випускається.</p> <p>Розробити пропозиції щодо поліпшення роботи підприємства з метою забезпечення високих прибутків.</p>
Розділ 4. Ознайомлення з планово-економічною діяльністю підприємства	<p>Проаналізувати загальний обсяг товарообігу, його структуру, зробити висновки, дати пропозиції щодо збільшення товарообігу та продукції власного виробництва.</p> <p>Проаналізувати доходи, витрати та прибуток підприємства. Скласти прогноз основних показників діяльності підприємства на плановий період.</p>

Переддипломна практика

Під час третього етапу практики, який проходить на підприємстві (організації) – базі практики, здобувачі вирішують завдання, які окреслені колом функціональних обов'язків обраної на другому етапі професійної позиції на підприємстві (організації) – базі практики та дозволяють здобути визначених результатів практичної підготовки. Для досягнення цих завдань під час цього етапу практики види виконуваних робіт обираються здобувачем самостійно при погодженні з керівником кваліфікаційної роботи. При цьому обов'язковими є такі види робіт (табл. 2, 3):

Зміст практики у підприємстві ресторанного господарства

Найменування розділів	Зміст
1	2
Розділ 1. Ознайомлення із системою організації постачання підприємства ресторанного господарства	<p>Вивчити організацію передзакупівельних процедур на досліджуваному підприємстві ресторанного господарства: планування плану-меню, розробка виробничої програми, розрахунки кількості сировини, визначення рівня торгових запасів, визначення необхідності поповнення запасів, розробка специфікації на сировину і оформлення замовлення на закупівлю.</p> <p>Ознайомитись із системою організації постачання підприємства ресторанного господарства: продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами. Ознайомитись із джерелами надходження сировини та товарів, договірними зв'язками з постачальниками. Ознайомитися з порядком оформлення документів, проаналізувати це на прикладі накладних тощо.</p>
Розділ 2. Вивчення матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства	<p>Охарактеризувати механічне, теплове, холодильне, підйомно-транспортне і торгове устаткування, яке використовується у структурних підрозділах підприємства.</p> <p>Ознайомитись із запасом предметів матеріально-технічного призначення, видачею на виробництво, обліком і списанням.</p> <p>Визначити потреби у кухонному посуді та інвентарі, мийних засобах, столовому посуді, приборах.</p> <p>Ознайомитися, як здійснюється технічне обслуговування вагового і контрольно-касового обладнання на досліджуваному підприємстві.</p>
Розділ 3. Вивчення організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	<p>Вивчити структуру і зміст технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</p> <p>Охарактеризувати технологічний процес виробництва кулінарної продукції технологічний цикл, технологічні операції на підприємстві.</p> <p>Вивчити, як здійснюється організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв.</p> <p>Вивчити документальну звітність керівника виробництва і скласти звіт у ролі керівника виробництва за звітний період.</p>

1	2
	Вивчити порядок розробки фірмових страв на підприємстві, описати 2-3 фірмові страви з меню.
Розділ 4. Дослідження організації 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 кулінарної продукції, з організацією роботи бракеражної комісії, складом комісії, системою роботи, порядком ведення бракеражного журналу.
Розділ 5. Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві ресторанного господарства	Вивчити стандартизацію і систему управління якістю та безпечністю продукції (НАССР) та послуг на підприємстві. Дати свої пропозиції щодо поліпшення якості продукції та послуг на підприємстві.
Розділ 6. Розробка заходів поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці на підприємстві ресторанного господарства	Розробили конкретні організаційні заходи та дати пропозиції щодо поліпшення організації технологічних процесів виробництва, його розширення та впровадження інноваційних процесів з метою поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці.
Розділ 7. Вивчення порядку приймання замовлень та організації обслуговування споживачів підприємства ресторанного господарства	Ознайомитися з технологією обслуговування споживачів на підприємстві. Відпрацювати техніку приймання та виконання замовлень (правила та техніка подачі страв та напоїв), форми розрахунку споживачів. Ознайомитись із системами автоматизації ресторанів, визначити переваги їх застосування. Сформувані шляхи поліпшення якості обслуговування за допомогою міжнародних видів сервісу. Ознайомитися з технологією прискорених форм обслуговування споживачів. Взяти участь у складанні меню для бізнес-ланчів, кави-брейків. Ознайомитися з особливостями обслуговування учасників конференцій, нарад, семінарів тощо. Розглянути організацію харчування працівників підприємства, сформувані альтернативні способи організації харчування працівників.

Зміст практики у підприємстві харчової промисловості

Найменування розділів	Зміст
1	2
Розділ 1. Ознайомлення із системою організації постачання підприємства харчової промисловості	Вивчити організацію передзакупівельних процедур на досліджуваному підприємстві: розроблення плану виробничої програми, розрахунки кількості сировини. Ознайомитися із системою організації постачання підприємства. Ознайомитись з джерелами надходження сировини, договірними зв'язками з постачальниками. Ознайомитися з порядком оформлення документів, проаналізувати це на прикладі накладних тощо.
Розділ 2. Вивчення матеріально-технічної бази підприємства харчової промисловості	Охарактеризувати обладнання, яке використовується у структурних підрозділах підприємства. Ознайомитись, як здійснюється технічне обслуговування устаткування на підприємстві.
Розділ 3. Вивчення організації технологічного процесу виробництва на підприємстві харчової промисловості	Вивчити структуру і зміст технологічного процесу виробництва в цеху, відділенні чи на технологічній лінії. Охарактеризувати технологічний процес виробництва продукції, технологічний цикл. Вивчити, як здійснюється організація технологічних процесів виробництва. Вивчити документальну звітність керівника виробництва. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва основних видів продукції, її опис.
Розділ 4. Дослідження, організації 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.
Розділ 5. Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві харчової промисловості	Вивчити стандартизацію і систему управління якістю та безпечністю продукції (НАССР) на підприємстві. Дати свої пропозиції щодо поліпшення якості продукції на підприємстві. Розглянути порядок розроблення рецептур і технологічних інструкцій на нові види виробів, їх затвердження.

1	2
Розділ 6. Розробка заходів поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці на підприємстві харчової промисловості	Розробили конкретні організаційні заходи та дати пропозиції щодо поліпшення організації технологічних процесів виробництва, його розширення та впровадження інноваційних процесів з метою поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці.
Розділ 7. Вивчення організації зберігання готової продукції, пакувальних матеріалів і тари на підприємстві харчової промисловості	Ознайомитись із умови та оптимальними параметрами зберігання готової продукції та пакувальних матеріалів і тари. Вивчити облік і порядок передавання продукції в експедицію, терміни реалізації продукції у торговельну мережу залежно від асортименту та супроводжувальну документацію. Розглянути організацію збуту готової продукції.

3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Практична підготовка здобувачів другого (магістерського) 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 практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності) Університет завчасно, не пізніше ніж за три місяці до початку періоду 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 практики здобувач може проходити практику на підприємстві, якщо Університетом не пізніше, ніж за 2 місяці до початку практики, буде отримано гарантійний лист з проханням направити його

саме на це підприємство в терміни практики (додаток А).

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

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

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

У період 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 ПРАКТИКИ

Безпосереднє керівництво, організацію, проведення та контроль практики на відповідному етапі 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 практики на зборах-інструктажах. Відповідальність за його проведення покладено на завідувача кафедри харчових технологій та його заступника з практики. На зборах здобувачам пояснюються цілі практики, порядок її проходження, форма звітування, а також передаються скерування на підприємство – базу практики, щоденники та програми практики.

Поточний контроль 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 практики.

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

Загальне керівництво 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 практики на підприємстві (організації) – базі практики покладається на директора, який призначає керівника практики здобувачів наказом по підприємству.

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

Робочий час практикантів визначають відповідно до чинного законодавства та діючого на підприємстві внутрішнього розпорядку і режиму роботи. Консультації з керівником кваліфікаційної роботи на підприємстві проводяться в

робочий час, а в закладах освіти – в неробочий час практиканта.

У ході підготовки та проходження практики *здобувач повинен:*

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

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

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

– виконати програму практики в повному обсязі та у встановлений термін;

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

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

– у десятиденний термін від закінчення практики захистити звіт з практики на кафедрі.

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 Наскрізну 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 практики;
 - визначає бази практик, узгоджує з ними кількість здобувачів вищої освіти, що приймаються на практику, складають відповідну заявку, яку подають до відділу моніторингу якості освіти та акредитації для укладання договорів;
 - складає відомість розподілу здобувачів вищої освіти за базами практики, які до початку практики подаються декану факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування;
 - призначає керівників практики від кафедри відповідно до педагогічного навантаження викладачів та забезпечує, при можливості, їх виїзд на бази практик за декілька днів до їх початку для перевірки готовності до приймання здобувачів вищої освіти і ознайомлення керівників підприємств (організацій, установ) з програмами практики;
 - розробляє тематику індивідуальних завдань на період проведення практики (за потреби);
 - організовує проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань практики за участю викладачів-керівників практики;
 - інформує здобувачів вищої освіти про місце, строки проведення практики та форми звітування;
 - здійснює керівництво і контроль за проведенням практики та виконанням програми практики;
 - повідомляє здобувачів вищої освіти про систему звітності з практики, яка затверджена кафедрою;
 - обговорює підсумки та аналізує виконання програм практики на засіданнях кафедри;
 - подає до деканату і відділу моніторингу якості освіти та акредитації звіти про проведення практики з пропозиціями щодо удосконалення її організації.

Керівник практики від Університету:

- контролює готовність баз 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 практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання здобувачам вищої освіти – практикантам скерування на практику;
- у тісному контакті з керівником практики від бази 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 є керівник кваліфікаційної роботи здобувача другого (магістерського) рівня вищої освіти, який:

- ознайомлює здобувача вищої освіти з робочою програмою та си́лабусом практики, видає Методичні рекомендації з організації та проведення практики;
- розробляє тематику індивідуальних завдань (за потреби);
- узгоджує з керівником практики від підприємства (організації, установи) індивідуальні завдання з урахуванням особливостей місця практики;
- бере участь у розподілі здобувачів вищої освіти за місцями практики;
- відслідковує своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць практики;
- здійснює контроль за виконанням програми 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 практику і кваліфікаційної роботи;

– інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;

– приймає захист звітів здобувачів вищої освіти про практику у складі комісії, на підставі чого оцінює результати практики, атестує їх і виставляє оцінки в залікові книжки та відомості обліку успішності;

– здає звіти про практику фахівцю кафедри для зберігання.

Обов'язки здобувачів-практикантів:

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

– до початку практики одержати від керівника практики від Університету скерування, а на випусковій кафедрі – методичні матеріали (Методичні рекомендації з організації та проведення практики, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

– своєчасно прибути на місце практики і документально оформити її початок;

– у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою та силябусом практики та Методичними рекомендаціями з організації та проведення 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 практики відповідно до отриманих завдань у режимі роботи відповідних підрозділів підприємства;

– за необхідності відвідати керівника практики від Університету в дні його консультацій на кафедрі;

– бути ввічливим у спілкуванні;

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

- у визначені деканатом факультету терміни відповідно до графіка освітнього процесу захистити звіт з практики.

Обов'язки керівника від підприємства – бази практики:

На початку 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 практики від підприємства – бази практики:

- несе особисту відповідальність за проведення практики;
- організовує практику згідно з програмою практики;
- забезпечує проведення інструктажу з охорони праці та техніки безпеки;
- визначає місця практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження; сприяє організації робочого місця здобувача-практиканта;
- проводить консультації, створює умови щодо виконання програми практики та отримання необхідних матеріалів для складання звіту;
- робить відмітки чи зауваження у щоденнику здобувача щодо виконання програмних завдань;
- по закінченню 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 практики здобувачем.

5. ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

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

У звіті має бути коротко і конкретно описана робота, яку 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 відповідного етапу практики. Основна частина містить конкретні відповіді на програмні завдання 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 практики.

До звіту додається:

- а) відгук на звіт керівника практики від ЛТЕУ (керівника кваліфікаційної роботи);
- б) щоденник проходження практики із заповненими реквізитами (один на всі етапи практики);
- в) зразки документів, що стосуються проходження практики та її змісту,

повинні бути оформленні у вигляді додатків до звіту.

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

- календарний план виконання здобувачем програми практики з оцінкою його виконання;
- план роботи, який складається разом з керівниками практики від кафедри і підприємства;
- сформульоване індивідуальне завдання, що видане здобувачеві, з відміткою про стан його виконання;
- висновки і пропозиції за результатами проходження практики;
- підсумкове оцінювання роботи здобувача за період практики керівниками від підприємства і кафедри.

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

У рецензії керівника практики від підприємства – бази практики:

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

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

6. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

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

До захисту звітів допускаються здобувачі, які повністю виконали програму

практики, представили звіт відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, при наявності позитивної рецензії керівника від підприємства – бази практики і відгуку керівника практики (кваліфікаційної роботи).

Захист звітів відбувається у формі співбесіди і може супроводжуватися презентацією його результатів. Комісія із захисту звітів призначається завідувачем кафедри і складається не менше, ніж з двох викладачів (заступник завідувача кафедри з практичної підготовки, керівник практики). Підсумки результатів практики здобувача визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується у Львівському торговельно-економічному університеті.

Захист звітів здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” відбувається після завершення всіх етапів практики.

За результатами проходження 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 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 практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно при виконанні визначених умов.

Здобувачі, які не виконали програму практики без поважної причини або ті, які отримали негативну рецензію керівника 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 практики

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

Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок здобувача, набутих на практиці, оцінюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням її у чотирибальну оцінку (табл. 4).

Таблиця 4

Критерії оцінювання результатів практичної підготовки

№ з/п	Вид контролю	Бали
1	Виконання завдань 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. 5):

Таблиця 5

Шкала оцінювання

Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	Задовільно
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 практики здобувача
_____ Львівського торговельно-економічного
університету ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології”
_____ курсу _____ групи терміном з _____ до _____.

Керівник

М. П.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

ЗВІТ

про проходження практики

В _____
(назва підприємства)

у період _____

Виконав (ла): здобувач другого
(магістерського) рівня вищої освіти
освітньо-професійної програми “Харчові
технології”
зі спеціальності 181 “Харчові технології”
денної (заочної) форми навчання

(прізвище та ініціали здобувача)

Керівник практики від підприємства

(підпис) (прізвище та ініціали)

М. П.

Керівник практики від Університету

(підпис) (прізвище та ініціали)

Члени комісії:

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

Львів – 20__