

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини  
Кафедра професійної освіти та технологій за профілями

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Завідувач

кафедри

(відділення)

\_\_\_\_\_ С.І.Ткачук

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

**РОБОЧА ПРОГРАМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ (НАВЧАЛЬНОЇ) ПРАКТИКИ  
для студентів 4 курсу**

напряму підготовки 015.21 Професійна освіта. Харчові технології

Факультет професійної та технологічної освіти

2016-2017 навчальний рік

Робоча програма з технологічної (навчальної) практики розроблена для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології».

Розробники: доцент Кравченко Т.В., викладач Філімонова І.А., викладач Журба Г.П.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Протокол від “29” серпня 2014 року № 1

Завідувач кафедри ПО та ТП

\_\_\_\_\_ (Ткачук С.І.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

□ УДПУ, 2014 рік

□ Кравченко Т.В., Філімонова І.А.,  
Журба Г.П., 2014 рік

## **ВСТУП**

Практика студентів є невід’ємною складовою процесу підготовки бакалаврів напряму 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології» в

Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини. Практика проводиться на базі підприємств та установ, рівень діяльності, кваліфікація працівників на матеріальна база яких дає можливість виконувати програму практики.

Технологічна практика є однією з основних форм навчального процесу та спрямована на формування й виховання висококваліфікованого фахівця. Технологічна практика повинна сприяти забезпеченню якісної практичної підготовки бакалаврів, формуванню у них професійних практичних знань, умінь та навичок, необхідних для майбутньої професійної діяльності.

Основним навчально-методичним документом, що визначає проведення практики і регламентує навчальну діяльність студентів і діяльність викладача, є дана програма. Програма технологічної практики забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності й наступності навчання студентів.

Складена програма відповідає:

- Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом МОН України від 8 квітня 2003р. № 93;
- Положенню про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах, затвердженого наказом МОН України від 2 червня 2006 р.;
- Положенню про організацію практик в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини, від 14.02.2011 р.;
- освітньо-професійній програмі підготовки фахівців за напрямом підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології», кваліфікаційній характеристиці бакалавра;
- особливостям галузі, в якій буде працювати випускник після закінчення університету.

Технологічну практику проходять студенти 4 курсу технологічного факультету напряму підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології» у 7 семестрі. Під час практики передбачено поглиблене вивчення студентами структури підприємства, виконання технологічних процесів на підприємствах громадського харчування, вивчення технології приготування харчових продуктів, зберігання харчових продуктів на підприємствах громадського харчування; а також виконання функцій працівників закладу в реальних умовах. Технологічна практика спрямована на закріплення та поглиблення одержаних теоретичних знань на практиці.

Практика проводиться протягом двох тижнів і включає:

- знайомство з закладами харчового виробництва,
- вивчення промислового обладнання;
- виконання технологічних операцій різного рівня складності;
- розробка технологічної документації;
- виконання звітної документації;
- екскурсії та виїзні заняття на підприємства харчового виробництва.

Такий порядок проведення практики обумовлений тим, що підприємства та організації в теперішній час приймають значно меншу кількість студентів на практику.

Навчально-методичне керівництво та контроль за ходом технологічної практики здійснюють викладачі кафедри професійної освіти та технологій за профілями відповідного напряму підготовки.

Виконання завдань технологічної практики супроводжується постійним контролем за якістю набутих студентами знань і практичних умінь, наглядом за окремими етапами їх самостійної роботи, оцінкою наполегливості та здатності студентів творчо опановувати теоретичний матеріал.

## ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

### *Мета і завдання практики*

У сучасних умовах основною складовою частиною в організації харчування населення є якість продуктів. Тому дуже важливо для студентів опанувати під час практики питання, що стосуються особливостей вибору якісної продукції, процесів виготовлення харчової продукції, якості обладнання, чинників, що впливають на них.

Метою технологічної практики є закріплення студентами теоретичних знань, які були одержані під час вивчення дисциплін «Технологія виробництва продукції громадського харчування», «Біохімія та фізіологія харчування», «Товарознавство», «Організація та обслуговування у закладах громадського харчування», «Технологічне обладнання харчової галузі». Особлива увага звертається на аналіз роботи харчового або торговельного підприємства; обладнання, яке використовується, а також діяльність обслуговуючого персоналу.

Під час проходження практики студенти повинні дати аналіз роботи підприємства по виготовленню харчової продукції, відповідності продукції вимогам нормативно-технічної документації, а також дати пропозиції щодо поліпшення роботи підприємства і впровадження досягнень вітчизняної та закордонної науки і техніки у діяльність закладу. У зв'язку з цим практику студенти повинні проходити на базі сучасних підприємств харчового виробництва, які надають різноманітні послуги по забезпеченню населення харчовими продуктами. Технологічна практика проходить на базі підприємств харчової галузі м. Умань або на підприємствах, що знаходяться за місцем проживання студентів.

Завдання технологічної практики:

- загальне знайомство з харчовим підприємством, його економічним станом в сучасних умовах ринкових відносин;
- знайомство з організацією та роботою цехів;
- вивчення асортименту продукції, а також технологічних процесів її виготовлення;
- вивчення наявного обладнання;
- аналіз комерційної діяльності підприємства;
- набуття навиків оцінки якості виготовленої продукції, аналізу органолептичних показників;
- засвоєння правил техніки безпеки та охорони праці на підприємстві.