



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (3,0 кредити)

Освітньо-професійна програма	Якість та безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/
Контактний тел.	+380509351442
E-mail:	o.sema@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4906
Консультації	Онлайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологічна практика, будучи однією з найважливіших видів учбового навантаження, має на меті максимально підготувати бакалаврів до виконання організаційно-технологічної, проектно-технологічної та управлінської діяльності: на промислових підприємствах харчової галузі на посаді технолога, майстра зміни, начальника цеху чи лаборанта виробничої лабораторії. Під час проходження технологічної практики здобувачі вищої освіти отримують інформацію про майбутню спеціальність, галузь харчової промисловості та про харчові підприємства. Базами практики можуть бути середні та великі підприємства нашого регіону, різних форм власності харчової промисловості.

Мета навчальної дисципліни: оволодіння здобувачами сучасними методами, формами організації праці в галузі харчових виробництв, формування у них на базі отриманих в університеті знань, професійних умінь і навичок під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ЗАВДАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРАКТИКИ	
1	Назва та місце розташування, форма власності підприємства. Споживчий попит на продукцію та способи удосконалення вивчення попиту. Клас підприємства, склад прикріпленої мережі, режим роботи, форми обслуговування та реалізації.
2	Запропонувати пропозиції щодо удосконалення системи організації постачання підприємства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного оснащення.
3	Дати аналіз забезпеченості обладнанням технологічного процесу.
4	Система контролю якості продукції та розробка заходів щодо її

	вдосконалення. Описати методи лабораторного та автоматизованого контролю за якістю сировини, контролю на проміжних стадіях процесу та контролю за якістю готового продукту.
5	Описати конкретні заходи, які здійснюються на даному підприємстві для безпечного проведення технологічного процесу.
6	Навести коротку характеристику газоподібних, рідких і твердих викидів виробництва. Зазначити методи, які можна застосувати для охорони навколишнього середовища.
7	Принципи організації пакування харчових продуктів та види пакувальних матеріалів, що застосовуються на підприємстві.
8	Оформлення та написання звіту.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання), відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, усна відповідь студента, оформлення щоденника практики.

Методи навчання: словесні методи (інструктаж, бесіда, консультація), методи наочного навчання (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали), робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами, самостійна робота.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Попередній контроль - здійснюється під час підготовки студентів до проходження практики на зборах-інструктажах. При цьому пояснюються цілі практики, порядок їх проходження, форма звітування, а також студентам передаються скерування на базу практики, щоденники та програми практики;

Поточний контроль здійснюється під час захисту звітів про технологічну практику на кафедрі.

До захисту звітів технологічної практики допускаються студенти, які повністю виконали програму практики, представили звіт відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, наявності позитивного відгуку керівника від підприємства-базы практики і навчального закладу.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінка за проходження технологічної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту за результатами проходження практики, наявності позитивного відгуку керівника від підприємства-базы практики та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які належать до програми практики.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/xellulcg/etychnyi-kodeks->

[chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf](#)

- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”: <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4906>.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Технологічна практика»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>