

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Біолого-технологічний факультет

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ
ПРОФЕСІЙНОЇ ПРАКТИКИ ТА НАПИСАННЯ
ЩОДЕННИКА-ЗВІТУ**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
КВАЛІФІКАЦІЯ
ФАКУЛЬТЕТ

G «Інженерія, виробництво та
будівництво»
G13 «Харчові технології»
другий (магістерський)
магістр з харчових технологій
Біолого-технологічний

м. Біла Церква
2025

УДК 637:378.147(076)

Схвалено
науково-методичною комісією
біолого-технологічного
факультету
(протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.)

Укладачі: **Мерзлов С.В.** д.с.-г.н., **Шурчкова Ю.О.**, д.т.н.,
Гребельник О.П., **Калініна Г.П.**, **Наріжний С.А.** кандидати
техн. наук

**Методичні рекомендації щодо проходження професійної
практики в умовах виробництва** для студентів другого
(магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13
«Харчові технології» С.В. Мерзлов та ін./ За ред. Г.П. Калініної. –
Біла Церква, 2025. – 28 с.

© БНАУ, 2025

ЗМІСТ

	Вступ	4
1	Загальні положення	5
2	Організація проведення практики	6
3	Рекомендації для студентів про порядок проходження практики та ведення щоденника	8
4	Зміст програми професійної практики	9
5	Орієнтовні завдання щодо виконання та отримання результатів під час проходження професійної практики	11
5.1	Аналіз діяльності підприємства	11
5.2	Асортимент, сировина та технологія	11
5.3	Характеристика відділів (цехів, ділянок) підприємства	11
5.4	Виробнича частина	12
5.5	Допоміжне виробництво	13
5.6	Охорона праці та цивільного захисту на підприємстві	14
5.7	Екологія навколишнього середовища	14
5.8	Економіка і організація виробництва	14
5.9	Пропозиції щодо вдосконалення роботи підприємства	14
6	Оформлення та захист щоденника-звіту	15
	Список використаної літератури	18
	Додатки	19

ВСТУП

Практика є важливою складовою частиною фахової підготовки магістрів з харчових технологій. Основне її завдання – набуття здобувачами вищої освіти професійних умінь і навичок спеціальності у поєднанні із закріпленням, розширенням і систематизацією одержаних в університеті теоретичних знань та готовністю майбутнього фахівця до самостійної трудової діяльності.

Робоча програма практики розроблена на основі «Положення про організацію освітнього процесу у Білоцерківському національному аграрному університеті», освітньо-професійної програми, засобів діагностики якості вищої освіти, наскрізної програми практик спеціальності G13 «Харчові технології», типового і робочого навчальних планів та програм навчальних дисциплін.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Головною метою виробничої практики є комплексне застосування, поглиблення та закріплення теоретичних знань і практичних навичок, отриманих під час навчання в магістратурі. Практика спрямована на розвиток професійних компетенцій для вирішення складних, інноваційних завдань у сфері харчових технологій, а також на збір емпіричних даних для заповнення звіту практики.

Основні завдання практики:

провести комплексний аналіз діяльності підприємства, виявити його сильні та слабкі сторони, а також потенційні напрямки для оптимізації та інноваційного розвитку;

дослідити та оцінити ефективність існуючих технологічних процесів, включаючи системи контролю якості та безпечності на всіх етапах;

здійснити збір, обробку та систематизацію виробничих даних, необхідних для підготовки щоденника-звіту;

вивчити організаційну структуру підприємства та систему управління, проаналізувати ефективність взаємодії між ключовими підрозділами (технологічним, виробничим, економічним, маркетинговим);

ознайомитися з передовими методами організації виробництва, праці та управління, а також із сучасними підходами до впровадження систем менеджменту якості (ISO, HACCP).

набути практичних навичок у розробці та прийнятті обґрунтованих управлінських рішень, спрямованих на підвищення ефективності виробництва, зниження собівартості та покращення якості продукції;

Набути ґрунтовних знань та вдосконалити практичні навички з ключових фахових напрямків, зокрема: інноваційних технологій, управління якістю, виробничої санітарії та гігієни, а також економіки й маркетингу в галузі.

опанувати сучасні методи контролю технологічних параметрів та оцінки якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції з використанням сучасного лабораторного обладнання.

набути досвіду професійної комунікації та ділового спілкування в колективі, підготуватися до самостійної інженерно-технологічної та науково-дослідної діяльності.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Терміни та зміст практики визначається навчальним планом та програмами профільних навчальних дисциплін для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології».

До початку практики у навчальному закладі слід отримати: – навчально-методичний матеріал практики; – щоденник-звіт; – договір (2 екземпляри); із керівником від бази практики необхідно скласти календарно-тематичний план проходження практики. Проходження практики розпочинається з вивчення основних листів, інструкцій, положень та доповнень до них та консультації у керівника від бази практики щодо незрозумілих питань.

Підставою для проходження конкретним студентом практики є оформлений типовий договір між університетом та відповідним підприємством про проходження практики. На початку практики студенти отримують інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомлюються з правилами внутрішнього розпорядку організації, порядком отримання документації, правилами використання обладнання та матеріалів. На початку практики практикант доводить до відома керівника практики від підприємства перелік тем індивідуальних завдань. Залежно від потреб організації та інформації, яка може бути надана студенту, студентом обирається індивідуальне завдання та обговорюється з керівником практики від підприємства та від навчального закладу.

Індивідуальний графік передбачає етапи та терміни звітування про виконану роботу керівнику практики від підприємства (організації).

Відповідальний за сприяння працевлаштуванню та практичної підготовки на факультеті:

- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед відбуттям здобувачів на місце проходження практики;
- інформує здобувачів про звітність, яку потрібно надати до університету після закінчення терміну практики;
- систематично перевіряє проходження виробничої практики здобувачами.

Викладач-керівник практики від кафедри:

- розробляє тематику індивідуальних завдань, яка враховує передбачувані теми кваліфікаційних робіт;
- узгоджує з керівником практики від підприємства (організації, установи) індивідуальні завдання з урахуванням особливостей місця практики;
- бере участь у розподілі здобувачів вищої освіти за місцями практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику.

Керівник практики від підприємства:

- відповідає за проведення практики;
- організовує практику згідно з програмою;
- визначає місце проходження практики;
- організовує ознайомлення студентів з правилами техніки безпеки і охорони праці;
- забезпечує виконання погоджених з навчальним планом графіків проходження практики;

- надає можливість студентам-практикантам користуватися програмним забезпеченням та необхідною для виконання програми практики документацією;
- створює необхідні умови для засвоєння практикантами нової техніки, передової технології, сучасних методів організації праці;
- контролює виконання Кодексу законів України про працю.

Здобувачі вищої освіти під час проходження виробничої практики на підприємствах зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник), консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути до місця проходження практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики;
- суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно скласти залік та захистити звіт про проходження практики.

3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ СТУДЕНТІВ ПРО ПОРЯДОК ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ ТА ВЕДЕННЯ ЩОДЕННИКА

Практика повинна проходити згідно з програмою та календарно-тематичним планом під керівництвом керівників від бази практики та університету. Кожен день на практиці ведеться щоденник, в якому записується послідовність виконаних робіт. Робота повинна виконуватися студентом переважно самостійно. Кожну операцію потрібно прослідкувати від початку виникнення та до її завершення.

Для обліку роботи, що виконується за програмою практики, кожний здобувач вищої освіти-практикант зобов'язаний вести щоденник, який є вихідним матеріалом для складання звіту.

У щоденнику щодня робиться запис про виконану роботу. Зокрема, записується її зміст, місце виконаної роботи та її обсяг, одержані при цьому результати. Оскільки щоденник є одним з основних джерел матеріалу для оформлення звіту про проходження практики, в ньому доцільно записувати необхідні дані про діяльність підприємства, сировину і готову продукцію, про технологію, про контроль якості, матеріали власних спостережень, а також ілюструвати його заповненими формами обліку ресурсообігу.

Після завершення строку практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми та індивідуальних завдань зазвичай у формі письмового звіту за підписом керівників практики від установи та підприємства. Щоденник-звіт подається здобувачем вищої освіти на рецензування керівнику практики від факультету.

Впродовж перших десяти днів нового семестру в закладі освіти комісія приймає залік за результатами практики. Захист звіту про практику проводиться перед комісією.

Залік з практики є диференційованим. Здобувач вищої освіти, який отримав негативну оцінку з практики, має академічну заборгованість. Оцінка з практики здобувачів вищої освіти враховується до рейтингу під час нарахування стипендії за результатами наступного семестрового контролю.

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

Професійна практика – це комплексна технологічно-професійна підготовка здобувача вищої освіти, яка проводиться з метою узагальнення і вдосконалення знань, практичних умінь і навичок на базі конкретного об'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та безпосередньої практичної підготовки до самостійної трудової діяльності. Під час проходження практики

здобувачі вищої освіти повинні навчитись застосовувати на виробництві фахові уміння з технологічних і організаційно-економічних дисциплін, виконувати організаційні і контрольні виробничі функції, які забезпечують реалізацію відповідної технології, а також на підставі аналізу конкретних умов і знання сучасних технологій уміти вибирати оптимальні напрями вдосконалення та інтенсифікації технологічного процесу виробництва харчових продуктів.

Професійна практика передбачає опанування здобувачами вищої освіти технологій переробки усіх видів тваринної та рослинної сировини, набуття уміння працювати з фактичним матеріалом виробничої діяльності підприємства і використовувати його для виконання кваліфікаційних робіт.

Під час проходження практики здобувач вищої освіти збирає матеріал і проводить аналітичні дослідження для виконання кваліфікаційної роботи.

Професійна практика проводиться відповідно до графіка навчального процесу та робочої програми практики в обсязі 9 кредитів.

Робоча програма практики розроблена випусковими кафедрами на підставі освітньо-професійної програми, розглядається науково-методичною комісією факультету.

Місце проведення практики визначається розпорядженням деканату відповідно до укладених договорів. Керівниками практики призначаються викладачі випускових кафедр, які за своїм фахом можуть забезпечити повне формування визначених програмою умінь та практичних навичок.

Здійснювати керівництво виробничою практикою і виконанням кваліфікаційних робіт другого магістерського рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» можуть викладачі, які мають науковий ступінь доктора чи кандидата наук, доктора філософії.

5. ОРІЄНТОВНІ ЗАВДАННЯ ЩОДО ВИКОНАННЯ ТА ОТРИМАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПРАКТИКИ

5.1. Аналіз діяльності підприємства

Загальна характеристика підприємства, повна назва підприємства, організаційно-правова форма. Розташування, виробничі потужності, кількість працівників. Дайте загальну характеристику підприємства: форма власності, управління та організаційна структура, виробничі потужності, обсяги виробництва, технологічні лінії та процеси, умови зберігання та реалізації продукції.

Основні види діяльності та асортимент продукції, що виробляється. Організаційна структура управління підприємством: (можна додати схему). Наявність сертифікатів якості (ISO, HACCP тощо), якщо є. Місія та стратегічні цілі підприємства (якщо відомо). Економічні показники: собівартість продукції, прибутковість, витрати на забезпечення виробництва та експлуатацію виробничих потужностей. Екологічні та соціальні аспекти переробки відходів, повторне використання води та повітря, енергоефективність.

5.2. Асортимент, сировина та технологія

Отримання та зберігання сировини, первинна обробка сировини, технологічна обробка (приготування, пастеризація, ферментація тощо), фасування та пакування продукції, зберігання готової продукції та транспортування та реалізація.

Описати всі види сировини та допоміжних матеріалів, оцінка якості, зберігання і спеціальні умови підготовки, якщо такі є.

Відобразіть використані або запропоновані інноваційні рішення, які підвищують продуктивність та якість продукції. Опишіть структуру та приклади інноваційних технологічних рішень.

5.3. Характеристика відділів (цехів, ділянок) підприємства

Описати цехи і ділянки відповідно етапам технології з вказуванням технологічного обладнання, описати будову та принцип дії обладнання та апаратів, що використовуються у виробництві харчових продуктів.

Ознайомитися з основними видами технологічного обладнання, що використовується на підприємстві, визначити його функціональне призначення, умови експлуатації та роль у виробничому процесі.

Визначити та описати основні види обладнання та апаратів, які використовуються на підприємстві (не менше 5 одиниць).

Для кожного виду обладнання вказати: назву та марку (за наявності), технологічне призначення, принцип дії (коротко), місце в технологічному процесі, основні параметри роботи (температура, тиск, об'єм, продуктивність тощо), особливості обслуговування та техніки безпеки

5.4. Виробнича частина

Описати: роботу лабораторій (назвати всі існуючі на підприємстві лабораторії) – умови відбору проб на аналізи, ведення документації в лабораторії, оснащеність лабораторії, вимоги до реактивів, умови їх зберігання, описати основні методи дослідження сировини і готової продукції, як контролюють допоміжну сировину, які вимоги до якості сировини та готової продукції, вказати нормативні документи, описати роботу мікробіологічної, хімічної та радіологічної лабораторії (якщо такі є). В розділі слід висвітлити роль сертифікації у підвищенні якості і безпечності продукції відповідно до сучасних вимог сертифікації в Україні, вказати схему сертифікації на підприємстві і обґрунтувати її вибір, навести зразки гігієнічних висновків і сертифікатів відповідності на окремі продукти підприємства. Контроль якості та безпеки продукції. Описати системи контролю якості на підприємстві: вхідний контроль: Контроль сировини, матеріалів. Операційний контроль: Контроль на кожній стадії технологічного процесу. Вихідний контроль: Контроль готової продукції.

Надати перелік основних показників якості та безпеки готової продукції (фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні) згідно з нормативною документацією. Методи контролю: Які методи та обладнання використовуються для проведення аналізів. Система простежуваності продукції (якщо є). Роль систем HACCP, ISO 22000 (якщо впроваджені) у забезпеченні безпеки.

В основі опису технологічного процесу має бути виробнича інструкція. Вказати опис технологічних операцій за вимогами нормативної документації на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Описати технологічний процес виробництва конкретного продукту/лінії. Обов'язково показати блок-схему технологічного процесу з послідовним описом кожної операції та технологічні параметри: температура, час, тиск, вологість тощо, задіяне обладнання та принцип дії. Які показники контролюють на даній стадії та яким чином. Описати санітарно-гігієнічні вимоги виробництва.

Відповідно до індивідуального завдання повністю описати технологію продукту, починаючи з приймання сировини, описати кожен технологічну операцію, вказуючи всі параметри та режими, вказати принципову технологічну схему виробництва, особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції, технічне оснащення окремих операцій та процесу в цілому, рівень механізації та автоматизації процесу, складання рецептур, шляхи переробки харчових відходів та вторинної сировини.

Описати призначення миття і дезінфекції обладнання, послідовність миття основного технологічного обладнання (за основу беруть технологічну інструкцію з миття обладнання та санітарні правила для підприємств).

5.5. Допоміжне виробництво

Вказати схеми забезпечення підприємства водою, парою, холодоносіями, електроенергією, паливом; вказати обладнання та його виробничі потужності; засоби економного використання енергоресурсів; вказати підприємства-постачальники енергоносіїв,

вказати на кресленні генерального плану підприємства і плану промислового майданчика підприємства, зведеного плану інженерних мереж, позначити вулиці, розу вітрів, зелені насадження тощо. Вказати тип будівлі, загальну площу, складські приміщення, вказати способи очищення використаної води, підготовки питної та технічної води.

5.6. Охорона праці та цивільного захисту на підприємстві

Описати: охорону праці та екологічну безпеку. Загальні вимоги до охорони праці на харчовому підприємстві. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори в цеху/на ділянці, де проходила практика. Заходи з профілактики виробничого травматизму та професійних захворювань. Правила пожежної безпеки.

5.7. Екологія навколишнього середовища

Описати: основні джерела забруднення навколишнього середовища від виробництва та заходи, які застосовують при охороні і очищенні навколишнього середовища: відведення та очищення стоків, викидів та відходів виробництва тощо.

Екологічні аспекти виробництва: якість стічних вод, вказати способи очищення використаної води, підготовка питної та технічної води, оцінка стану повітря та його способи очищення повітря. Екологічні аспекти виробництва: Заходи щодо зменшення впливу на довкілля. Системи очищення стоків, утилізації відходів

5.8. Економіка і організація виробництва

Описати аналіз конкретних показників, які характеризують фінансовий стан та економічну ефективність, дати детальний аналіз економічних показників та висновки роботи підприємства або організації, де проходила практика. (Показники фінансового стану: основні балансові показники, капітал, ліквідність, прибутковість та ін. Показники економічної ефективності: прибутковість, рентабельність, продуктивність, ефективність використання ресурсів та ін.) Обсяг виробництва, собівартість, виручка, прибуток, рентабельність, продуктивність праці, фондівіддача, капітальні вкладення, оборотні кошти тощо

5.9. Пропозиції щодо вдосконалення роботи підприємства

Вказати обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення технологічного процесу та можливості оптимізації технологічних режимів, модернізації або заміни обладнання; впровадження нових технологій/рецептур; удосконалення системи контролю якості; заходи з енергозбереження та ресурсозбереження; підвищення кваліфікації персоналу; зменшення відходів.

6. ЗАХИСТ ЩОДЕННИКА-ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

По закінченні практики студент повинен у дводенний термін представити відповідальному за практичну підготовку студентів біолого-технологічного факультету щоденник-звіт. Після представлення всіх зазначених матеріалів студент захищає щоденник-звіт про проходження практики. При оцінці підсумків роботи студента на практиці беруть до уваги якість виконаних ним робіт і характеристики, наданої керівником практики від організації із відповідним записом у щоденнику. Усна доповідь студента може включати:

1. Постановку мети і завдань виробничої практики.
2. Загальну характеристику бази виробничої практики.
3. Опис виконаних робіт, завдань і результатів.
4. Обґрунтування висновків і пропозицій щодо подальшого використання матеріалів практики.

Оцінка виробничої практики вноситься в індивідуальний навчальний план здобувача та відомість.

Система оцінювання проходження навчальної практики за шкалою ECTS

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C		
64–74	D	Задовільно	

60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) можливістю повторного складання	3
1–34	F	Незадовільно (незараховано) обов'язковим повторним вивченням	3

Бали в діапазоні оцінки 90–100 здобувач отримує, якщо результати практики оформлено та захищено бездоганно. Студент засвоїв матеріал, глибоко і всебічно знає зміст практики. На всі запитання щодо змісту виробничої практики та виконаної роботи дає повні й точні відповіді, логічно мислить, вільно використовує набуті знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок.

Бали в діапазоні оцінки 74–89 здобувач отримує, якщо наявні несуттєві зауваження щодо змісту та оформлення результатів. Студент добре засвоїв матеріал, володіє основними аспектами практики, аргументовано викладає їх, має практичні навички. У відповідях на запитання щодо змісту виробничої практики висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу при аналізі практичного змісту.

Бали в діапазоні оцінки 60–73 здобувач отримує у разі недбалого оформлення результатів виробничої практики та щоденника. Мають місце окремі розрахункові та логічні похибки. Характеристика студента в цілому позитивна.

Бали в діапазоні оцінки 1–59 здобувач отримує, якщо програма практики не виконана. Характеристика студента з бази практики негативна. Студент не дає задовільних відповідей. Студенту, який не виконав завдання щодо змісту виробничої практики без поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно за виконання умов, визначених факультетом. Матеріали з практики, які студент здає відповідальному на факультеті за практичну підготовку залишаються в деканаті. Студенти, які не захистили в

призначений термін звіти з практики, вважаються тими, хто має академічну заборгованість.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про вищу освіту» URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show>
2. Закон України «Про освіту»: зі з змінами та доповненнями URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Закон України «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності». Офіційний вісник України. 2012. № 59. С. 2366.
4. Залуцька Х. Я. Стратегія підприємства: навчальний посібник. МОН України, НУ «Львівська політехніка». Л.: Растр-7, 2017. 247 с.
5. Конституція України: зі змінами та доповненнями. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96>
6. Про затвердження форм документів з підготовки фахівців у закладах вищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.02.2019 № 179. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/z0233-19>
7. Стандарт вищої освіти другого (магістерського) рівня для спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» затверджено наказом Міністерства освіти і науки України № 389 від 26 березня 2021 року.
Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
8. . <https://education.btsau.edu.ua/node/118>

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Біолого-технологічний факультет

**ЩОДЕННИК-ЗВІТ
з виробничої практики**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G 13 «Харчові технології»
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	другий (магістерський)
КВАЛІФІКАЦІЯ	магістр з харчових технологій
Здобувач	_____
Підприємство (база практики)	_____
Строки проходження практики	_____
Керівник від підприємства	_____
Керівник від закладу	_____
Допускається до захисту	«__» _____ 20__ року
Оцінка:	За національною шкалою _____ (словами)
	Кількість балів _____ (цифрами і словами)
	За шкалою ECTS _____

м. Біла Церква

2025

ДОГОВІР № _____

на проведення практики здобувачів вищої освіти Білоцерківського національного аграрного університету, галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» G 13 «Харчові технології» ОР «Магістр».

місто Біла Церква ” ____ “ _____ 20__ р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони **Білоцерківський національний аграрний університет** в особі ректора, професора **Олени ШУСТ** діючого на підставі статуту і, з другої сторони, _____

(назва підприємства, організації, установи)

(далі – база практики), в особі

(посада)

_____, діючого на підставі _____

(статут підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою цей договір:

1. База практики зобов'язується:

1.1. Прийняти здобувачів на практику згідно з календарним планом:

№ п/п	Спеціальність, П.І.Б., здобувачів	Курс	Вид практики	Термін практики початок-кінець
	G 13 «Харчові технології»	M1	Професійна	

1.2. Призначити наказом кваліфікованих спеціалістів для безпосереднього керівництва практикою.

1.3. Створити необхідні умови для використання здобувачами програм практики, не допускати використання їх на посадах та роботах, що не відповідають програмі практики та майбутній спеціальності.

1.4. Забезпечити здобувачам умови безпечної роботи на кожному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці: ввідний та на робочому місці. У разі потреби навчати здобувачів-практикантів безпечних методів праці.

1.5. Надати здобувачам-практикантам від університету можливість користуватись матеріально-технічними засобами та інформаційними ресурсами, необхідними для виконання програми практики.

1.6. Забезпечити облік виходу на роботу здобувачів-практикантів. Про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти університет.

1.7. Після закінчення практики надати характеристику на кожного здобувача-практиканта, в котрій відобразити виконання програми практики, якість підготовленого ним звіту тощо.

1.8. Надавати здобувачам можливість збору інформації для курсових та дипломних робіт за результатами діяльності підприємства, яка не є комерційною таємницею.

2. Університет зобов'язується:

2.1. За два місяці до початку практики надати базі практики для погодження програму практики, а не пізніше ніж за тиждень – список здобувачів, які направляються на практику.

2.2. Призначити керівниками практики кваліфікованих викладачів.

2.3. Забезпечити додержання здобувачами трудової дисципліни і правил внутрішнього розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, якщо вони сталися з здобувачами під час проходження практики.

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

3.1. Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації і проведення практики згідно з законодавством про працю України.

3.2. Усі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються у встановленому порядку.

3.3. Договір набуває сили після його підписання сторонами і діє до кінця практики згідно з календарним планом.

3.4. Договір складений у двох примірниках: по одному – базі практики і університету.

3.5. Місцезнаходження:

Білоцерківський національний аграрний університет:
пл.°Соборна 9/1 м. Біла Церква Київської області 09117

База практики _____

Підписи та печатки:

Ректор університету: _____ Олена ШУСТ (підпис) М.П. “ ____ ” _____ 20__ року	Керівник підприємства: _____ (підпис) (П.І.П) М.П. “ ____ ” _____ 20__ року
--	--

ПЕРЕЛІК ГОСПОДАРСТВ БАЗ ПРАКТИКИ

№ з/п	Назва підприємства	Термін дії договору
Вінницька область		
1.	ФГ «Агро-В» Гайсинський р-н	безстроково
2.	Гордіївська філія ПрАТ «Зернопродукт» Гайсинський р-н	безстроково
3.	ПрАТ «Племзавод Літинський» Вінницький р-н	безстроково
4.	ФГ «Фавор ВГВ» Вінницький р-н	безстроково
5.	СТОВ «Хлібороб» Хмільницький р-н	безстроково
6.	Іллінецька філія ПрАТ «Зернопродукт» м. Іллінці	безстроково
7.	СВК «Поділля» Гайсинський р-н	безстроково
8.	ФГ «Дружба-Л» Вінницький р-н	безстроково
9.	ФГ «Крук» Вінницький р-н	безстроково
10.	ТОВ «Терра Фуд» м. Тульчин	31.12.2029
11.	Філія Переробний комплекс ТОВ «ВПФ» м. Ладизин	31.12.2028
12.	Філія Птахокомплекс ТОВ «ВПФ» м. Ладизин	31.12.2029
13.	ТОВ «ПРОД-МОВА» Вінницький р-н	31.12.2029
14.	СТОВ «Неморож» Тульчинський р-н	31.12.2029
15.	ПРАТ ПК «Поділля» Тульчинський р-н	31.12.2029
16.	ФГ «Вітант» Гайсинський р-н	31.12.2029
17.	ПП «Екомолпродукт» Вінницький р-н	31.12.2009
18.	ДПДГ «Олександрівське» Гайсинський р-н	31.12.2029
19.	ФГ «Еко-Мир» Вінницький р-н	31.12.2029
Волинська область		
20.	ТЗОВ «Забіяка» Луцький р-н	безстроково
21.	СВК «Батьківщина» Ковельський р-н	31.12.2028
Дніпропетровська область		
22.	СТОВ Агрофірма «Вільне» Новомосковський	безстроково

	р-н	
Житомирська область		
23.	ТОВ «Галіївський маслозавод» Житомирський р-н	безстроково
24.	ПА «Грант» Житомирський р-н	безстроково
25.	ТОВ «Твій хліб» м. Коростень	31.12.2028
26.	ТОВ «Високе Агро» Житомирський р-н	31.12.2029
27.	СФГ ім. Мічуріна Бердичевський р-н	31.12.2029
Івано-Франківська область		
28.	ФГ «Прометей» Коломийський р-н	31.12.2029
Київська область		
29.	ТДВ «Терезине» Білоцерківський р-н	безстроково
30.	СТОВ «Агросвіт» Обухівський р-н	31.12.2029
31.	СВК ім. Щорса Білоцерківський р-н	безстроково
32.	НВЦ БНАУ	необмежений
33.	ПСП «Слобода» Білоцерківський р-н	безстроково
34.	ДП «Кліринг Агро» Білоцерківський р-н	безстроково
35.	ТОВ «Селекційний центр свинарства» Білоцерківський р-н	безстроково
36.	ТОВ «Сквира –Агро» Білоцерківський р-н	безстроково
37.	ПП «Маршалок» м. Біла Церква	безстроково
38.	ПП «Сімол» Білоцерківський р-н	безстроково
39.	ТОВ «Антонівський м'ясокомбінат» Білоцерківський р-н	безстроково
40.	ФОП Співак Ю.В. Білоцерківський р-н	безстроково
41.	ПрАТ «Білоцерківський консервний завод» м. Біла Церква	безстроково
42.	ТОВ «Агропромисловий комплекс Насташка» Білоцерківський р-н	безстроково
43.	ПрАТ «Агрофорт» Обухівський р-н	безстроково
44.	ТОВ «Оско-груп» Білоцерківський р-н	безстроково
45.	СФГ «Колосок» Білоцерківський р-н	безстроково
46.	ДП ДГ «Озерна» Білоцерківський р-н	безстроково
47.	ТОВ М'ясопереробний комбінат «Баварія»	безстроково

	Білоцерківський р-н	
48.	ТОВ «Д.С.М.-Господар» Білоцерківський р-н	безстроково
49.	ТОВ «Мілк-Айленд» Білоцерківський р-н	безстроково
50.	ПП «Росава Агро» м. Миронівка	безстроково
51.	ТОВ «Ківшовата Агро» Білоцерківський р-н	безстроково
52.	ТОВ «Весела Свинка» Обухівський р-н	безстроково
53.	ТОВ «Тайниця-Агро» Білоцерківський р-н	безстроково
54.	ТОВ «Оріховецьке» Білоцерківський р-н	безстроково
55.	ТОВ «Фастівка» Білоцерківський р-н	безстроково
56.	ТОВ «Ставищанський маслозавод» Білоцерківський р-н	безстроково
57.	ТОВ «Зеніт» Білоцерківський р-н	31.12.2028
58.	ПрАТ «ЖЛК-Україна» м. Біла Церква	31.12.2028
59.	ТОВ «Агродар-Інвест» Білоцерківський р-н	31.12.2028
60.	ДП «Чайка» Бориспільський р-н	31.12.2028
61.	ТОВ «Тетіївський пряник» м. Тетіїв	31.12.2028
62.	ТОВ «ВВ-Альянс+» м. Біла Церква	31.12.2028
63.	ТОВ «Українська креветка» Білоцерківський р-н	31.12.2028
64.	СТОВ «Старинська птахофабрика» Бориспільський р-н	31.12.2028
65.	ПрАТ «Кагма» м. Кагарлик	31.12.2028
66.	Філія «БМК ТОВ «Террафуд»	31.12.2028
67.	ПП «Агро Потіївка» Білоцерківський р-н	31.12.2028
68.	ТОВ «Мілк Груп» м. Біла Церква	31.12.2028
69.	ТОВ «Енотека Гудвайн» м. Київ	31.12.2028
70.	ДП «Ферми Данам» Обухівський р-н	31.12.2028
71.	Миронівський МПЗ «Легко» Обухівський р-н	31.12.2028
72.	ПП «Острівське» Білоцерківський р-н	31.12.2028
73.	ТОВ «Альфа-Вет» м. Київ	31.12.2028
74.	ТОВ «АгроПроперті» Обухівський р-н	31.12.2028
75.	ФОП «Коцел» м. Біла Церква	31.12.2028
76.	ТОВ «Екодиво Україна» м. Київ	безстроково
77.	ТОВ «Полюс» Обухівський р-н	31.12.2028

78.	ТОВ Агрофірма «Інтерагросервіс»	31.12.2029
79.	ФГ «Нота» Білоцерківський р-н	31.12.2029
80.	ТОВ «М'ясопереробне підприємство. Агроторговий дім» Білоцерківський р-н	31.12.2029
81.	СГГП ім. Гагаріна Білоцерківський р-н	31.12.2029
82.	ТОВ «Зінпро Україна» м. Київ	31.12.2029
83.	ТОВ «Агродар-Інвест» Білоцерківський р-н	31.12.2029
84.	ПСП АФ «Світанок» Білоцерківський р-н	31.12.2029
85.	СВК «Розаліївський» Білоцерківського р-ну	31.12.2029
86.	ТОВ «Агросектор-М» Білоцерківський р-н	31.12.2029
87.	ТОВ «Євро Фуд сервіс» м. Біла Церква	31.12.2029
88.	ПСП «Діар» Білоцерківський р-н	31.12.2029
89.	ТОВ «СтейкАгро» Бориспільський р-н	31.12.2029
90.	ТОВ «Острійківське» Білоцерківський р-н	31.12.2029
91.	ТОВ «Ресіліент Матюші» Білоцерківський р-н	31.12.2029
92.	СП ТОВ «Нива Переяславщини» Бориспільський р-н	31.12.2029
93.	ТОВ «Агрофірма Колос» Білоцерківський р-н	31.12.2029
94.	ТОВ «Омега Три» м. Київ	31.12.2029
95.	ТОВ «Вояж Стандарт» Білоцерківський р-н	31.12.2029
96.	ТОВ «Вектор плюс» Білоцерківський р-н	31.12.2029
97.	ТОВ «Біофарма Плаза» м. Біла Церква	31.12.2029
98.	ТОВ «Київський обласний хлібопекарський комплекс, Українсько-Словенське спільне підприємство» Фастівський р-н	31.12.2029
Кіровоградська область		
99.	ТОВ «Райагрозем» Олександрійський р-н	безстроково
100.	ТОВ «Ятрань» Голованівський р-н	безстроково
101.	ТОВ «Ясинський хутір» Олександрівський р-н	безстроково
102.	СВК «Україна» Новоукраїнський р-н	безстроково
103.	ТДВ «М'ясокомбінат Ятрань» м. Кропивницький	безстроково
104.	ТОВ «Молочна Майстерня» Голованівський р-н	31.12.2028

105.	ФГ «Олександрівське» Олександрійський р-н	31.12.2029
106.	ПП «Харчовик» Новоукраїнський р-н	31.12.2029
107.	ФОП Білоконь Владислав Юрійович Голованівський-н	31.12.2029
Львівська область		
108.	ТОВ «Коудайс Україна» Золочівський р-н	31.12.2029
Миколаївська область		
109.	СВК «Україна молода» Первомайський р-н	безстроково
110.	ФГ «Добродійне» Первомайський р-н	безстроково
111.	ТОВ «Первомайський молочний комбінат» м. Первомайськ	31.12.2028
Полтавська область		
112.	ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» м. Глобино	безстроково
113.	ТОВ «Лубенський молочний завод» м. Лубни	31.12.2028
114.	ТОВ «Гармонія продукт» м. Лубни	безстроково
Рівненська область		
115.	ТзОВ «Роко-М'ясо» Рівненський р-н	безстроково
Сумська область		
116.	ТОВ «Українсько-Голандська агрокомпанія» Шосткинський р-н	31.12.2028
Тернопільська область		
117.	ПП «Галичина Агро» Тернопільський р-н	безстроково
Хмельницька область		
118.	ТОВ «Вест Екофудс Лімітед» Хмельницький р-н	31.12.2028
Черкаська область		
119.	СТОВ ім. Ватугіна Звенигородський р-н	безстроково
120.	ПП «Дронго» Звенигородський р-н	безстроково
121.	ТОВ «Дзензелівське» Уманський р-н	Безстроково
122.	ДП «Агрофірма Іскра» Золотоніський р-н	безстроково
123.	СТОВ «Іскра» Черкаський р-н	Безстроково
124.	СФГ «Петровіт» Уманський р-н	безстроково
125.	ТОВ «Чорнобайпродсервіс» Золотоніський р-н	безстроково
126.	ФГ «Вітас» ІК Чорнобаївський р-н	безстроково

127.	Звірогосподарство Черкаської облспоживспілки Черкаський р-н	безстроково
128.	ПрАТ «Уманське племпідприємство» Уманський р-н	безстроково
129.	Філія приватно-наково- виробничої компанії ІнтерБізнес «Черкаська» Золотоніський р-н	безстроково
130.	ТОВ «Канівське підприємство по відгодівлі худоби» Черкаський р-н	безстроково
131.	СФГ «Олеся» Уманський р-н	безстроково
132.	СТОВ «Коробіївський» Золотоніський р-н	31.12.2028
133.	СТОВ «Вільшанка» Звенигородський р-н	31.12.2028
134.	ПАТ «Звенигородський сироробний комбінат»	31.12.2028
135.	ТОВ «Він-груп» м. Черкаси	31.12.2028
136.	ФГ «М.П. Пустовий» Черкаський р-н	31.12.2028
137.	СФГ «Білий Лебідь» Черкаський р-н	31.12.2028
138.	СФГ «Петровіт» Уманський р-н	31.12.2028
139.	ПрАТ «Миронівська птахофабрика» Черкаський р-н	31.12.2029
140.	ФГ «Хлібний Колос» Черкаський р-н	31.12.2009
141.	СТОВ «Ломовате» Черкаський р-н	31.12.2029
142.	ДПДГ «Нива» ІРІГТ Уманський р-н	31.12.2029
143.	ТОВ СП «Щире» Черкаський р-н	31.12.2029
144.	ПП «Агроспецпроект» Золотоніська філія	31.12.2028
Чернігівська область		
145.	ТОВ «Мена-Авангард» Корюківський р-н	безстроково
146.	ТОВ «Березнянський» Корюківський р-н	безстроково
147.	ТОВ «Хлібороб» Прилуцький р-н	31.12.2028
148.	ФГ «Верітас Агро» Ніжинський р-н	31.12.2029
149.	ТОВ «Птахи Прилуччини» м. Прилуки	31.12.2029
150.	ТОВ «Рожнівка Агро» Прилуцький р-н	31.12.2029
151.	СТОВ «Інтер» Прилуцький р-н	31.12.2029
152.	ФГ «Рось-2008» Чернігівський р-н	31.12.2029

Навчальне видання

**Методичні рекомендації
до виконання програми практики та написання щоденника-
звіту**

**Мерзлов Сергій Віталійович
Шурчкова Юлія Олександрівна
Гребельник Оксана Петрівна
Калініна Галина Петрівна
Наріжний Сергій Анатолійович**