



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ФАХОВА ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (3 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) | Сачко Анастасія Валеріївна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sachko-anastasiia-valeriiivna/ |
| Контактний тел. | +380956002089 |
| E-mail: | an.sachko@chnu.edu.ua |
| Сторінка курсу в Moodle | https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4905 |
| Консультації | Очно та дистанційно за домовленістю |

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Фахова ознайомча практика має на меті наочне ознайомлення студентів спеціальності «Харчові технології» з роботою промислових підприємств. Під час практики студенти відвідують реальні харчові виробництва, слухають розповідь про специфіку їх роботи, сировинні бази, технологічні лінії, ринки збуту готової продукції від провідних фахівців цих підприємств, знайомляться з роботою заводських лабораторій та порядком ведення документації. Паралельно студенти вивчають теоретичні аспекти роботи підприємств. Практика закінчується захистом комплексного звіту.

Список підприємств не є фіксованим та може змінюватись.

Мета навчальної дисципліни: отримання первинних професійних знань у процесі ознайомлення з роботою харчових підприємств.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

| | |
|---------------|--|
| Тема 1 | Екскурсії на підприємства харчової промисловості |
| Тема 2 | Курси на он-лайн платформах для студентів, які знаходяться за кордоном |

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції в очному та дистанційному форматі, лабораторні заняття, вебінари, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle, екскурсії.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь, бесіда, інструктаж, пояснення, робота з книгою та науковою літературою, навчальна дискусія); наочні (спостереження, демонстрування, ілюстрування); практичні (вправа, лабораторна робота, практична робота, самостійна робота).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, письмові контрольні роботи з відкритими питаннями, тестові контрольні роботи, захисти протоколів лабораторних робіт

Підсумковий контроль – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

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/universytet/normatyvni-dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- ✓ Система підтримки дистанційного навчання “Moodle” <https://moodle.chnu.edu.ua/>
- ✓ ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Фахова ознайомча 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/>