

# МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

## Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету»

*Випускна циклова (методична) комісія харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування*

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор

Анатолій Хомич



## НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

«ОЗНАЙОМЛЮВАЛЬНА»

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	13 Механічна інженерія
<b>Спеціальність</b>	113 Галузеве машинобудування
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Галузеве машинобудування

ДАНИ ПРО ПОГОДЖЕННЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи(РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»</p>	<p>Протокол від № _____</p> <p>Голова РПГ _____</p> <p>_____ (підпис) _____ (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методична) комісії харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування</p>	<p>Протокол від № <u>01.09.2023р. №1</u></p> <p>Голова ВЦМК _____</p> <p>_____ (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від № <u>01 Вод 01.09.23р</u></p> <p>Голова МР _____</p> <p>_____ (підпис) Герасимик-Чернова Т.П.</p>

## Мета і завдання практики

Основні завдання практики - ознайомити студентів з майбутньою професійною діяльністю на виробництві, з виробничими процесами, засобами механізації та структурою управління підприємством, прищепити студентам повагу до обраної професії.

Після проходження практики студент повинен чітко усвідомлювати своє місце і роль як фахівця в структурі управління харчовим виробництвом та мати уявлення про засоби механізації виробничих процесів.

## Програма ознайомлювальної практики

### Тематичний план

Назва теми і виду робіт	Кількість годин		
	всього	На Базі коледжу	Самостійна робота
1. Вступ	9	6	3
2. Сучасний стан виробництва підприємства і перспективи його	9	6	3
3. Структура управління підприємством	9	6	3
4. Механізовані процеси виробництва	9	6	3
5. Ремонтно-обслуговуюча база	9	6	3
Всього	45	30	15

### 1. Вступ.

Ознайомлення зі змістом практики та її завданнями, з вимогами до виконання та звітування. Екскурсія на підприємство та ознайомлення з ним.

### 2. Сучасний стан виробництва підприємства і перспективи його розвитку

Ознайомлення студентів із загальними організаційно-економічними питаннями діяльності підприємства та його показниками:

- виробничою базою;
- асортиментом продукції;
- потужністю підприємства.

### 3. Структура управління підприємством

Ознайомлення зі Статутом підприємства та схемою управління.

#### **4.Механізовані процеси виробництва продукції**

Ознайомлення і визначення:

- видів продукції;
- поняття про технологічні процеси виробництва продукції;
- призначення, класифікація, характеристика обладнання для механізації виробництва продуктів харчування;
- інструктаж з техніки безпеки;
- екскурсія на базове підприємство.
- 

#### **5.Ремонтно-обслуговуюча базапідприємств**

- ознайомлення з видами технічного обслуговування та ремонту обладнання, термінами проведення робіт, обліком використання машин, технічних вимог на обслуговування та ремонт. Обладнання та забезпечення майстерні з технічного обслуговування і ремонту обладнання;
- організація зберігання устаткування, дотримання норм санітарії, гігієни праці, охорони праці та навколишнього середовища;
- інструктаж з техніки безпеки під час екскурсії.

## КОНТРОЛЬ РОБОТИ ПРАКТИКАНТІВ І ЗВІТНІСТЬ

Контроль за ходом виробничої практики від навчального закладу здійснюється заступником директора із навчально-виробничої роботи і керівниками практики, викладачами профільюючих дисциплін професійної підготовки.

Керівники практики від навчального закладу, заступник директора з навчально-виробничої роботи повинні систематично виїжджати на бази практики для контролю і надання методичної допомоги студентам під час проходження практики.

Керівники практики від заводу повинні щоденно контролювати роботу студентів, ведення звіту виробничої практики, який складається з текстової і графічної частин. Текстова частина повинна бути охайно оформлена на папері формату А4 (210 x 297 мм); графічна частина виконується на міліметровому папері формату А2 (297 x 420 мм).

Звіт має бути складено коротко, технічно грамотно і в повному обсязі. Схеми повинні мати експлікацію і штамп.

Звіт повинен бути перевірений керівником практики від заводу і навчального закладу, підписи скріплюються круглою печаткою. Оцінюється звіт за п'ятибальною системою.

Звіт про проходження практики здається студентом керівнику практики від коледжу в триденний термін.

Підсумком практики є диференційований залік. Залік із навчальної практики проставляється викладачем, майстром виробничого навчання, завідувачем майстерні.

Підсумком навчальної практики з розв'язування виробничо- ситуаційних завдань є диференційований залік, який проставляється викладачем навчального закладу.

З виробничої технологічної, переддипломної практики – звіт, який захищається студентом (з диференційованою оцінкою) в комісії. До складу комісії входять керівник практики від навчального закладу, викладачі циклових комісій. Комісія приймає залік протягом 10 днів з початку того семестру, який починається після практики.

Оцінка за практику прирівнюється до оцінки за теоретичне навчання і враховується при підбитті підсумків загальної успішності студентів.

Результати практики щорічно обговорюються на підсумкових конференціях у навчальному закладі за участю керівників практики від базових підприємств.

## Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною(традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

## Рекомендована література

1. Гришова І. Ю. Трансформація галузевої структури підприємств аграрної економіки України. *Наукові праці Полтавської державної аграрної академії*. №2. С. 14-18.
2. Нелеп В.М. Перспективи експорту продукції сільського господарства і харчової промисловості України. *Економіка АПК*. №3. С.72-78.
3. Коваленко О.В. Методологічний підхід щодо реалізації стратегії інноваційного бізнесу. *Економіка АПК*, 2016. №2. С. 99-104.
4. Сичевський М.П., Коваленко О.В. Чинники інноваційної конкурентоспроможності харчової промисловості в контексті глобалізації. *Економіка АПК*. 2016. №11. С. 60-67.
5. Пилипенко О.Є. Розвиток харчової промисловості України. *Наукові праці НУХТ*. Том 23. №3. С. 15-25.