

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «МОГИЛІВ –
ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО – ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ
ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
В.А. Казьмір
2022 року
В.А. Казьмір
В.А. Казьмір.
31.07.2023р.



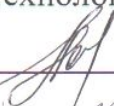
НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИК

**зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітня програма «Зберігання і переробка зерна»**

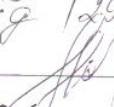
Укладач: Деркач О.І.- завідувач з навчально-виробничої практики, спеціаліст вищої категорії, викладач- методист

Рецензент: - головний технолог ТОВ «Зерносвіт» - Мудренко О.О.;
-начальник вимірювальної виробничо- технологічної лабораторії
філії ТОВ «МХП-Агрокрязь» Вендичанський елеватор –
Автодійчук Л. О.

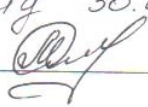
Наскрісну програму практики розглянуто і схвалено на засіданні
циклової комісії харчових технологій. Протокол №13 від 15.06.2022р.

Голова комісії  /Сітнікова Н.О./

Протокол №1 від 29.07.2024р.

Голова комісії  Сітнікова Н.О.

Протокол №1 від 30.07.2025 року

Голова комісії  Савчук Т. М.

ЗМІСТ

1. Загальні положення	3
2. Бази практики.....	6
3. Організація і керівництво практикою	
4. Зміст практики.....	9
4.1. Навчальна практика	9
4.2 Технологічна практика.....	15
4.3 Переддипломна практика.....	22
4.4. Індивідуальні завдання.....	50
4.5. Рекомендована література.....	52
4.6. Методичні рекомендації	52
5. Форми та методи контролю	54
6. Вимоги до звіту	54
7. Підведення підсумків практики	55

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Для ефективного функціонування підприємств елеваторної та зернопереробної промисловості необхідні фахівці високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці з урахуванням вимог роботодавців забезпечується впровадженням в освітній процес системи поетапної практичної підготовки майбутніх фахівців з послідовним нарощуванням рівня професійних знань і практичних навичок.

Практика студентів на реальних об'єктах економічної діяльності є необхідною важливою складовою освітнього процесу в здобутті досвіду роботи та потрібного стандарту компетентностей зі спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-професійною програмою «Зберігання та переробка зерна». Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає безперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань і вмінь фахівців, здатних успішно вирішувати завдання у сфері функціонування.

Метою практики є розширення, поглиблення та закріплення теоретичних знань, формування та розвиток у студентів професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах конкретного виробництва, оволодіння сучасними методами, формами організації і ведення технологічних процесів з виробництва високоякісної продукції на підприємствах елеваторної та зернопереробної промисловості.

Дана наскрізна програма практики відображає для всіх учасників освітнього процесу спеціальні цілі та завдання навчання, які тісно пов'язані із завданнями і практичною роботою на підприємствах галузі на кожному етапі практики.

Наскрізну програму практики з спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма "Зберігання і переробка зерна" розроблено у відповідності до освітньо-професійної програми, навчального плану та Положення про проведення практики студентів. Наскрізна програма містить характеристику основних компонентів усіх видів практик, які будуть проходити студенти під час навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» - освітня програма «Зберігання і переробка зерна», служить основою для розробки робочих програм практик з урахуванням загальних особливостей і специфіки конкретних баз проведення практики. Залежно від спеціалізації в робочих програмах дається зміст виконання завдань студентами.

Практична підготовка з даної спеціальності включає:

- навчальну практику;
- технологічну практику;
- переддипломну практику.

Розподіл бюджету часу

№ п/п	Вид практики	Загальна кількість годин	В тому числі за курсами і семестрами			
			III		IV	
			5-й	6-й	7-й	
1.	Навчальна:	225	135	90		
1.1	-з дисципліни «Товарознавство зерна і харчових продуктів»					
1.2	-з дисципліни «Елеваторна промисловість»					
1.3	-з дисципліни «Борошномельно- круп'яне виробництво»					
1.4	-з дисципліни «Комбікормове виробництво»					
2.	Технологічна	270	-	270		
3.	Переддипломна	135	-	-	135	
	Всього:	630	135	360	135	

Програма розглядає усі етапи навчальної, технологічної та переддипломної практики, зміст яких передбачає послідовне виконання та ускладнення завдань.

Завданням навчальної практики є ознайомлення студентів зі специфікою майбутнього фаху, отримання первинних професійних умінь і навичок зі спеціальних дисциплін.

Технологічна практика забезпечує закріплення та поглиблення теоретичних знань, які отримали студенти в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок, і передбачає самостійне відпрацювання вмінь та навичок практичної роботи на відповідних посадах в умовах конкретного підприємства, що сприяє формуванню професійних знань і умінь з спеціальності.

Переддипломна практика студентів є завершальним етапом навчання і проводиться на випускному курсі з метою узагальнення і вдосконалення здобутих ними знань, практичних умінь та навичок, набуття професійного досвіду та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збору матеріалів для виконання дипломної роботи.

Циклова комісія харчових технологій може вносити зміни і доповнення до програми з врахуванням специфіки підприємств галузі регіону та вимог ринку праці.

2.БАЗИ ПРАКТИКИ

Практика студентів коледжу проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програми.

Базами практики є сучасні підприємства різної форми власності, які здійснюють зберігання або переробка зерна в борошно, крупи, комбікормову продукцію, впроваджують сучасне обладнання та інноваційні технології виробництва, з високим рівнем механізації, автоматизації та комп'ютеризації основних технологічних процесів. Також як бази практики використовуються навчальні кабінети та лабораторії коледжу.

З базами практики коледж укладає Договори на проведення практики. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися на період конкретного виду практики або на більш тривалий термін. Студенти можуть самостійно, за погодженням з цикловою комісією харчових технологій коледжу, підбирати для себе базу практики і пропонувати її для використання.

Бази практики в особі їх перших керівників разом з коледжем несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики студентів.

3.ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Організація та проведення практики здійснюється у відповідності з Положенням про проведення практики студентів.

Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на керівника коледжу.

Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює завідувач з навчально - виробничої практики.

Загальне навчально-методичне керівництво практикою здійснює циклова комісія харчових технологій. Безпосереднє навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечують викладачі циклової комісії разом з керівниками від баз практики.

Навчальна практика може проводитися концентровано в декілька періодів або шляхом чергування її з теоретичними заняттями з обов'язковим збереженням в межах навчального року об'єму годин, які визначені навчальним планом на теоретичні заняття і навчальну практику.

Виробнича технологічна та переддипломна практика проводиться, як правило, концентровано.

Основні форми організації практичного навчання :

- під час навчальної практики зі спеціальності - навчально - виробнича екскурсія, заняття на виробництві; заняття із використанням різноманітних методів навчання: розповідь - пояснення, демонстрація відео-фільмів, виконання вправ, самостійне виконання робіт під керівництвом викладача;

- під час технологічної та переддипломної практики - робота на посадах (дублерами), виконання індивідуальних завдань, консультації, лекції, екскурсії. При зарахуванні студентів на штатні посади на час проходження практики на них розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства. На студентів, не зарахованих на штатні посади, також розповсюджуються правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Викладач-керівник практики від циклової комісії:

- визначає готовність баз практики та проводить за необхідності до прибуття студентів-практикантів підготовчі заходи;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, теми курсового проєкту і дипломної роботи, методичні рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо);
- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;
- розробляє тематику індивідуальних завдань, яка враховує передбачувані теми курсових і дипломних робіт (проєктів);
- узгоджує з керівником практики від підприємства організації, установи індивідуальні завдання з урахуванням особливостей місця практики;
- бере участь у розподілі студентів за місцями практики;
- відслідковує своєчасне прибуття студентів до місць практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;
- надає методичну допомогу студентам під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів до випускної роботи;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику, а також у випускній роботі;
- інформує студентів про порядок надання звітів про практику;
- приймає захист звітів студентів про практику у складі комісії, на підставі чого оцінює результати практики студентів, атестує їх і виставляє оцінки в залікові книжки;
- здає звіти студентів про практику в архів;
- подає голові циклової комісії письмовий звіт із зауваженням і пропозиціями щодо поліпшення практики студентів.

Бази практики в особі їх перших керівників разом з коледжем несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики студентів.

Загальне керівництво технологічною, переддипломною практикою студентів на підприємствах покладається на одного із провідних спеціалістів підприємства.

Керівник практики від підприємства, що здійснює загальне керівництво практикою:

- несе особисту відповідальність за проведення практики в межах своєї компетенції;
- організовує практику згідно з програмами практики;
- визначає місця практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження;
- організовує проведення інструктажу з охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки відповідними фахівцями;
- забезпечує виконання погоджених з навчальним планом графіків проходження практики по структурних підрозділах підприємства;
- надає студентам-практикантам можливість користуватись наявною літературою, необхідною документацією;
- забезпечує і контролює дотримання студентами-практикантами правил внутрішнього розпорядку;
- створює необхідні умови для засвоєння практикантами нової техніки, передової технології, сучасних методів організації праці.

Безпосереднє керівництво практикою студентів в цехах, дільницях, відділах, інших структурних підрозділах покладається на постійно працюючих кваліфікованих спеціалістів, котрим доручається керівництво групою практикантів чисельністю до 10 осіб. В його обов'язки входить:

- розподіл практикантів за робочими місцями у відповідності з графіком проходження практики;
- інструктаж з техніки безпеки і протипожежної безпеки на підприємстві і на робочому місці при виконанні конкретних видів робіт;
- ознайомлення практикантів з організацією робіт на конкретному робочому місці;
- контроль за роботою практикантів, забезпечення виконання студентами практики;
- оцінка якості роботи практикантів, складання на них виробничих характеристик з відображенням в них виконання програми практики, якості професійних знань та умінь, відношення студентів до роботи, виконання індивідуальних завдань, організаторських здібностей, участь в освоєнні нової техніки та технології;
- допомога в підборі матеріалу для курсових проектів та дипломних робіт.

Під час виробничої практики необхідно приділяти особливу увагу дотриманню правил техніки безпеки студентів. До самостійної роботи допускаються студенти лише після інструктажів з охорони праці з фіксацією їх у відповідних журналах реєстрації інструктажів. Керівники практики від підприємства навчають безпечних методів праці та контролюють ними правила техніки безпеки на протязі всього періоду практики.

Студенти коледжу при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики з коледжу консультації щодо оформлення всіх необхідних документів, пройти інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- своєчасно прибути на базу практики; у повному обсязі виконувати всі завдання, що передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно скласти залік з практики.

4. ЗМІСТ ПРАКТИК

4.1 Навчальна практика

Навчальна практика проводиться з ключових дисциплін, що формують спеціальні компетентності: «Елеваторна промисловість», «Борошномельно-круп'яне виробництво», «Комбікормове виробництво», «Товарознавство зерна і продуктів його переробки». Під час навчальної практики студенти знайомляться з роботою підприємств галузі: хлібоприймальне підприємство, елеватор, борошномельний завод, комбікормовий завод, набувають практичних навичок з організації та режимів ведення технологічних операцій на основі застосування сучасного обладнання та новітніх технологій, робочих навичок з технічного аналізу зерна і продуктів його переробки.

4.1.1 Навчальна практика з дисципліни «Товарознавство зерна і продуктів його переробки»

Тематичний план та програма практики

№ з/п	Назва розділів, тем програми	Кількість годин, з них		
		Всього	Аудитор них	Самостій них
1	Пшениця. Повний технічний аналіз.	14	7	7
2	Кукурудза. Повний технічний аналіз.	11	4	7
3.	Ріпак. Повний технічний аналіз.	11	4	7
4.	Соняшник. Повний технічний аналіз.	14	7	7

5.	Горох. Повний технічний аналіз.	13	6	7
6.	Борошно пшеничне хлібопекарське. Повний технічний та хімічний аналіз.	15	8	7
	Всього:	90	36	54

Тема 1 Пшениця. Повний технічний аналіз

Інструктаж з охорони праці.

Повний технічний аналіз: показники свіжості, вологість, зараженість, засміченість, натура, скловидність, кількість та якість клейковини, число падання, вміст білку, визначення спор сажки методом мікологічної експертизи.

Встановлення класу партії зерна пшениці по даних аналізу згідно ДСТУ 3768-2019 та висновків щодо цільового використання зерна.

Заповнення аналізної картки за формою 47.

Тема 2 Кукурудза. Повний технічний аналіз

Інструктаж з охорони праці. Повний технічний аналіз кукурудзи: показники свіжості, вологість, зараженість, засміченість, типовий склад.

Встановлення класу партії кукурудзи по даних аналізу згідно ДСТУ та заповнення аналізної картки Ф. 47.

Тема 3 Ріпак.. Повний технічний аналіз

Інструктаж з охорони праці.

Повний технічний аналіз ріпаку: показники свіжості, вологість, зараженість, засміченість, вміст глюкозинатів. По результатах аналізу встановлення відповідності партії ріпаку вимогам стандарту та встановлення класу партії ріпаку. Заповнення аналізної картки за формою 47.

Тема 4 Соняшник. Повний технічний аналіз

Інструктаж з охорони праці.

Повний технічний аналіз: показники свіжості, вологість, зараженість, засміченість, вміст неявно виражених домішок, кислотне число жиру. По результатах аналізу встановлення відповідності партії соняшнику вимогам стандарту. Заповнення аналізної картки за формою 47.

Тема 5 Горох. Повний технічний аналіз

Інструктаж з охорони праці.

Повний технічний аналіз гороху і: показники свіжості, засміченість, вміст зараженого і пошкодженого насіння, вміст дрібного насіння, типовий склад.

Встановлення класу партій гороху по даних аналізу згідно ДСТУ. Заповнення аналізної картки за формою 47.

Тема 6. Борошно пшеничне хлібопекарське. Повний технічний та хімічний аналіз

Інструктаж з охорони праці.

Повний технічний аналіз пшеничного борошна: показники свіжості, вологість, зараженість, міст металоманітних домішок, крупність, кількість та якість клейковини, вихід хліба.

Хімічний аналіз пшеничного борошна: зольність, число падіння, білість. За результатами аналізу встановити відповідність партії борошна вимогам ГОСТу 46.004-90. Заповнення аналізної картки за формою 45.

Тема 7. Крупа. Повний технічний аналіз

Інструктаж з охорони праці.

Повний технічний аналіз сортової крупи: вологість, показники свіжості, зараженість, вміст металоманітних домішок, вміст домішок, вміст доброякісного ядра. По результатах аналізу встановлення відповідності партії крупи вимогам стандарту. Заповнення аналізної картки.

4.1.2 Навчальна практика з дисципліни «Елеваторна промисловість»

Тематичний план та програма практики

№ п-п	Назва розділів, тем програми	Кількість годин, з них		
		Всього	Аудитор них	Самостій них
1	Організація технологічного процесу приймання, обробки і зберігання зерна на базових підприємствах	27	12	15

2	Особливості організації технологічного процесу очищення, сушіння і зберігання зерна	18	6	12
	Всього :	45	18	27

ТЕМА 1 Організація технологічного процесу приймання, обробки і зберігання зерна на базових підприємствах

Інструктаж з охорони праці і техніки безпеки під час проходження практики на базових підприємствах. Склад та загальна характеристика підприємства. Обладнання та зерносховища підприємства. Організація технологічного процесу приймання, обробки і зберігання зерна. Відповідність організації і ведення технологічного процесу на даному підприємстві вимогам Правил.

ТЕМА 2 Особливості організації технологічного процесу приймання, очищення, сушіння та зберігання зерна

Підбір оптимальних і ефективних режимів роботи зерноочисного обладнання в залежності від показників якості і цільового призначення зерна. Аналіз стану технічної готовності і режимів роботи зерноочисного обладнання. Причини зниження ефективності роботи транспортного та зерноочисного обладнання. Наслідки порушень технічних і технологічних параметрів при експлуатації транспортного та зерноочисного обладнання.

Підбір режимів сушіння зерна з метою доведення до заданих кондицій. Причини зміни якості зерна в процесі сушіння, причини порушення правил технічної експлуатації зерносушарок. Заходи щодо усунення несправності і забезпечення ефективної роботи зерносушарок.

Особливості зберігання зерна в металевих ємкостях. Аналіз показників якості товарного і насінневого зерна, раціональна організація його кількісного і якісного зберігання. Причини і можливі наслідки погіршення стану зернової маси у зерносховищі. Оперативне прогнозування стану зернової маси і якості зерна при зберіганні. Порядок контролю температури зерна в металевих силосах. Порядок набору маршрутів руху зерна в залежності від показників його якості. Заходи для покращення технологічних властивостей зерна при його зберіганні.

4.1.3 Навчальна практика з дисципліни «Борошномельно-круп'яне виробництво»

Тематичний план та програма практики

№ з/п	Назва розділів, тем програми	Кількість годин, з них		
		Всього	Аудитор них	Самостій них
1	Ознайомлення з організацією технологічного процесу виробництва борошна, крупи в умовах підприємства	9	4	5
2	Організація технологічного процесу очищення і підготовки зерна до помелу	9	4	5
3	Організація технологічного процесу переробки зерна в борошно	9	4	5
4	Організація технологічного процесу очищення і підготовки зерна до лущення	9	3	6
5	Організація технологічного процесу переробки зерна в крупи	9	3	6
	Всього	45	18	27

ТЕМА 1. Ознайомлення з організацією технологічного процесу виробництва борошна, крупи в умовах підприємства.

Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення зі структурою сучасного борошномельного, круп'яного заводу. Продуктивність заводу, види та асортимент готової продукції, що виробляється. Організація та ведення технологічного процесу в цехах борошномельного, круп'яного заводу. Рівень технічного оснащення, управління виробничим процесом.

ТЕМА 2. Організація технологічного процесу очищення і підготовки зерна до помелу

Завдання підготовчого відділення борошномельного заводу. Ведення технологічного процесу очищення зерна від домішок, очищення поверхні зерна, водотеплової обробки. Обладнання, яке застосовують в підготовчому відділенні борошномельного заводу. Підбір режимів ВТО зерна. Вимоги до якості зерна, що направляють на І драну систему. Аналіз рівня організації і ведення технологічного процесу в підготовчому відділенні борошномельного заводу на відповідність вимогам Правил. Причини неефективної підготовки

зерна до помелу. Пропозиції щодо удосконалення технологічного процесу очищення та підготовки зерна до помелу.

ТЕМА 3. Організація технологічного процесу переробки зерна в борошно

Етапи технологічного процесу переробки зерна в борошно, їх структура для даного виду помелу. Організація процесу подрібнення зерна і проміжних продуктів. Вимелювання оболонкових продуктів. Обладнання, яке застосовують. Сортуння проміжних продуктів за крупністю. Типи схем просіювання у розсійниках. Організація процесу збагачення в ситовійних машинах. Аналіз рівня організації і ведення технологічного процесу в розмельному відділенні борошномельного заводу на відповідність вимогам Правил. Причини виробництва борошна нестандартної якості. Пропозиції щодо удосконалення технологічного процесу.

ТЕМА 4. Організація технологічного процесу очищення і підготовки зерна до лушення

Завдання підготовчого відділення крупозаводу. Основні технологічні операції: очищення від домішок, гідротермічна обробка круп'яного зерна. Обладнання, яке використовують. Підбір режимів ГТО круп'яного зерна. Вимоги до якості зерна, що надходить на лушення. Аналіз рівня організації і ведення технологічного процесу в підготовчому відділенні круп'яного заводу на відповідність вимогам Правил. Пропозиції щодо удосконалення технологічного процесу очищення та підготовки зерна до переробки в крупи.

ТЕМА 5. Організація технологічного процесу переробки зерна в крупи

Етапи технологічного процесу переробки зерна в крупи, їх структура. Організація процесу лушення зерна, сортуння продуктів лушення, контролю крупи та відходів. Обладнання, яке застосовують для кожної операції. Підбір режимів роботи лушильних машин.

Виробництво продуктів швидкого приготування із даного виду зерна.

4.1.4 Навчальна практика з дисципліни «Комбікормове виробництво» Тематичний план та програма практики

№ з/п	Назва розділів, тем програми	Кількість годин, з них		
		Всього	Аудитор них	Самостій них

1	Особливості приймання, розміщення, зберігання сировини і готової продукції	18	8	10
2	Організація технологічного процесу підготовки сировини для виробництва комбікормів	9	3	6
3	Організація технологічного процесу виробництва готової продукції	9	4	5
4	Новітнє обладнання комбікормових заводів	9	3	6
	Всього	45	18	27

Тема 1. Особливості приймання, розміщення, зберігання сировини і готової продукції

Відповідно до наскрізного завдання проаналізувати даний рецепт, охарактеризувати основні види сировини по поживності. Скласти структурну схему комбікормового заводу. Розробити структурні схеми класифікації сховищ для зберігання окремих видів сировини та структурну схему компоновки об'єктів комбікормового заводу. та принципові схеми приймання основних видів сировини. Провести розміщення на зберігання сировини відповідно до заданого рецепту. Вказати терміни зберігання сировини. Побудувати принципову схему відвантаження комбікорму на автомобільний та залізничний транспорт. Згідно Правил організації і ведення технологічного процесу виробництва комбікормової продукції та типової схеми розробити схему контролю якості сировини і готової продукції.

Тема 2. Організація технологічного процесу підготовки сировини для виробництва комбікормів

Завдання підготовчих операцій в технологічному процесі виробництва комбікормів. Вивчити принципи і послідовність організації технологічних процесів підготовки сировини при виробництві комбікормів на комбікормовому заводі. Згідно рекомендацій Правил організації і ведення технологічного процесу виробництва комбікормової продукції розробити принципові схеми підготовки основних видів сировини, підібрати обладнання для підготовки зернової сировини. Запропонувати заходи щодо техніко-технологічного налагодження параметрів ефективної роботи обладнання для підготовки сировини.

Тема 3. Організація технологічного процесу виробництва готової продукції

Завдання процесу дозування-змішування компонентів в технологічному процесі виробництва комбікормів. Принципи організації та послідовність технологічного процесу виробництва розсипних та

гранульованих комбікормів. Накреслити принципову технологічну схему дозування- змішування компонентів комбікормів з розміщенням сировини по бункерах

Підібрати обладнання для вагового дозування та порційного змішування компонентів комбікорму. Відповідно до заданого рецепту розподілити сировину по двох вагових дозаторах.

Тема 4. Новітнє обладнання комбікормових заводів

Новизна конструктивних та технологічних рішень новітнього обладнання для підготовки сировини: Вказати марки, особливості конструкції, переваги новітнього обладнання для очищення сировини від смітної та металомагнітної домішки, подрібнення, лущення і спеціальної обробки. Суть, ефективність інноваційних технологічних прийомів підготовки сировини при виробництві комбікормів.

4.2 Технологічна практика

Технологічна практика забезпечує закріплення і систематизацію теоретичних знань, удосконалення практичних вмінь та навичок, які здобули студенти під час проходження навчальної практики.

Під час технологічної практики студенти, в умовах конкретного підприємства, відпрацьовують навички практичної роботи на посаді апаратника (дублера) певного виробництва (елеватор, млин, круп'яний, комбікормовий завод), лаборанта у відповідних цехових лабораторіях; набувають вмінь та навичок з організації та ведення технологічних процесів з приймання, обробки або переробки зерна в борошно, крупи, виробництва комбікормової продукції.

4.2.1 Технологічна практика на елеваторі або хлібоприймальному підприємстві

Тематичний план та програма проходження технологічної практики на елеваторах або хлібоприймальних підприємствах

№ н/з	Назва розділів, тем	Тривалість практики (дні)	Кількість годин	
			всього	у тому числі самостійна робота
1.	Інструктаж з охорони праці. Загальна характеристика підприємства	2	18	6
2.	Відпрацювання навичок (дублювання) на штатних посадах:			
2.1	Апаратника з організації та проведення процесу очищення зерна	7	63	21
2.2	Апаратника з організації та проведення процесу сушіння зерна	7	63	21
2.3	Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії	6	54	18
3.	Набуття навичок техніка-технолога з обробки зерна	7	63	21
4.	Оформлення звітної документації та індивідуального завдання	1	9	3
	ВСЬОГО	30	270	90
		(6 тижнів)		

1. ІНСТРУКТАЖ З ОХОРОНИ ПРАЦІ. ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ПІДПРИЄМСТВОМ.

Інструктаж з охорони праці. Організація пожежовибухобезпеки та охорони праці на підприємстві: пожежна техніка, вимоги з охорони праці на робочих місцях під час обслуговування обладнання та ведення технологічного процесу.

Форма власності підприємства.

Види основної та допоміжної діяльності підприємства. Виробнича структура підприємства. Типи, кількість та загальна ємкість зерносховищ.

2. ВІДПРАЦЮВАННЯ НАВИЧОК (ДУБЛЮВАННЯ) НА ШТАТНИХ ПОСАДАХ

2.1. Апаратника з організації та проведення процесу очищення зерна

Вивчення організації і ведення технологічного процесу очищення зерна в умовах підприємства. Показники якості зерна, яке надходить на підприємство. Порядок підбору і встановлення сит в залежності від якості зерна, яке надходить на підприємство. Підбір режимів роботи зерноочисних машин, встановлених на підприємстві. Діагностика технічного стану зерноочисного обладнання. Визначення технологічної ефективності роботи зерноочисного обладнання.

Відпрацювання навиків щодо запуску окремої зерноочисної машини та всієї лінії в цілому, регулювання і налагоджування зерноочисних машин на відповідний технологічний режим, обслуговування транспортного і зерноочисного обладнання із дотриманням вимог техніки безпеки; виявлення та ліквідація порушень в роботі зерноочисних машин і транспортного обладнання.

2.2. Апаратника з організації та проведення процесу сушіння зерна

Вивчення організації і ведення технологічного процесу сушіння зерна в умовах підприємства. Характеристика зерносушарок, встановлених на підприємстві. Згідно з Інструкцією по сушінню зерна підібрати режими сушіння зерна і насіння різних культур.

Відпрацювання навичок щодо запуску і зупинки зерносушарок, контролю дотримання заданих режимів сушіння засобами дистанційного управління та інших пристроїв, виявлення недоліків в роботі зерносушарок та усунення їх, обліку роботи зерносушарок за зміну, виконання протипожежних заходів, заходів з охорони праці, навколишнього середовища та виробничої санітарії під час експлуатації зерносушарок. Встановлення відповідності режимів сушіння зерна на підприємстві вимогам Інструкції по сушінню зерна.

2.3. Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії

Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Ознайомлення з лабораторією елеватора та штатом її працівників. Розподіл обов'язків між працівниками ВТЛ.

Лабораторний контроль якості зерна, яке надходить на підприємство від хлібоздавальників. Лабораторний контроль якості зерна у процесі очищення, сушіння зерна, активного вентилявання, зберігання і відвантаження зерна на різні види транспорту. Оформлення відповідної лабораторної документації.

3. Набуття навичок техніка-технолога з обробки зерна

Вивчення раціональної організації виконання робіт з приймання, післязбиральної обробки, зберігання і відвантаження зерна. Опис технологічної схеми елеватора (СОБ).

Відпрацювання навичок щодо складання і запуску маршрутів руху зерна при прийманні, сушінні і розміщенні на зберігання в елеваторі (СОБ), відвантаженні. Висновки і пропозиції щодо технічного переоснащення, модернізації і удосконалення технологічного процесу приймання і обробки зерна в елеваторі (СОБ).

4. Оформлення звітної документації та індивідуального завдання.

Узагальнення та систематизація зібраного матеріалу й оформлення звіту, щоденника.

4.2.2 Тематичний план та програма проходження технологічної практики на борошномельних заводах

№ п/п	Назва розділу, теми	Тривалість практики (дні)	Кількість годин	
			Всього	В т.ч. самостійна робота
1	Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством	1	9	3
2	Відпрацювання навичок (дублювання) на посадах			
2.1	Апаратника з очищення і підготовки зерна до помелу	4	36	12
2.2	Апаратника з обслуговування вальцових верстатів	4	36	12
2.3	Апаратника з обслуговування розсійників	4	36	12
2.4	Апаратника з обслуговування ситовійних машин	4	36	12
2.5	Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії	6	54	18
3	Тема 3. Набуття навичок з ведення технологічного процесу виробництва борошна	5	45	15
4	Ознайомлення із спорідненим виробництвом	1	9	3

4.	Оформлення звітної документації та індивідуального завдання	1	9	3
	ВСЬОГО	30 (6 тижнів)	270	90

1 Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством

Інструктаж з охорони праці.

Вивчити правила внутрішнього розпорядку на підприємстві та дотримуватися їх під час проходження практики.

Ознайомитися із структурою підприємства, формою власності та системою управління. Склад підприємства. Види основної та допоміжної діяльності. Продуктивність борошномельного заводу, вид помелу та асортимент продукції, технічний рівень оснащеності виробництва.

2 Відпрацювання навичок роботи

2.1 Апаратника з очищення зерна

Організація процесу очищення зерна від домішок. Конструкція обладнання, що застосовують на борошномельному заводі, для очищення зерна від домішок, для обробки поверхні зерна «сухим» та «вологим» способами, для водотеплової обробки.

Підбір та регулювання режимів роботи обладнання зерноочисного відділення з метою забезпечення ефективної підготовки зерна до помелу. Контроль за ефективністю роботи технологічного обладнання, виявлення та усунення неполадок. Умови безпечної експлуатації обладнання. Запуск та зупинка обладнання в підготовчому відділенні борошномельного заводу.

Тема 2.2 Апаратника з обслуговування вальцьових верстатів

Організація процесу подрібнення зерна та проміжних продуктів на даному борошномельному заводі. Конструкція та технічна характеристика вальцьових верстатів за системами згідно рекомендацій Правил організації та ведення технологічного процесу на борошномельних заводах для даного виду помелу. Регулювання режимів подрібнення у вальцьових верстатах. Норми добутку продукту за системами драного, шліфувально-розмельного процесів згідно рекомендацій Правил для даного виду помелу. Контроль ефективності процесу подрібнення. Запуск та зупинка вальцьових верстатів. Умови безпечної експлуатації вальцьових верстатів.

Організація процесу вимелювання оболонкових продуктів, обладнання для додаткового подрібнення крупок і дунстів. Підбір та контроль режимів вимелу оболонкових продуктів.

Тема 2.3 Апаратника з обслуговування розсійників

Організація процесу сортування проміжних продуктів. Обладнання, яке застосовують для просіювання на даному борошномельному заводі, його призначення. Характеристика сит, що застосовують в розсійниках для крупок, дунстів та борошна. Заміна ситових рамок, сито-очисників. Технологічні схеми просіювання в розсійниках. Фракції проміжних продуктів. Визначення недосівів, причини їх виникнення та шляхи запобігання. Норми недосівів в розсійниках. Порядок формування сортів борошна на заводі.

Тема 2.4 Апаратника з обслуговування ситовійних машин

Організація процесу збагачення в ситовійних машин. Конструкція та техніко-технологічна оцінка ситовійних машин, що встановлені на даному підприємстві. Розподіл ситовійних машин за системами збагачення. Регулювання режимів роботи ситовійних машин, кількісно-якісні показники ефективності роботи. Відбір манної крупи.

Тема 2.5 Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії

Відбір та формування проб, визначення якості зерна, що надходить з елеватора на млин та на I драну систему. Визначення якості та категорії відходів.

Відбір та формування проб, визначення якості: борошна по сортах, манної крупи, висівки. Контроль процесу зберігання борошна. Документальне оформлення результатів проведених аналізів. Контроль технологічної ефективності роботи обладнання зерноочисного та розмельного відділення. Порівняння фактичних показників контролю з нормативними. Діючі системи сертифікації на підприємстві.

3. Набуття навичок з ведення технологічного процесу виробництва борошна

Характеристика схеми технологічного процесу очищення та підготовки зерна до помелу. Вимоги до якості зерна, що надходить в підготовче відділення борошномельного заводу та на I драну систему. Підбір режимів водотеплової обробки зерна різної якості.

Формування відходів по категоріях, їх облік, зберігання та відпуск.

Характеристика схеми технологічного процесу переробки зерна в борошно: етапи, кількість систем, призначення. Формування та контроль сортів борошна.

Норми питомого навантаження на вальцюву лінію, просіювальну поверхню розсійників та ширину приймального сита ситовійних машин. Система управління виробничим процесом на борошномельному заводі.

Операції у відділенні готової продукції: зберігання борошна, затарення та розфасування в тару, відпуск.

4. Ознайомлення зі спорідненим виробництвом

Елеватор: тип, ємність, основне обладнання для обробки зерна, типи приймально-відпускних влаштувань.

5. Оформлення звітної документації та індивідуального завдання

Узагальнення та систематизація зібраного матеріалу й оформлення звіту, щоденника.

4.2.3 Тематичний план та програма проходження технологічної практики на круп'яних заводах

№ п/п	Назва розділу, теми	Кількість днів	Кількість годин		
			Всього	В т.ч.	
				практично	самостійна робота
1	Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством	1	9	6	3
2	Відпрацювання навичок роботи				
2.1	Апаратника з очищення та підготовки зерна до переробки	9	81	54	27
2.2	Апаратника в лущильному відділенні крупозаводу	8	72	48	24
2.3	Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії.	5	45	30	15
3	Набуття навичок технолога круп'яного виробництва	5	45	30	15
4	Ознайомлення зі спорідненим	1	9	6	3

	виробництвом				
5	Оформлення звітної документації та індивідуального завдання.	1	9	6	3
	Всього	30	270	180	90
			6тижнів		

1. Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством

Інструктаж з охорони праці. Організація пожежовибухобезпеки та охорони праці на підприємстві: пожежна техніка, вимоги з охорони праці на робочих місцях під час обслуговування обладнання та ведення технологічного процесу. Структура підприємства, основні цехи і зв'язок між ними. Види основної та допоміжної діяльності підприємства. Правила внутрішнього розпорядку. Продуктивність крупозаводу, асортимент та вихід готової продукції, що виробляється.

2. Відпрацювання навичок (дублювання) на посадах

2.1. Апаратника з очищення та підготовки зерна до переробки

Вивчення організації технологічного процесу очищення і підготовки зерна для переробки в крупу. Відпрацювання навичок з техніко-технологічного налагодження роботи зерноочисного обладнання з метою ефективної підготовки зерна. Способи і режими ВТО зерна. Участь в регулюванні та налагодженні режимів роботи обладнання для водотеплової обробки зерна круп'яних культур.

Проведення контролю технологічної ефективності роботи обладнання (органолептично), виявлення неполадок в роботі обладнання та визначення способів їх усунення.

Порядок пуску та зупинки, як кожної машини окремо, так і всього відділення в цілому.

Групування відходів, їх облік та контроль.

2.2 Апаратника в лушильному відділенні крупозаводу

Відпрацювання навичок щодо обслуговування обладнання для лушення, шліфування та сортування продуктів лушення, особливості їх використання за системами. Регулювання та технологічне налагодження режимів роботи лушильників. Контроль ефективності роботи лушильних машин, виявлення неполадок в роботі та визначення способів їх усунення.

Підбір сит у крупосортувальних машинах в залежності від призначення машини і виду крупи. Підбір та заміна сит в крупосортувальних машинах.

2.3 Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії

Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення із штатом ВТЛ та посадовими обов'язками працівників.

Лабораторний контроль якості зерна, що надходить у переробку та на лушення, контроль технологічної ефективності роботи зерноочисного обладнання і режимів ВТО: відбір проб; визначення показників якості, що характеризують ефективність роботи; реєстрація результатів контролю.

Лабораторний контроль технологічної ефективності роботи обладнання лушильного відділення. Визначення якості зерна і побічних продуктів. Визначення якості готової продукції.

Реєстрація результатів контролю у відповідній документації.

3. Набуття навичок технолога круп'яного виробництва

Організація і ведення технологічного процесу очищення і підготовки зерна круп'яних культур до лушення. Послідовність операцій. Вимоги до якості зерна, що подають переробку. Організація і ведення технологічного процесу в лушильному відділенні крупозаводу: лушення, шліфування, сортування продуктів лушення та шліфування, контроль готової продукції. Характеристика схеми. Висновки про відповідність організації технологічного процесу виробництва круп'яної продукції вимогам Правил. Пропозиції щодо модернізації виробництва, удосконалення технологічного процесу, розширення асортименту продукції.

4. Ознайомлення із спорідненим виробництвом

Призначення, структура і функції одного із споріднених підприємств.

Елеватор: тип, ємність, основне обладнання, типи приймально-відпускних влаштувань.

5. Оформлення звітної документації та індивідуального завдання

Узагальнення та систематизація зібраного матеріалу й оформлення звіту-щоденника.

4.2.4 Тематичний план та програма проходження технологічної практики на комбикормових заводах

Назва розділу, теми	Кількість днів	Кількість годин	
		всього	у тому числі самостійна робота
1. Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством	1	9	3
2. Відпрацювання навичок (дублювання) в силосному корпусі та складі для зберігання сировини на підлозі	2	18	6
3. Відпрацювання навичок (дублювання) у виробничому цеху комбикормового заводу на штатних посадах			
3.1. Апаратника з обслуговування сепараторів (просіювачів)	3	27	9
3.2. Апаратника з обслуговування дробарок	5	45	15
3.3. Апаратника з обслуговування дозаторів	5	45	15
3.4. Апаратника з обслуговування установок для гранулювання	5	45	15
3.5. Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії	8	72	24
4. Ознайомлення із спорідненим виробництвом	1	9	3
5. Оформлення звітної документації та індивідуального завдання	1	9	3
Всього	30	270	90
		6 тижнів	

1. ІНСТРУКТАЖ З ОХОРОНИ ПРАЦІ. ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ПІДПРИЄМСТВОМ.

Інструктаж з охорони праці. Організація вибухобезпеки та охорони праці на підприємстві, пожежна техніка, вимоги з охорони праці на робочих місцях під час обслуговування обладнання та ведення технологічного процесу.

Назва підприємства, його зв'язок із спорідненими підприємствами системи агропромислового комплексу, птахофабриками та тваринницькими комплексами. Склад підприємства, основні цехи, їх призначення, взаємозв'язок. Структура підприємства. Продуктивність комбикормового заводу, асортимент продукції, кількість поверхів.

2. ВІДПРАЦЮВАННЯ НАВИЧОК (ДУБЛЮВАННЯ) В СИЛОСНОМУ КОРПУСІ ТА СКЛАДІ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ НА ПІДЛОЗІ.

Конструкція силосних корпусів, їх ємність. Обладнання складу сировини силосного типу. Види сировини, що зберігаються в силосах, схема руху сировини.

Вивчення технологічного процесу приймання та відпуску сировини, побудова схеми приймання сировини та передачі в силоси на зберігання.

Участь у складанні маршруту руху сировини в сховище і передачі у виробництво. Види та умови зберігання сировини на підлозі.

3. ВІДПРАЦЮВАННЯ НАВИЧОК (ДУБЛЮВАННЯ) У ВИРОБНИЧОМУ ЦЕХУ КОМБІКОРМОВОГО ЗАВОДУ НА ШТАТНИХ ПОСАДАХ.

3.1. Апаратника з обслуговування сепаратора.

Посадові обов'язки апаратника з обслуговування сепаратора та відпрацьовування навиків щодо обслуговування очисного обладнання (сепараторів, просіювачів), організації приймання і здачі зміни.

Вивчення організації технологічного процесу очищення різних видів сировини, побудова технологічних схем ліній підготовки сировини. Норми та місце встановлення магнітних загороджень у технологічній схемі. Норми вмісту металоманітних домішок у комбікормах.

Участь в регулюванні та технологічному налагодженні обладнання.

Проведення контролю ефективності роботи обладнання для очищення сировини (органолептично), виявлення неполадок в роботі обладнання та визначення способів їх усунення.

Порядок пуску та зупинки, як кожної машини окремо, так і всього обладнання на лінії.

3.2. Апаратника з обслуговування дробарок.

Посадові обов'язки апаратника з обслуговування дробарок. Призначення процесу подрібнення. Види сировини, що підлягають подрібненню. Будова, принцип роботи молоткових дробарок. Вимоги до крупності подрібнення. Правила експлуатації та безпечного обслуговування молоткових дробарок.

Взяти участь у проведенні пуску та зупинки молоткових дробарок, регулюванні навантаження та рівномірності подачі сировини у робочу зону; визначення ступеня подрібнення (модуля крупності).

Викреслити схему подачі зернової сировини та продуктів подрібнення у наддозаторні бункери.

3.3. Апаратника з обслуговування дозаторів.

Посадові обов'язки апаратника з обслуговування обладнання для дозування-змішування компонентів. Призначення, будова принцип роботи

дозаторів. Ознайомлення з рецептурою комбікормів, що виробляються на підприємстві. Вивчити технологічний процес, схему дозування-змішування компонентів. Порядок управління дозаторами в автоматичному режимі.

Взяти участь у розробці та складанні рецептури, технологічної карти за ф. 118 "а", у розподілі сировини по дозаторах, у проведенні пуску та зупинки лінії дозування-змішування, налагодження автоматичної роботи дозаторів.

Викреслити схему лінії дозування-змішування із зазначенням сировини в наддозаторних бункерах.

3.4. Апаратника з обслуговування прес - грануляторів.

Посадові обов'язки апаратника з обслуговування пресів-грануляторів. Будова, принцип роботи комплексу обладнання для гранулювання (пресів-грануляторів, охолоджувальних колонок, подрібнювачів). Фактори, що впливають на стабілізацію продуктивності преса-гранулятора і якість гранул. Вимоги стандартів та технічних умов до якості гранульованих комбікормів, крупки з гранул. Правила експлуатації та безпечного обслуговування обладнання для гранулювання.

Вибір режимів гранулювання, охолодження продукції.

Взяти участь у проведенні пуску та зупинки, регулюванні навантаження та режимів роботи обладнання лінії гранулювання; контролі якості гранульованої продукції.

Викреслити технологічну схему лінії гранулювання.

3.5. Техніка-лаборанта виробничо-технологічної лабораторії.

Організація роботи виробничо-технологічної лабораторії (ВТЛ). Схема контролю якості сировини і технологічного процесу виробництва розсипних і гранульованих комбікормів. Правила відбору проб сировини при надходженні і передачі сировини у виробництво. Контроль якості сировини. Правила відбору контрольних проб і формування середньозмінних проб готової продукції, контроль якості комбікорму.

Контроль роботи технологічного обладнання підготовчих ліній, магнітних апаратів, молоткових дробарок, дозаторів і установок для гранулювання комбікормів.

Контроль під час зберігання, відпускання і відвантаження комбікормів.

Порядок складання рецептури комбікорму. Ведення лабораторної документації

4. ОЗНАЙОМЛЕННЯ ІЗ СПОРІДНЕНИМ ВИРОБНИЦТВОМ.

Призначення, структура і функції спорідненого виробництва.

Елеватор: тип, ємність, основне обладнання для обробки зерна, типи приймально-відпускних влаштувань.

5. ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ.

Узагальнення та систематизація зібраного матеріалу й оформлення звіту та щоденника

4.3 ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Переддипломна практика забезпечує подальше поглиблення та використання набутих теоретичних знань і навичок при вивченні конкретних технологічних процесів виробничих ділень підприємств, які забезпечать самостійне виконання посадових обов'язків керівників середньої ланки; вивчення посадових обов'язків заступника директора з якості (зав. ВТЛ), головного технолога, начальника елеватора, млина або комбікормового цеху; системи контролю та управління виробничих процесів; організації роботи виробничих змін та бригад; правил ведення і використання лабораторної та первинної облікової документації на зерно, сировину і готову продукцію.

В період практики студенти збирають і систематизують матеріали для виконання реальних дипломних і дослідницьких робіт відповідно до завдань.

З метою підвищення рівня практичних вмінь з проведення технічного аналізу зерна бізнес – культур передбачається робота в зерновій лабораторії коледжу на базі навчально-виробничого підрозділу.

Тематичний план та програма проходження переддипломної практики На елеватори, борошномельному (крупяному), комбікормовому заводі

№ п/п	Назва розділу, тем	Кіль- кість днів	Кількість годин	
			Всього	В т.ч. самостій- на робота
	I. Практика на підприємстві			
1.	Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством.	1	9	3
2.	Робота дублером на посадах:			
2.1.	Змінного майстра	2	18	6
2.2.	Техніка-лаборанта виробничо- технологічної лабораторії.	2	18	6
3.	Ознайомлення з роботою головних спеціалістів підприємства.			
3.1.	Начальника ВТЛ	1	9	3
3.2.	Головного механіка і головного енергетика.	1	9	3
4.	Начальника фінансово-економічного відділу	1	9	3
5.	Збір і систематизація матеріалів для виконання дипломної роботи.	2	18	6
	II. Практика в навчально-виробничому підрозділі коледжу			

6.	Робота в навчально-виробничому підрозділі «Зернова лабораторія».	5	45	15
	Всього:	15	135	45

Змістовий модуль 1. Практика на підприємстві

1.1 Програма переддипломної практики на елеваторі (ХПП)

1. Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством.

Пройти інструктаж з охорони праці. Ознайомитися із структурою підприємства, формою власності та правилами внутрішнього розпорядку. Скласти схему розміщення основних та допоміжних об'єктів на підприємстві. Коротка характеристика основних, виробничих цехів, система матеріально – технічного забезпечення підприємства. Ознайомитися із планом природоохоронних заходів на підприємстві.

2. Робота (дублювання) на штатних посадах.

2.1. Робота (дублювання) на посаді старшого та змінного майстра або начальника елеватора.

Вивчити організацію технологічного процесу приймання, обробки і зберігання зерна на підприємстві. Виявлення позитивних сторін і недоліків в організації роботи виробничої дільниці. Аналіз відповідності організації технологічного процесу приймання та обробки зерна на виробничій дільниці згідно з вимогами Правил.

Вивчити посадові обов'язки старшого та змінного майстра, начальника елеватора. Порядок приймання та передачі зміни, планування роботи зміни. Контроль і регулювання режимів роботи технологічного обладнання. Аналіз стану охорони праці, пожежовибухобезпеки та виробничої санітарії на елеваторі (ХПП). Опрацювати матеріали посадових інструкцій, правил організації і ведення технологічного процесу на елеваторах і ХПП.

Документальне оформлення проведення технологічних операцій із зерном, ведення “Журналу змінного майстра”.

2.2. Робота (дублювання) на посаді техника – лаборанта виробничо – технологічної лабораторії.

Вивчити посадові обов'язки техника – лаборанта. Ознайомитись із організацією лабораторного контролю при прийманні зерна із залізничного транспорту і відвантаженні його на залізничний транспорт.

Вивчити порядок пред'явлення акта – рекламації.

Ознайомитись із організацією лабораторного контролю за якістю зерна під час зберігання і проведення активного вентильовання. Вивчити лабораторну документацію, в якій реєструються результати контролю, та правила її ведення. Оформити журнал надходження зерна із залізничного транспорту і журнал

відвантаження зерна на залізничний транспорт, оформити ярлик і журнал спостереження за зберіганням готової продукції.

3. Ознайомлення з роботою головних спеціалістів підприємства.

3.1. Начальника ВТЛ.

Вивчити посадові обов'язки заступника директора з якості, організацію роботи в лабораторії (штат працівників, графік роботи лаборантів, планування роботи лабораторії, складання звітної документації). Опрацювати інструктивну документацію з організації роботи лабораторії.

3.2. Головного механіка і головного енергетика.

Ознайомитися із штатом головного механіка, головного енергетика, об'ємами робіт, які виконуються даними підрозділами. Планування перспективного розвитку енергосистем, підвищення ефективності виробництва.

Розробка рекомендацій щодо реконструкції та технічного переоснащення підприємства. Можливість впровадження комплексної механізації, автоматизації і комп'ютеризації виробничих процесів. Розробка заходів щодо створення безпечних і сприятливих умов праці під час експлуатації обладнання. Опрацювати матеріали посадових інструкцій, нормативно – технічної документації з організації роботи технічної та енергетичної служби.

4. Робота у бухгалтерії підприємства

Ознайомитися із об'ємом заготівель (надходження та відвантаження зерна авто – і залізничним транспортом), середньозваженими показниками якості зерна, термінами зберігання зерна різних культур, цінами на зерно, паливо, електроенергію і обладнання.

Виявлення ринків попиту і збуту зерна, насіння та готової продукції.

5. Збір і систематизація матеріалів для виконання дипломної роботи.

Збір матеріалів для дипломного проекту згідно завдання, (схема руху зерна і відходів на елеваторі (в СОБ), плани поверхів, компоновка елеватора, матеріали з питань охорони праці; охорони природи і екології).

1.2 Програма переддипломної практики на борошномельному заводі

Тема 1. Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством.

Пройти інструктаж з охорони праці.

Ознайомитися із структурою підприємства, видами основної, допоміжної діяльності, формою власності, структурою управління та правилами внутрішнього розпорядку. Коротка характеристика основних виробничих цехів, система матеріально-технічного забезпечення підприємства. Ознайомитися з планом природоохоронних заходів на підприємстві.

Тема 2. Робота (дублювання) на штатних посадах

2.1 Робота (дублювання) на посаді змінного майстра.

Вивчити посадові обов'язки змінного майстра. Організація роботи в зміні; приймання і передача зміни; планування роботи зміни.

Вивчити організацію технологічного процесу очищення, підготовки і переробки зерна в борошно.

Контроль і регулювання режимів роботи технологічного обладнання. Контроль виходів готової продукції; стану охорони праці, пожежовибухобезпеки та виробничої санітарії на млинзаводі (крупозаводі). Виявлення резервів виробництва, причини простоїв обладнання і вироблення нестандартної продукції.

Ведення обліку зерна. Оформлення накладної на передачу зерна в переробку, "Журналу змінного майстра".

Основні напрямки впровадження нових технологічних процесів виробництва борошна, удосконалення технологій та режимів виробництва, технічного оснащення та організації робочих місць.

2.2 Робота (дублювання) на посаді техника – лаборанта виробничо – технологічної лабораторії.

Вивчити обов'язки техника – лаборанта щодо здійснення контролю якості готової продукції під час зберігання (порядок відбору проб; показники якості, які підлягають лабораторному контролю; оформлення штабельних ярликів і журналів спостереження за зберіганням готової продукції).

Ознайомитись із обов'язками техника-лаборанта при реалізації готової продукції споживачам (перевірка придатності транспорту для завантаження його готовою продукцією; визначення партій готової продукції для відвантаження; відбір проб; аналіз якості відібраних проб; оформлення результатів контролю якості в лабораторних журналах; оформлення якісних посвідчень).

Тема 3. Ознайомлення з роботою головних спеціалістів

3.1 Начальника ВТЛ

Вивчити посадові обов'язки заступника директора з якості, організацію роботи в лабораторії з контролю якості зерна, готової продукції на різних етапах виробничого процесу (штат працівників, планування роботи лабораторії, складання звітної документації). Проаналізувати результати переробки зерна і вироблення готової продукції за даними виробничого акта – звіту ф.117.

3.2 Головного механіка і головного енергетика.

Ознайомитися з об'ємами робіт, які виконуються підрозділами головного механіка і енергетика. Планування реконструкції і технічного переоснащення підприємства, технічний рівень технологічного, транспортного, аспіраційного, енергетичного обладнання. Можливість запровадження комплексної механізації, автоматизації і комп'ютеризації виробництва, застосування ресурсо-зберігаючого обладнання і технологій.

Тема 4. Начальника фінансово-економічного відділу.

Ознайомитися із закупівельними цінами на обладнання, сировину і готову продукцію, кошторисом витрат на виробництво, нормами та тарифами витрат палива та електроенергії.

Виявлення резервів виробництва, ринків попиту і збуту продукції.

Тема 5. Збір і систематизація матеріалів для виконання дипломної роботи.

Збір матеріалів для дипломного проекту згідно завдання (діюча схема технологічного процесу зерноочисного або розмельного відділення, плани поверхів, матеріали з питань охорони праці).

1.3 Програма переддипломної практики на комбікормовому заводі

1. Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з підприємством.

Пройти інструктаж з охорони праці.

Ознайомитися із структурою підприємства, видами основної, допоміжної діяльності, формою власності, структурою управління та правилами внутрішнього розпорядку. Коротка характеристика основних виробничих цехів, система матеріально-технічного забезпечення підприємства. Ознайомитися з планом природоохоронних заходів на підприємстві.

Тема 2. Робота дублером на штатних посадах

2.1 Робота (дублювання) на посаді змінного майстра.

Вивчити посадові обов'язки змінного майстра. Організація роботи в зміні; приймання і передача зміни; планування роботи зміни.

Вивчити організацію технологічного процесу підготовки різних видів сировини (очищення, подрібнення, лущення, спеціальна обробка) та виробництва готової продукції (дозування, змішування, гранулювання, введення рідких компонентів).

Контроль і регулювання режимів роботи технологічного обладнання. Контроль виходу готової продукції; стану охорони праці, пожежовибухобезпеки та виробничої санітарії на комбікормовому заводі. Виявлення резервів виробництва, причини простоїв обладнання і вироблення нестандартної продукції.

Оформлення рапорту про вироблення комбікормів і використання сировини за зміну за формою №114 або ф.№120.

Основні напрямки впровадження нових технологічних процесів виробництва комбікормової продукції, удосконалення технологій та режимів виробництва, технічного оснащення та організації робочих місць.

2.3 Робота (дублювання) на посаді техніка – лаборанта виробничо – технологічної лабораторії.

Вивчити обов'язки техника – лаборанта щодо здійснення контролю якості сировини та виробництва готової продукції (порядок відбору проб; показники

якості, які підлягають лабораторному контролю; оформлення штабельних ярликів і журналів спостереження за зберіганням готової продукції).

Ознайомитись із планом приймання, розміщення і зберігання сировини на підприємстві та прикласти його до звіту. Ознайомитись із схемою входного контролю якості сировини і прикласти її до звіту. Ознайомитись із організацією контролю за якістю комбікорму в процесі зберігання, оформленням результатів контролю.

Вивчити обов'язки працівників ВТЛ, при відвантаженні комбікорму на залізничний і автомобільний транспорт та правила оформлення лабораторної документації і якісного посвідчення ф.43.

Ознайомитись із організацією лабораторного контролю технологічної ефективності роботи обладнання.

Тема 3. Ознайомлення з роботою головних спеціалістів.

3.1. Начальника виробничо-технологічної лабораторії.

Вивчити посадові обов'язки заступника директора з якості, організацію роботи в лабораторії з контролю якості різних видів комбікормової сировини, готової продукції на різних етапах виробничого процесу (штат працівників, планування роботи лабораторії, складання звітної документації).

Ознайомитись із звітною документацією, що оформляє заступник директора з якості.

3.2. Головного механіка і головного енергетика.

Ознайомитися з об'ємами робіт, які виконуються підрозділами головного механіка і енергетика. Планування реконструкції і технічного переоснащення підприємства, технічний рівень технологічного, транспортного, аспіраційного, енергетичного обладнання. Можливість запровадження комплексної механізації, автоматизації і комп'ютеризації виробництва, застосування ресурсо-зберігаючого обладнання і технологій.

Тема 4. Начальника фінансово-економічного відділу.

Ознайомитися із закупівельними цінами на обладнання, сировину і готову продукцію, кошторисом витрат на виробництво, нормами та тарифами витрат палива та електроенергії.

Виявлення резервів виробництва, ринків попиту і збуту продукції.

Тема 5. Збір і систематизація матеріалів для виконання дипломної роботи.

Збір матеріалів для дипломної роботи згідно завдання (діюча схема технологічного процесу виробництва комбікормів, плани поверхів, матеріали з питань охорони праці).

Змістовий модуль 2. Практика в навчально-виробничому підрозділі коледжу

Тема 6. Робота в навчально-виробничому підрозділі «Зернова лабораторія»

Тема 6.1 Аналіз партії пшениці

Провести повний аналіз середньодобової проби партії зерна пшениці, яка надійшла автомобільним транспортом: визначити вологість зерна пшениці, органолептичні показники зерна пшениці, зараженість, вміст металомангнітної домішки, натуру пшениці, засміченість і вміст зіпсованих зерен та особливо враховуючих домішок в зерні пшениці, скловидність пшениці, кількість і якість клейковини пшениці, вміст білку на Infratek 1241, число падіння . Оформити лабораторну документацію: «Журнал визначення вологості в СЕШ» ф. 51, аналізну картку ф.47, «Журнал реєстрації лабораторних аналізу середньодобових проб прийманні зерна » ф. ЗХС 49.

Тема 6.2 Аналіз партії ячменю

Провести повний аналіз середньодобової проби партії зерна ячменю, при відвантаженні на залізничний транспорт: визначити вологість зерна ячменю , органолептичні показники зерна ячменю, зараженість, вміст металомангнітної домішки, натуру, засміченість, крупність та вміст дрібного зерна ячменю. Оформити лабораторну документацію: «Журнал визначення вологості в СЕШ» ф. 51, аналізну картку ф.47, «Журнал реєстрації показників якості зерна, що надходить та відвантажується залізничним та водним транспортом» ф.59, посвідчення про якість зерна Ф.42.

Тема 6.3 Аналіз партії кукурудзи

Провести аналіз зерна кукурудзи, яка зберігається в складі: визначити вологість зерна, органолептичні показники, зараженість, вміст металомангнітної домішки, визначити засміченість зерна кукурудзи. Проконтролювати режими зберігання зерна кукурудзи.

Оформити лабораторну документацію: «Журнал визначення вологості в СЕШ» ф. 51, аналізну картку ф.47, «Журнал спостереження за зерном, що зберігається в складах і силосах елеватора» ф.66, Штабельний ярлик на зерно ф. 78

Тема 6.4 Аналіз партії сої

Провести повний аналіз середньодобової проби партії насіння сої, яка надійшла автомобільним транспортом: визначити вологість партії насіння сої, органолептичні показники, зараженість, вміст металомангнітної домішки в партії насіння сої, засміченість , вміст білку на Infratek 1241. Оформити лабораторну документацію: «Журнал визначення вологості в СЕШ» ф. 51,

аналізу картку ф.47, «Журнал реєстрації лабораторних аналізів середньодобових проб прийманні зерна» ф. ЗХС 49.

6.5 Аналіз партії соняшнику

Провести повний аналіз середньодобової проби партії насіння соняшнику при відвантаженні на залізничний транспорт: визначити вологість насіння соняшнику, органолептичні показники, зараженість, вміст металоманітної домішки, натуру, засміченість. Оформити лабораторну документацію: «Журнал визначення вологості в СЕШ» ф. 51, аналізну картку ф.47, «Журнал реєстрації показників якості зерна, що надходить та відвантажується залізничним та водним транспортом» ф.59, посвідчення про якість зерна Ф.42.

4.4. Орієнтовний перелік тем індивідуальних завдань на виробничу практику.

Технологічна практика

1. Застосування сучасних технологій очищення зерна від домішок на борошномельному заводі.
2. Застосування сучасних технологій водотеплової обробки зерна на борошномельному заводі.
3. Визначити ефективність вимелювання оболонкових продуктів.
4. Аналіз якості зерна, що надходить на І драну систему.
5. Сучасне лабораторне обладнання для проведення якісних аналізів зерна і готової продукції.
6. Організація процесу подрібнення на борошномельних заводах.
7. Аналіз якості потоків борошна.
8. Визначити недосів в розсійниках драних систем.
9. Характеристика асортименту готової продукції борошномельного виробництва.
10. Застосування сучасного обладнання для сортування проміжних продуктів подрібнення зерна.
11. Застосування сучасного обладнання для збагачення проміжних продуктів розмелу зерна.
12. Застосування сучасного обладнання для розфасування борошна та крупів.
13. Дослідження об'ємів надходження зерна різних культур на підприємстві за останні 5 років.
14. План розміщення зерна в силосах елеватора.
15. Технологічна схема елеватора, її характеристика, пропозиції по удосконаленню.
16. Методика розрахунку рецептів комбікормів за допомогою комп'ютера.
17. Аналіз ефективності процесу подрібнення на комбікормовому заводі.
18. Визначення ефективності процесу дозування на комбікормовому заводі.
19. Аналіз ефективності процесу сепарування сировини на комбікормовому заводі.

20. Аналіз якості комбікорму.
21. Аналіз ефективності процесу магнітної сепарації на комбікормовому заводі.
22. Вивчення процесів прийому сировини і відпуску готової продукції на комбікормовому заводі.
23. Дослідження процесу вхідного контролю при прийомі сировини на комбікормовому заводі.
24. Вивчити і скласти план розміщення сировини на комбікормовому заводі.
25. Вивчення режимів гранулювання комбікормів.
26. Визначення точності дозування на комбікормовому заводі.
27. Скласти схему руху зерна в елеваторі.
- 28.
29. Оформити рапорт про виробництво комбікормів і використання сировини.
30. Скласти акти сушіння зерна.
31. Скласти акти зачистки виробничого корпусу.
32. Підготовка мультимедійних презентацій на професійну тематику.

Переддипломна практика

1. Система контролю температури зерна в силосах елеватора.
2. Характеристика системи управління елеватором.
 - Набір і пуск маршрутів.
 - Сигналізація роботи обладнання.
 - Сигналізація положення механізмів.
3. Контроль заповнення бункерів та силосів на елеваторі.
 - Засоби автоматизації, що використовуються для контролю рівня.
 - Представлення інформації про контроль рівня.
4. Контроль роботи механізмів та машин.
 - Реле контролю швидкості.
 - Датчики підпору.
 - Блокування та аварійна зупинка.
5. Використання комп'ютерної та мікропроцесорної техніки для контролю параметрів та управління технологічним процесом (конкретні приклади).
6. Управління технологічним процесом на БМЗ. Можливості пульта управління.
7. Контроль параметрів технологічного процесу на БМЗ.
 - Контроль рівня в бункерах.
 - Контроль навантаження на обладнання.
 - Контроль вологості зерна.
8. Розрахунок рецептури помельної партії.
9. Управління процесом формування сортів борошна. Стабілізація якості сортів борошна.
10. Використання комп'ютерної та мікропроцесорної техніки для управління технологічним процесом на БМЗ.
11. Дистанційне управління комбікормовим заводом. Можливості пульта управління.

12. Управління лінією дозування та змішування.
 - Дистанційне ручне управління.
 - Автоматичне управління.
 - Перехід від одного рецепту до іншого.
13. Контроль температури компонентів та готової продукції в силосах комбікормового заводу. Характеристика системи контролю.
14. Управління лінією-зернової сировини. Контроль завантаження дробарки. Регулювання подачі продукту на дробарку.
15. Використання комп'ютерної та мікропроцесорної техніки для управління технологічним процесом комбікормового заводу та для розрахунку рецептів комбікормів.
16. Проаналізувати стан вибухозахисту приміщень виробничого цеху і розробити ефективні заходи по вибухозахисту.
17. Проаналізувати стан вибухозахисту обладнання і розробити ефективні заходи по вибухозахисту.
18. Розробити організаційні і інженерно - технічні заходи по вибухопопередженню.
19. Зробити аналіз причин пожеж та вибухів по типах виробництв /в % відношенні/.
20. Проаналізувати небезпечні та шкідливі фактори по типу виробництва.
21. Проаналізувати стан інженерно - технічних заходів по забезпеченню електробезпеки по типах виробництва.
22. Вивчити техніко - економічні показники роботи підприємства.
23. Збір матеріалів для виконання дипломної роботи

4.5 Рекомендована література

Державні стандарти України на зернові культури , продукти їх переробки.

Діюча нормативна документація по якості зернових, зернобобових та олійних культур, продуктів їх переробки, насіння сільськогосподарських культур, методи контролю якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання. Київ, 2008

Інструкція про ведення обліку і оформлення операцій із зерном і продуктами його перероблення на хлібоприймальних та зернопереробних підприємствах.

Інструкція по сушінню продовольчого зерна, насіння олійних культур та експлуатації зерносушарок. Затверджено ДАК. Хліб України 27.03.1997 р. №27

Правила організації і ведення технологічного процесу на борошномельних заводах. Інститут хлібопродуктів. Київ, 1998.

Правила організації і ведення технологічного процесу на круп'яних заводах. Інститут хлібопродуктів. Київ, 1998.

Правила організації і ведення технологічного процесу виробництва комбікормової продукції. Інститут хлібопродуктів. Київ, 1998.

Рекомендації щодо обробки сортового і гібридного насіння кукурудзи на заводах із використанням нового обладнання. – К.: 1995

Станкевич Г.М., Страхова Т.В., Атаназевич В.І. Сушіння зерна. – К.: Либідь, 1997.

Допоміжна

1. Посадові інструкції працівників підприємства.
2. Схеми технологічних процесів.
3. Графічне креслення
4. Установчі документи підприємства

4.6. Методичні рекомендації

Навчальна практика з даної спеціальності проводиться зі спеціальних дисциплін. Студенти знайомляться з роботою елеватора, борошномельного, комбікормового заводу та відпрацьовують навички з проведення технічного аналізу зерна і продуктів його переробки в навчальних лабораторіях коледжу.

Дана практика проводиться викладачами спеціальних дисциплін. Тривалість робочого дня на період навчальної практики визначається робочою програмою. Структурою заняття передбачається проведення вступного, поточного та заключного інструктажів.

По завершенню навчальної практики на підставі поточного обліку знань та оформленого щоденника-звіту виставляється залікова оцінка з практики.

Проходження виробничої технологічної практики організовується на одному з підприємств галузі хлібопродуктів : елеватор або хлібоприймальна діляниця, млин або крупозавод, комбікормовий завод.

Програмою практики передбачається вивчення технологічних процесів та обладнання, робота в цехових лабораторіях та робота на штатній посаді апаратника(дублером).

В період переддипломної практики студенти набувають вмінь та навичок роботи на посадах інженерно - технічних працівників : майстра зміни , техніка - лаборанта та ін.

Організовується проходження переддипломної практики в одному із виробничих цехів: хлібоприймальне підприємство (елеватор); млинзавод (крупозавод); комбікормовий завод та на базі навчально-виробничого підрозділу коледжу «Зернова лабораторія».

Під час технологічної та переддипломної практики студенти ведуть щоденник, оформляють звіт у формі робочого зошита, а також виконують індивідуальне завдання з вивчення окремих питань даного виробництва.

До від'їзду на виробничу практику студенти проходять організаційний інструктаж, отримують консультації щодо виконання завдань програми практики і оформленню звітної документації, отримують необхідні матеріали: програму, щоденник, методичні рекомендації, пам'ятки, направлення, індивідуальні завдання тощо.

Під час приїзду на базу практики студенти пред'являють керівнику підприємства направлення від коледжу.

На основі направлення та договору по підприємству видається наказ про захарування студентів на практику та призначення керівників практики.

Керівники практики від підприємства вивчають програму практики, організовують роботу студентів по робочих місцях та надають допомогу у виконанні програми практики.

5.Форми і методи контролю

Контроль за проходженням практики студентів здійснюється керівниками практики від бази практики і коледжу.

Форми контролю : поточний, періодичний та підсумковий.

Поточний контроль навчальної практики здійснюється викладачами, а виробничої - безпосередніми керівниками практики від підприємства і заключається в обліці та оцінці завдання, яке виконує студент, перевірки змісту звіту та щоденника.

Періодичний контроль проводиться керівниками практики від коледжу і включає перевірку засвоєння студентами програмового матеріалу, виконання програми практики, змісту звіту, щоденника. До періодичного контролю залучаються члени адміністрації коледжу, які вивчають загальний стан організації проходження практики на базовому підприємстві, виявляють шляхи його удосконалення, розробляють варіанти і механізми співпраці між закладом освіти і базою практики.

Підсумковий контроль включає проведення диференційованих заліків. До складу комісії входять керівник практики від коледжу, підприємства(за можливості), а також члени адміністрації коледжу.

Під час навчальної практики результати контролю фіксуються викладачами в журналах навчальних занять.

В період виробничих практик контролюється і ведеться облік виходу студентів на робоче місце в табелі.

Результати контролю практики керівники від підприємства, навчального закладу фіксують в щоденниках.

6. Вимоги до звіту

З навчальної практики студенти складають звіт- щоденник або щоденник. З виробничої практики складають звіт, який оформляється згідно з вимогами, що встановлює коледж. Звіт або звіт-щоденник може мати форму робочого зошита, який містить необхідні методичні рекомендації щодо виконання усіх завдань програми практики.

Титульна сторінка звіту містить таку інформацію:

- назва закладу освіти , його підпорядкованість ;
- назва документа;
- місце проходження практики;
- група і спеціальність;
- прізвище , ім'я та по батькові студента;
- прізвище, ім'я та по батькові керівників практики від підприємства і коледжу;
- рік.

Звіт - повинен містити інформацію про виконання усіх завдань програми практики стосовно бази практики, відомості про виконання індивідуального завдання. Кожний розділ звіту відокремлюється.

Повинна бути коротко і конкретно описана робота, яку особисто виконав студент - практикант.

У тексті звіту студент повинен описати різноманітні фактори, що мають місце на базі практики, підтверджуючи їх документами, рисунками та іншими матеріалами.

Звіт повинен мати такі розділи :

- загальні відомості про базу практики;
- описання виконаної щоденної роботи згідно із програмою практики;
- питання з охорони праці на підприємстві;
- висновки і пропозиції;
- список літератури;

Складений звіт повинен мати наскрізну нумерацію сторінок. Аркуші звіту повинні бути зшиті. Звіт перевіряється і затверджується керівниками практики від підприємства і коледжу.

7. Підведення підсумків практики.

Після закінчення практики студенти звітують про виконання програми практики, індивідуального завдання.

З навчальної практики зі спеціальних дисциплін студенти складають звіт-щоденник або щоденник, який систематично перевіряється керівником практики. По закінченні навчальної практики студентам виставляється залікова оцінка на основі поточної успішності та складеного звіту. Основною формою звітності студентів з технологічної та виробничої практики є письмовий звіт, який підписується керівником практики від підприємства та рецензується керівником практики від коледжу. Звіти з технологічної практики подаються студентами протягом перших трьох днів з початку нового семестру, а з виробничої протягом трьох днів після завершення практики. Звіти рецензуються викладачами, керівниками практики від коледжу.

За результатами технологічної та виробничої практики звіт за практику захищається студентом з диференційованою оцінкою в комісії. Залік проводиться з використанням контрольних завдань професійного спрямування. Критерії оцінювання визначаються робочими програмами практик. Комісія в складі керівників практики, членів адміністрації коледжу приймає залік у студентів з технологічної практики протягом перших десяти днів з початку нового семестру, а з виробничої практики - протягом перших десяти днів після практики. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість за підписами членів комісії і в залікову книжку студента. Оцінка за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії студентів разом з його оцінками за результатами теоретичного навчання. Студенту, який не виконав програму практики з поважних причин, надається право проходження практики повторно.

Студенти, які не виконали програму практики без поважних причин або отримали негативну оцінку з практики під час захисту в комісії, відрховуються з закладу освіти.

Підсумки кожного виду практики обговорюються на засіданнях циклової комісії, а загальні підсумки практик підводяться на педагогічних радах.

У результаті проходження комплексу практик здобувач освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» та освітньо-професійній програмі «Зберігання і переробка зерна» підготовки фахових молодших бакалаврів.

**Рецензія
на наскрізну програму практики
спеціальності 181 Харчові технології
за освітньо-професійною програмою «Зберігання і переробка зерна»**

Наскрізна програма практики складена відповідно до «Положення про проведення практики студентів ВСП « МПТЕФК ВНАУ» від 24.12.2020р., навчального плану та освітньо-професійної програми з даної спеціальності, кваліфікаційної характеристики фахівця з врахуванням вимог до компетентностей випускника зі зберігання та переробки зерна, а також останніх досягнень науки і виробництва.

Програма розглядає усі етапи навчальної, технологічної та переддипломної практики. Навчальна практика передбачає формування первинних професійних умінь і навичок з дисциплін, технологічна практика – формування первинних професійних умінь і навичок за фахом, виробнича – формування професійних умінь і навичок майбутнього фахівця, а також підбір матеріалів для виконання дипломної роботи, поглиблення та закріплення теоретичних знань.

За структурою наскрізна програма практики містить всі необхідні розділи.

У вступній частині зазначається місце практичної підготовки у структурно-логічній схемі підготовці фахівця з даної спеціальності, перелік всіх видів практики, загальна характеристика й вимоги, що висуваються до об'єктів проходження практики з метою підвищення ефективності системи практик. Рекомендуються сучасні підприємства галузі, які можуть використовуватися як бази практики та вказуються вимоги до них.

У розділі організація і керівництво практикою зазначається порядок організаційно-методичного забезпечення кожного виду практики, технології практичного навчання, функції керівників практики, обов'язки студентів-практикантів, типові індивідуальні завдання з урахуванням специфіки підприємств галузі.

Також в програмі даються рекомендації щодо видів, форм та методів

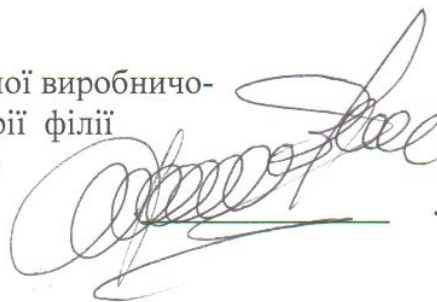
контролю рівня набутих практичних вмінь та навичок, вказується система звітності та вимоги до звітної документації студентів, порядок підведення підсумків практики.

Основною частиною програми є розділ "Зміст практики", в якому конкретизовано об'єкти практики і вимоги до них, робочі місця або посади, що їх дублюватимуть практиканти, завдання, що ставляться перед студентами, перелік основних робіт, обов'язкових для виконання під час проходження відповідного виду практики, дається розрахунок часу, необхідний для виконання завдань програми. Зміст практик передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідного освітньо-професійного ступеня.

Отже, наскрізна програма практики визначає види і послідовність практик, складові фахової підготовки, які забезпечуються всіма видами практик, їх нормативно-методичне забезпечення, регламентацію діяльності студентів і викладачів у цей період освітнього процесу, що забезпечить формування якісних практичних професійних вмінь та навичок фахового молодшого бакалавра зі зберігання та переробки зерна.

Рецензент:

Начальник вимірювальної виробничо-технологічної лабораторії філії
ТОВ «МХП – Агрокряж»
Вендичанський елеватор



Л.О. Автодійчук

Рецензія
на наскрізну програму практики
спеціальності 181 Харчові технології
за освітньо-професійною програмою «Зберігання і переробка зерна»

Наскрізна програма практики складена відповідно до «Положення про проведення практики студентів ВСП « МПТЕФК ВНАУ» від 24.12.2020р., навчального плану та освітньо-професійної програми з даної спеціальності, кваліфікаційної характеристики фахівця з врахуванням вимог до компетентностей випускника зі зберігання та переробки зерна, а також останніх досягнень науки і виробництва.

Програма розглядає усі етапи навчальної, технологічної та переддипломної практики. Навчальна практика передбачає формування первинних професійних умінь і навичок з дисциплін, технологічна практика – формування первинних професійних умінь і навичок за фахом, виробнича – формування професійних умінь і навичок майбутнього фахівця, а також підбір матеріалів для виконання дипломної роботи, поглиблення та закріплення теоретичних знань.

За структурою наскрізна програма практики містить всі необхідні розділи.

У вступній частині зазначається місце практичної підготовки у структурно-логічній схемі підготовці фахівця з даної спеціальності, перелік всіх видів практики, загальна характеристика й вимоги, що висуваються до об'єктів проходження практики з метою підвищення ефективності системи практик. Рекомендуються сучасні підприємства галузі, які можуть використовуватися як бази практики та вказуються вимоги до них.

У розділі організація і керівництво практикою зазначається порядок організаційно-методичного забезпечення кожного виду практики, технології практичного навчання, функції керівників практики, обов'язки студентів-практикантів, типові індивідуальні завдання з урахуванням специфіки підприємств галузі.

Також в програмі даються рекомендації щодо видів, форм та методів

контролю рівня набутих практичних вмінь та навичок, вказується система звітності та вимоги до звітної документації студентів, порядок підведення підсумків практики.

Основною частиною програми є розділ "Зміст практики", в якому конкретизовано об'єкти практики і вимоги до них, робочі місця або посади, що їх дублюватимуть практиканти, завдання, що ставляться перед студентами, перелік основних робіт, обов'язкових для виконання під час проходження відповідного виду практики, дається розрахунок часу, необхідний для виконання завдань програми. Зміст практик передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідного освітньо-професійного ступеня.

Отже, наскрізна програма практики визначає види і послідовність практик, складові фахової підготовки, які забезпечуються всіма видами практик, їх нормативно-методичне забезпечення, регламентацію діяльності студентів і викладачів у цей період освітнього процесу, що забезпечить формування якісних практичних професійних вмінь та навичок фахового молодшого бакалавра зі зберігання та переробки зерна.

Рецензент:

Головний технолог
ТОВ «Зерносвіт»



О.О. Мудренко