

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «РІВНЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія *економічних дисциплін*
Відділення *економічне*



ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач навчально-виробничою
практикою

2024 р.
Тарас САСОВСЬКИЙ

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Технологія зберігання, переробки та стандартизація
сільськогосподарської продукції

(назва дисципліни)

**Technology of storage, processing and standardization of agricultural
products**

(name of the discipline)

галузь знань 07 Управління та адміністрування
(шифр і назва галузі знань)

branch of knowledge 07 Management and administration
(code and name of branch of knowledge)

спеціальність 071 Облік і оподаткування
(шифр і назва спеціальності)

specialty 071 Accounting and taxation
(code and name of the specialty)

освітня програма Облік і оподаткування
(назва)

educational program Accounting and taxation
(name)

Рівне – 2024 рік

Програм навчальної практики з дисципліни «Технологія зберігання, переробки та стандартизація сільськогосподарської продукції» розроблена для здобувачів освіти ОС «Бакалавр» галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціальності 071 Облік і оподаткування, відповідно до освітньо-професійної програми «Облік і оподаткування», затвердженої Вченою радою НУБіП України від 24 квітня 2024 р. № 11

Розробники: Балдич Людмила Володимирівна, методист коледжу, викладач технології зберігання, переробки та стандартизації сільськогосподарської продукції, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Програму навчальної практики з дисципліни розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії економічних дисциплін

Протокол від 27 серпня 2024 року № 1

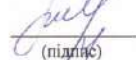
Голова циклової комісії економічних дисциплін

27 серпня 2024 року  Оксана КОНОНЧУК
(підпис) (ініціали та прізвище)

Погоджено методичною радою ВСП «РФК НУБіП України»

Протокол від 27 серпня 2024 року № 1

Голова методичної ради

27 серпня 2024 року  Людмила БАЛДИЧ
(підпис) (ініціали та прізвище)

©Балдич Л. В., 2024

©ВСП «РФК НУБіП України», 2024

1. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва теми	Кількість годин		
		всього	з них	
			аудиторних	самостійних
1.	Оцінка якості зернових культур	9	4	5
2.	Оцінка якості борошна, крупів, хліба і хлібобулочних виробів	10	4	6
3.	Оцінка якості овочів і плодів та продуктів переробки	8	2	6
4.	Оцінка якості молока та молочної продукції	9	4	5
5.	Оцінка якості м'яса і продукції його переробки	9	4	5
Всього		45	18	27

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета практики – закріпити і поглибити теоретичні знання, одержані під час вивчення дисципліни «Технологія зберігання, переробки, та стандартизація сільськогосподарської продукції».

Завдання практики – набути практичних умінь і навичок роботи з стандартами на різні види продукції, сформувати здатність проводити органолептичний аналіз і ознайомитися з проведенням лабораторного аналізу продовольчих товарів, сформувати здатність оцінювати якість продовольчих товарів за зовнішніми ознаками, оформляти документи, що засвідчують якість, та акти за результатами перевірки.

Після завершення практики студент повинен **вміти**:

- користуватися стандартами і технічними умовами на продукцію;
- організувати приймання сировини та продовольчих та товарів;
- проводити аналіз якості продукції органолептичним методом і знати методи лабораторної оцінки якості продукції, її асортимент;
- оформляти необхідні документи, що засвідчують якість;
- оформляти акти за результатами перевірки.

Після закінчення навчальної практики з дисципліни «Технологія зберігання, переробки, та стандартизація сільськогосподарської продукції», згідно з навчальним планом, передбачається проведення диференційованого заліку.

Очікувані результати навчання.

Після проходження навчальної практики з дисципліни «Технологія зберігання, переробки та стандартизація сільськогосподарської продукції» у здобувачів освіти сформується такі **компетентності**:

Загальні:

ЗК 01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 03. Здатність працювати в команді.

Спеціальні:

СК 12. Здатність аналізувати вплив технологічних факторів та факторів зовнішнього середовища на процес виробництва та зберігання продукції, яка відповідає вимогам стандартів, що відображаються на фінансових результатах діяльності підприємства;

Програмні результати навчання

ПР 14. Вміти застосовувати економіко-математичні методи в обраній професії.

ПР 20. Виконувати професійні функції з урахуванням вимог соціальної відповідальності, трудової дисципліни, вміти планувати та управляти часом.

ПР 21. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПР 22. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПР 24. Знати технологію зберігання та переробки продукції рослинництва і тваринництва та вимог стандартів до її якості; розуміти принципи побудови і функціонування систем управління якістю продукції.

3. Зміст навчальної практики

3.1. Оцінка якості зернових культур

Ознайомлення з стандартами та нормами на зерно, видами зернових культур, організацією приймання зерна на підприємстві. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення приймально-здавальної документації.

3.2. Оцінка якості борошна, крупи, хліба та хлібобулочних виробів.

Ознайомлення з стандартами на борошно, крупів.

Вивчення асортименту борошна, крупи.

Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції.

Оформлення актів за результатами перевірки.

Ознайомлення з стандартами на хлібобулочні вироби.

Вивчення асортименту хлібобулочних виробів.

Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції.

Оформлення актів за результатами перевірки.

3.3. Оцінка якості овочів, плодів та продуктів їх переробки

Ознайомлення з стандартами на плоди і овочі та продукти їх переробки. Вивчення асортименту продукції переробки плодів і овочів. Ознайомлення з організацією приймання плодів та овочів на переробному підприємстві. Вивчення дефектів плодів, овочів, дефектів продукції їх переробки та причин їх виникнення.

Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції.

Оформлення актів за результатами перевірки.

3.4. Оцінка якості молока та молочної продукції

Ознайомлення з стандартами на молоко та молочну продукцію.

Вивчення асортименту молочної продукції.

Ознайомлення з організацією приймання молока на переробному підприємстві. Вивчення дефектів молока та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості молока.

Оформлення документів, що засвідчують якість продукції.

3.5. Оцінка якості м'яса і продукції його переробки

Ознайомлення з стандартами на м'ясо та продукцію його переробки, організацією приймання м'яса, асортиментом м'яса та виробів з нього. Вивчення дефектів м'яса, дефектів продукції його переробки та причин їх виникнення.

Проведення органолептичного аналізу і ознайомлення з лабораторним контролем якості ковбасних виробів.

Ознайомлення з документами, що засвідчують якість продукції.

№ заняття	Назва теми. Зміст практики	К-сть годин	Місце проведення	Інструменти, матеріали	Організація роботи	Завдання додому
1	2	3	4	5	6	7
1.	<p>Оцінка якості зернових культур Ознайомлення зі стандартами та нормами на зерно, видами зернових культур, організацією приймання зерна на підприємстві. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Визначення класу зерна за показниками якості відповідно до індивідуального завдання Оформлення приймально-здавальної документації на зерно.</p>	4 5 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на зерно, зразки зерна	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт
2.	<p>Оцінка якості борошна, крупи, хліба та хлібобулочних виробів Ознайомлення з стандартами на борошно, крупи. Вивчення асортименту борошна, крупи. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки. Ознайомлення зі стандартами на хліб та хлібобулочні вироби. Вивчення асортименту хліба та хлібобулочних виробів. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки.</p>	4 6 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на борошно і крупи, зразки борошна і крупів, навчальний фільм «Відбір проб і визначення показників якості борошна» стандарти на хліб і булочні вироби, зразки хлібобулочних виробів, навчальний фільм «Виробництво хліба»	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт

3.	<p>Оцінка якості овочів, плодів та продуктів їх переробки Ознайомлення з стандартами на плоди і овочі та продукти їх переробки. Вивчення асортименту продукції переробки плодів і овочів. Ознайомлення з організацією приймання плодів та овочів на переробному підприємстві. Вивчення дефектів плодів, овочів, дефектів продукції їх переробки та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки.</p>	2 6 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на продукцію переробки плодів і овочів, зразки консервів	Самостійна робота студентів за	Оформити звіт
4.	<p>Оцінка якості молока та молочної продукції Ознайомлення з стандартами на молоко та молочну продукцію. Вивчення асортименту продукції переробки молока. Ознайомлення з організацією приймання молока на переробному підприємстві. Вивчення дефектів молока та причини їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості молока. Оформлення документів, що засвідчують якість продукції.</p>	4 5 сам. вивч.		Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на молочну продукцію, зразки молочної продукції, навчальний фільм «Методи дослідження якості молока»		
5.	<p>Оцінка якості м'яса і продукції його переробки Ознайомлення з стандартами на м'ясо та продукцію його переробки, організацією приймання м'яса, асортиментом м'яса та виробів з нього. Вивчення дефектів м'яса, дефектів продукції його переробки та причин їх виникнення. Проведення органолептичного аналізу і ознайомлення з лабораторним контролем якості ковбасних виробів. Ознайомлення з документами, що засвідчують якість продукції.</p>	4 5 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на продукцію переробки м'яса, зразки ковбасних виробів, навчальний фільм «Виробництво ковбасних виробів»	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт
	Всього 45 годин	18 27 сам. вивч.				

4. Методи навчання

У процесі проведення навчальної практики використовуються методи активного навчання: питання і відповіді, диспути і дискусії, обговорення конкретних ситуацій, демонстрування навчальних фільмів і відеосюжетів.

5. Методи контролю

Контроль знань для здобувачів освіти з навчальної практики здійснюється у формі поточного контролю і диференційованого заліку. Поточний контроль проводиться перед проведенням практики та під час виконання індивідуальних завдань (самостійної роботи) здобувачами освіти. Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку. Усі форми контролю включено до 100-бальної шкали оцінювання.

6. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

Поточний контроль	Рейтинг з навчальної роботи	Рейтинг з додаткової роботи	Рейтинг штрафний	Підсумкова атестація (екзамен)	Загальна кількість балів
0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Рейтинг здобувача освіти з навчальної практики за семестр визначається як рейтинг залікового модуля помноженого на коефіцієнт 0,7.

Рейтинг з додаткової роботи додається до рейтингу з навчальної практики та не може перевищувати 20 балів. Він визначається керівником практики і надається здобувачам освіти рішенням циклової комісії за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань з дисципліни.

Рейтинг штрафний не перевищує 5 балів і віднімається від рейтингу навчальної роботи. Він визначається керівником практики і вводиться рішенням циклової комісії для здобувачів освіти, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Рейтинг з атестації визначається як оцінка за 100-бальною шкалою помножена на коефіцієнт 0,3.

Підсумковий рейтинг (загальна кількість балів) здобувача освіти з навчальної практики оцінюється за 100 бальною шкалою (є сумою рейтинга з навчальної роботи та рейтинга з атестації) і далі переводиться в оцінки за національною шкалою.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
90-100	відмінно
82-89	добре
74-81	
64-73	задовільно
60-63	
35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	незадовільно з обов'язковим повторним проходженням навчальної практики

7. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної практики з дисципліни
2. Методичні вказівки з навчальної практики
3. Питання до заліку з навчальної практики
4. Роздавальний матеріал

8. Рекомендована література

1. Дацишин О. В., Гвоздев О. В., Ялпачик Ф. Ю., Рогач Ю. П. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції. Київ : Мета, 2003. 303 с.
2. Іванченко Ф. В., Сінченко В. М. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції : навч.-метод. посібник. Київ : КНЕУ, 2005. 221 с.
3. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. Ч. 1. Якість і збереженість картоплі та овочів. Київ : нац. торг.-екон. ун-т, 2004. 568 с.
4. Маньківський А. Я., Скалецька Л. Ф., Подпрятков Г. І., Сеньків А. М. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції : навч. посібник. ВКП «Аспект», 2000. – 384 с.
5. Машкін М. І. Молоко і молочні продукти : навч. посібник. Київ : Урожай, 1996. 354 с.
6. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів: Навчальне видання. Київ : Вища освіта, 2006. 351 с.

7. Найченко В. М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами стандартизації : навч. посібник. Київ : ФАДА ЛТД, 2001. 208 с.
8. Овсієнко М. В., Шило Т. П. Технологія заготівлі сільськогосподарської продукції з основами переробки : навч.-метод. посібник. Київ : НМЦ, 2003. 161 с.
9. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М., Технологія зберігання і переробка продукції рослинництва : практикум. Київ : Вища освіта, 2004. 272 с.
10. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції рослинництва : навч. посібник. Київ : Мета, 2002. 495 с.
11. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : навч. посібник. Київ : Лібра, 1999. 272 с.
12. Пузік Л. М. Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва : опорний конспект лекцій. Харків : ХНАУ, 2013. 111 с.
13. Пузік Л. М., Гордієнко І. М. Технологія зберігання плодів, овочів та винограду : навч. посібник. Харків : ХНАУ, 2011. 336 с.
14. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. Київ : «Центр учбової літератури», 2009. 616 с.
15. Ситнікова Н. О., Фоміна К. Ф., Дудник Л. І., Чорнозубенко Н. Н., Кузьменко Л. І. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції : навч. посібник. Київ : «Аграрна освіта», 2008. 304 с.
16. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : практикум. Київ : Вища школа, 2004. 301 с.
17. Скрипніков Ю. Г. Технологія переробки плодів і ягід : навч. посібник Київ : Урожай, 1991. 272 с.
18. Технологія зберігання і переробка продукції рослинництва : електронний підручник. URL:
<http://192.162.132.48:555/elektr%20pidr/agronomia/teh%20per%20ta%20zber/Golovna/golovna.htm>.
19. Технологія переробки плодів та овочів : електронний підручник URL:
<http://192.162.132.48:555/elektr%20pidr/agronomia/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%B2%D1%96%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%87%D1%96%D0%B2/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%B2%20%D1%96%20%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%87%D1%96%D0%B2/Zmist/Zmist.htm>

20. Шаповаленко О. І., Софронова О. М. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції : підручник. Харків : «Еспада», 2008. 544 с.
21. Якименко Т. П., Янишин Я. С. Технологія переробки продукції тваринництва: навч. посібник. Київ : «Аграрна освіта», 2009. 233 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Верховна Рада України : сайт. URL: <https://rada.gov.ua>
2. Кабінет міністрів України : сайт. URL: <https://www.kmu.gov.ua>
3. Законодавство України : сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
4. Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України : сайт. URL: <http://www.me.gov.ua>
5. Український бізнес-портал : сайт. URL: <https://ukrbiz.info/ua>
6. Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів <http://www.consumer.gov.ua>
7. Державний служба статистики України : сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
8. Державна установа «Інститут економіки та прогнозування Національної академії наук Міжнародний центр перспективних досліджень» : сайт. URL: <http://icps.com.ua>
9. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського сайт. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>
10. Державна установа «Інститут економіки та прогнозування Національної академії наук України» : сайт. URL: <http://www.ief.org.ua>
11. Економічна та фінансова література. URL:
 - а) <http://readbook.com.ua>
 - б) <http://studentbook.com.ua>
 - в) <http://www.vuzlib.net>
 - г) <http://buklib.net>