

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор



Руслан БЕСПАЛЬКО

2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА
обов'язкова

Освітньо-професійна програма	«Якість та безпека харчової продукції»
Спеціальність	181 – Харчові технології
Галузь знань	18 – Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мова навчання українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «**Переддипломна практика**» складена відповідно до освітньо-професійної програми «**Якість та безпека харчової продукції**» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології, галузі знань 18 – Виробництво та технології, затвердженої 27 травня 2024 р.

Розробник:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор.

Викладачі:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор;

Борук Сергій Дмитрович, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор технічних наук, доцент;

Сачко Анастасія Валеріївна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент;

Воробець Марія Михайлівна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент;

Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук.

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри



Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою ННІБХБ

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради ННІБХБ



Галина МОСКАЛИК

© Кобаса І.М., 2024
© Чернівецький національний
університет імені Юрія
Федьковича, 2024

Пояснювальна записка

Мета освітнього компоненту. Переддипломна практика – невід’ємна складова частина освітньо-професійної програми підготовки фахівців з вищою освітою та галузевих стандартів вищої освіти. Це завершальний етап практичної підготовки бакалаврів, який дозволяє закріпити отримані здобувачами вищої освіти теоретичні знання з усіх дисциплін навчального плану, які стосуються технологічних, технічних і економічних особливостей підприємства, набутти та вдосконалити практичні навички прийняття правильних рішень у конкретних виробничих ситуаціях на одному з підприємств харчової промисловості та/або акредитованих уповноваженими органами лабораторіях з дослідження якості та безпечності харчових продуктів.

Переддипломна практика має на меті зібрати необхідну інформацію, пов’язану з індивідуальним завданням випускової кваліфікаційної роботи, набутти певний практичний досвід за спеціальністю, систематизувати свої знання та творчо їх застосовувати у практичній діяльності.

Важливою складовою переддипломної практики здобувачів за освітньо-професійною програмою «Якість та безпека харчової продукції» є вивчення особливостей технології виробництва харчових продуктів і контролю їх якості та безпечності.

Переддипломна практика передбачає проходження здобувачами вищої освіти практики на підприємствах різної сфери діяльності харчової промисловості, акредитованих уповноваженими органами лабораторіях з дослідження харчових продуктів, регіональних лабораторіях Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів і захисту споживачів, спеціалізованих лабораторіях з питань експертизи та досліджень Держмитслужби, регіональних науково-виробничих центрах стандартизації, метрології та сертифікації, акредитованих науково-дослідних лабораторіях з дослідження якості та безпечності харчових продуктів.

Мета переддипломної практики: закріплення теоретичних знань та набуття практичних навичок з оцінки якості та безпечності харчової продукції; опрацювання зібраного експериментального матеріалу з теми випускової кваліфікаційної роботи.

Пререквізити: знання із усіх дисциплін навчального плану освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції».

Постреквізити: кваліфікаційна робота.

Результати навчання

Відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції», проходження переддипломної практики сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких *компетентностей*:

Інтегральні: розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

- **ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- **ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- **ЗК 3.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- **ЗК 5.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- **ЗК 7.** Здатність працювати в команді.
- **ЗК 8.** Здатність працювати автономно.
- **ЗК 9.** Навички здійснення безпечної діяльності.
- **ЗК 10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетентності:

- **ФК 1.** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- **ФК 3.** Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- **ФК 4.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- **ФК 8.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- **ФК 11.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- **ФК 12.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
- **ФК 14.** Здатність впроваджувати новітні методи та методики контролю показників якості й безпечності інноваційних харчових продуктів.
- **ФК 15.** Здатність організувати систему контролю якості й безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів, проводити теоретичні й експериментальні дослідження в умовах науково-дослідних і виробничих лабораторій.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних **програмних результатів навчання:**

- **ПРН 1.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- **ПРН 2.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- **ПРН 3.** Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- **ПРН 4.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

- **ПРН 8.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- **ПРН 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- **ПРН 17.** Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- **ПРН 18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- **ПРН 19.** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- **ПРН 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
- **ПРН 28.** Впроваджувати новітні методи та методики контролю окремих показників якості та безпечності інноваційних харчових продуктів.
- **ПРН 29.** Проводити ідентифікацію та оцінювати якість і безпечність продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів за різними параметрами щодо відповідності її вимогам діючих національних та міжнародних нормативних документів.

Завдання переддипломної практики¹⁻³:

- формування умінь, необхідних для здійснення експертизи та оцінки якості та безпечності харчових продуктів і сировини на всіх етапах виробництва, зберігання та реалізації;
- формування навичок лабораторного аналізу сировини та готової продукції (визначення хімічних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників);
- проведення огляду літератури з теми кваліфікаційної роботи за останні роки, пов'язаної з виробництвом і зберіганням продукції; визначенням її якості та безпечності;
- закріплення умінь і навичок організації та проведення наукового дослідження, бібліографічної роботи, підготовки наукових виступів і публікацій;
- опрацювання результатів досліджень із застосуванням методів статистичної обробки експериментальних даних;
- підготовка до практичної діяльності в царині контролю якості та безпечності харчових продуктів і сировини;
- підготовка здобувача вищої освіти до виконання випускної кваліфікаційної роботи.

У результаті вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:
знати:

- й розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
- порядок і послідовність розробки сучасних технологічних процесів виробництва, зберігання та переробки с/г продукції, організації цих процесів у конкретних виробничих умовах;
- вимоги, що висуваються до продукції рослинного і тваринного походження та продуктів їх переробки;
- способи коригування властивостей сировини тваринного і рослинного походження для цілеспрямованої зміни властивостей готової продукції;
- хімічний склад сировини, напівфабрикатів, готової продукції та методи їх визначення;
- методики розрахунку харчової цінності сировини та продуктів її переробки; процеси, що перебігають під час зберігання та переробки сировини, що забезпечують отримання якісних і безпечних харчових продуктів;
- класифікацію харчових добавок, їх використання під час виробництва продуктів харчування;
- методики проведення лабораторних аналізів із визначення показників якості та безпечності сировини та продуктів її переробки;
- методи статистичної обробки та порядок узагальнення результатів експериментів, вимоги до формулювання висновків і пропозицій.

вміти:

- розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);
- здійснювати вибір прогресивних видів сировини та методів їх переробки в задані вироби на основі новітніх досягнень науки і техніки з урахуванням даних маркетингових досліджень;
- застосовувати основні методи аналізу харчової сировини, харчових інгредієнтів і готових продуктів;

- здійснювати статистичний аналіз отриманих результатів досліджень;
- створювати та використовувати інформаційні ресурси в різних форматах (бази даних, текст, документи, електронні таблиці, графіки);
- розробляти і впроваджувати систем якості та безпеки продукції харчування на основі стандартів серії ISO 2000:2018.
- використовувати методи критичних контрольних точок на основі принципів HACCP на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції харчування;
- обґрунтовувати вибір показників, підбирати методи випробувань, оцінювати якість і безпечність сировини та продуктів її переробки відповідно до вимог нормативної та законодавчої бази;
- обґрунтовувати та встановлювати режими технологічних операцій, які забезпечують отримання якісних і безпечних продуктів;
- застосовувати сучасні методи наукових досліджень в галузі виробництва та переробки с/г продукції;
- проводити аналіз, критично осмислювати вітчизняну та зарубіжну науково-технічну інформацію в галузі виробництва та переробки;
- проводити лабораторний аналіз показників якості та безпеки сировини та продуктів її переробки;
- проводити статистичну обробку результатів експериментів, узагальнювати результати, формулювати висновки та пропозиції під час дослідження якості та безпечності сировини і харчових продуктів.

Володіти навичками:

- роботи з вітчизняною та іноземною науково-технічною літературою, основами роботи з технологічною та нормативно-технічною документацією;
- роботи з прикладним програмним забезпеченням різних видів для виконання функціональних завдань користувача;
- обробки й аналізу експериментальних даних для забезпечення необхідної точності та статистичної надійності отриманих результатів.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ¹⁻³

Здобувачі вищої освіти розподіляються на практику за наказом ректора Університету. Для забезпечення чіткої організації та проведення переддипломної практики кафедра складає план роботи, що передбачає розв'язання всіх проблем, пов'язаних з організацією, проведенням, методичним забезпеченням, керівництвом переддипломної практики. До керівництва практикою залучаються досвідчені викладачі кафедри.

Керівником практики від підприємства призначається завідувач лабораторії, начальник цеху, його заступник або технолог.

Керівник практики від Університету забезпечує здійснення всіх організаційних заходів перед початком практики: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки і протипожежної безпеки;

надання практикантам необхідних документів, методичних рекомендацій, здійснює контроль за виконанням здобувачем вищої освіти програми практики та термінами її проведення.

Підсумки переддипломної практики обговорюються на засіданні кафедри.

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення переддипломної практики, є: призначення керівників практики; складання тематики індивідуальних завдань; підготовка форм звітної документації за результатами проведення практики.

Під час проходження переддипломної практики здобувачі вищої освіти зобов'язані: до початку практики одержати від керівника практики методичні матеріали (методичні вказівки, програму, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів, інструктаж на робочому місці, з техніки безпеки і протипожежної безпеки; у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників; вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та внутрішнього трудового розпорядку; нести відповідальність за виконану роботу.

Здобувачі вищої освіти повинні вести робочий зошит, у якому занотовувати зібрані за день матеріали, які потім будуть використані при складанні звіту про практику. Відповідальність за виконання графіка проходження практики та програми покладається на здобувача вищої освіти, а за організацію проведення практики – на адміністрацію підприємства та керівника практики від Університету.

КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ¹⁻³

Керівник практики від Університету контролює забезпечення практикантам належних умов проходження практики та побуту на період перебування на підприємстві, консультує здобувачів вищої освіти з усіх питань організації та проходження практики, контролює й оцінює рівень їх практичних знань, сприяє формуванню їх професійних навиків. Після закінчення практики керівник у складі комісії з викладачів кафедри приймає залік з практики.

Керівник практики від підприємства разом з керівником практики від Університету складає календарний графік проходження практики, проводить першу ознайомлювальну екскурсію по підприємству; сприяє забезпеченню здобувачів вищої освіти необхідною літературою та нормативно-технічною документацією протягом усього періоду практики, сприяє наданню практикантам інформації з питань технології виробництва, екологічного контролю, економіки та організації виробництва, стандартизації та сертифікації, оцінки якості продукції, постійно контролює дотримання ними виробничої дисципліни та правил внутрішнього розпорядку підприємства; проводить контроль за збором інформації для складання майбутнього звіту про практику, перевіряє зміст звіту; підписує оформлений відповідно до встановлених вимог звіт про практику та щоденник з практики, оцінює

перебування практиканта на підприємстві. Підпис керівника від підприємства засвідчується печаткою.

Здобувачі вищої освіти повинні: без запізнення прибути на підприємство (науково-дослідну лабораторію); суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії протягом усього періоду практики; дотримуватися правил внутрішнього розпорядку, а також календарного графіка проходження практики, без дозволу керівника не залишати місця проходження практики; вести щоденник і робочі записи в зошиті, щоденно подавати щоденник для перевірки керівникові від підприємства (науково-дослідної лабораторії); зібрати необхідні матеріали для виконання кваліфікаційної роботи; оформити звіт з практики і захистити його на підприємстві; подати оформлений звіт для перевірки керівнику від Університету; захистити звіт про практику перед комісією на кафедрі у 10-денний термін.

ТЕРМІНИ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Тривалість, семестр та кількість кредитів відведених на проходження переддипломної практики здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» згідно з робочим навчальним планом, подано в табл. 1.

Таблиця 1

Тривалість та кількість кредитів відведених на проходження переддипломної практики

Курс навчання	Семестр	Назва практики (тривалість у тижнях)	Кількість кредитів	Кількість годин
4	8	Переддипломна (чотири тижні)	6,0	180

ОРІЄНТОВНІ БАЗИ ПРАКТИК

Згідно з положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти в ЧНУ <https://www.chnu.edu.ua/media/crlm2vzg/polozhennia-pro-provedennia-praktyky.pdf>⁴, загальна організація практики та контроль за її проведенням в здійснюється першим проректором. Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на відповідальну особу за проведення практики від Університету, директора інституту, завідувача та керівника практики випускової кафедри.

Базами практики для здобувачів вищої освіти є підприємства харчової промисловості Чернівецької області та західного регіону України, акредитовані уповноваженими органами лабораторії з дослідження харчових продуктів, регіональні державні лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів і захисту споживачів, спеціалізовані лабораторії з питань експертизи та досліджень Держмитслужби, регіональні науково-виробничі центри стандартизації, метрології та сертифікації, акредитовані науково-дослідні лабораторії з дослідження якості та безпечності харчових продуктів.

Орієнтовний перелік баз переддипломної практики

Базами практики є підприємства харчової промисловості:

- ТОВ «Чернівецький хлібокомбінат»;
- ТОВ «Саадет Україна»;
- ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011»;
- ТОВ «Дьолер Буковина»;
- ПрАТ Чернівецький олійно-жировий комбінат;
- ТОВ «ЛІЛАК»;
- Мініпекарня ПП Чоботар В.І.

Акредитовані лабораторії з дослідження якості та безпечності харчових продуктів:

- Чернівецька регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів і захисту споживачів.
- Спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби.
- ДП Чернівецький регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації.
- ТОВ «ДОНАУ ЛАБ Україна».

Інформаційний обсяг переддипломної практики

Інформаційний обсяг переддипломної практики на підприємстві¹⁻³

	<p style="text-align: center;">Організаційний етап</p> <p>Організаційний етап (в університеті). Робоча нарада: визначення мети і завдань практики, ознайомлення зі змістом практики, узгодження плану роботи з керівником практики від Університету.</p>	
1	<p>Організаційний етап (на робочому місці). Інструктаж з техніки безпеки на робочому місці: ознайомлення з інструкцією про правила роботи на передбаченому практикою робочому місці. Узгодження плану роботи з керівником практики від підприємства (науково-дослідної лабораторії).</p>	10

1-2	<p style="text-align: center;">Основний етап</p> <p>Основний етап практики на харчовому підприємстві</p> <p>Ознайомлення зі структурою підприємства, його потужністю з випуску різних видів продукції. Вивчення й аналіз сировинної зони підприємства. Ознайомлення з документацією лабораторії під час приймання, розміщення сировини, її структурою, кількістю штатних одиниць. Ознайомлення з роботою і функціями лабораторії на всіх етапах експертизи за фізико-хімічними та мікробіологічними дослідженнями сировини, матеріалів, готової продукції та інших об'єктів. Аналіз організації лабораторного контролю основних видів продукції, санітарного стану приміщення, обладнання, тари та інвентарю. Оцінка санітарно-технічного стану території, будівель і споруд, системи водопостачання, каналізації, очищення та знезараження стічних вод. Вивчення порядку первинної обробки та транспортування сировини. Ознайомлення з порядком прийому сировини, придбання практичних навичок з оцінки якості та безпечності сировини. Вивчення нормативної документації. Ознайомлення зі способами очищення та режимами зберігання сировини. Вивчення й аналіз програми виробничого контролю, визначення критичних точок при обробці сировини та при виробництві продуктів харчування.</p>	70
3	<p style="text-align: center;">Основний етап практики в лабораторії підприємства</p> <p>Ознайомлення зі структурою лабораторії, штатним розкладом, правами і обов'язками експертів. Вивчення й аналіз оснащення лабораторії приладами, обладнанням та реактивами. Ознайомлення з правилами оформлення та основними помилками заповнення супровідних документів. Вивчення правил оформлення журналів, обов'язкових для лабораторії. Ознайомлення з оформленням звітної документації. Вивчення нормативної документації, Вивчення та аналіз порядку проведення санітарної експертизи сировини та харчових продуктів. Набуття навичок визначення органолептичних, морфологічних, товарознавчих показників; відбору проб і проведення лабораторних досліджень фізико-хімічних показників (визначення рН, вмісту нітратів, реакція на пероксидазу, визначення кислотності, класу чистоти, густини, масової частки жиру і білка, бактеріального обсіменіння, перевірка якості пастеризації, радіометричного контролю тощо).</p>	70

4	Оформлення звітної документації, опрацювання матеріалів, підготовка до захисту практики.	30
---	------------------------------------------------------------------------------------------	----

Інформаційний обсяг переддипломної практики у науково-дослідній лабораторії¹⁻³

1	<p>Організаційний етап (в університеті). Робоча нарада: визначення мети і завдань практики, ознайомлення зі змістом практики, узгодження плану роботи з керівником практики від університету.</p> <p>Організаційний етап (на робочому місці). Інструктаж з техніки безпеки на робочому місці: ознайомлення з інструкцією про правила роботи на передбаченому практикою робочому місці. Узгодження плану роботи з керівником практики у науково-дослідній лабораторії.</p>	10
1–2	<p align="center">Основний етап переддипломної практики у науково-дослідній лабораторії</p> <p>Ознайомлення з організаційною структурою лабораторії, штатним розкладом, питаннями проведення акредитації, нормативною документацією. Вивчення й аналіз гігієнічних вимог безпеки та харчової цінності продуктів. Ознайомлення з організацією роботи хіміко-токсикологічної та бактеріологічної лабораторії, відділу ветеринарно-санітарної експертизи. Ознайомлення з принципами та набуття навичок роботи на лабораторному обладнанні для проведення імуноферментного аналізу, газового та рідинного хроматографа, спектрофотометра, атомно-абсорбційного аналізатора. Освоєння методик визначення, токсичних елементів, кількісного визначення нітритів, фізико-хімічних методів визначення якості продуктів харчування, антибіотиків у молоці тощо. Вивчення нормативної документації. Вивчення порядку оформлення протоколів випробувань.</p>	70
3	<p align="center">Дослідницький етап</p> <p>Опрацювання матеріалу для підготовки кваліфікаційної роботи й експериментальні дослідження відповідно до теми. Проведення огляду вітчизняної та зарубіжної літератури, електронних інформаційних ресурсів з таких питань: хімічний склад і придатність досліджуваної продукції; проблеми та інноваційні підходи при її виробництві; характеристика чинників, що підвищують якість і конкурентоспроможність продукції.</p>	70
4	<p align="center">Заключний етап</p> <p>Опрацювання результатів досліджень із застосуванням методів статистичної обробки експериментальних даних, оформлення звіту з практики.</p>	30

Зміст індивідуальних завдань переддипломної практики

Поряд із загальним ознайомленням із підприємством (науково-дослідною лабораторією) під час проходження переддипломної практики здобувачі виконують індивідуальне завдання, пов'язане з тематикою кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього рівня «Бакалавр».

Індивідуальне завдання під час практичної підготовки дозволяє здобувачам вищої освіти: закріпити отримані теоретичні знання, розвинути вміння самостійно виконувати виробничі, наукові та організаційні завдання, поглибити професійні навички в умовах реального виробничого процесу, оцінити здобуті компетентності через аналіз виконаної роботи.

Індивідуальне завдання, отримане здобувачем освіти, може уточнюватися у процесі проходження практики. Це дозволяє адаптувати його до реальних умов роботи підприємства (науково-дослідної лабораторії), завдань навчального процесу та потреб виробництва.

Зміст індивідуального завдання переддипломної практики для кожного здобувача вищої освіти формується, виходячи зі специфіки діяльності бази практики та теми кваліфікаційної роботи практиканта.

Зміст індивідуального завдання та порядок його виконання узгоджується з керівником практики. Завдання можуть бути пов'язані не тільки з написанням кваліфікаційної роботи, а й з опрацюванням матеріалу для виступу на студентській науковій конференції, участі у конкурсах тощо.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ¹⁻³

Відповідно до календарного графіку практики та встановлених вимог практикант готує та оформлює письмовий звіт, який подається на перевірку керівникові практики від підприємства (науково-дослідної лабораторії) разом із щоденником. Підписаний керівником практики від підприємства (науково-дослідної лабораторії) звіт засвідчується печаткою.

Керівник практики від підприємства (науково-дослідної лабораторії) також складає відгук на здобувача-практиканта, який включає оцінку виконання ним програми та календарного графіку проходження практики.

Після повернення до Університету здобувач надає звіт з додатками, щоденник та матеріали щодо виконання індивідуального завдання на перевірку керівникові практики від кафедри.

Залік з переддипломної практики приймає комісія у складі трьох викладачів, призначених завідувачем кафедри, до складу якої обов'язково входить викладач – керівник практики.

Після складання заліку практикант здає звіт про практику завідувачу лабораторії кафедри. У разі потреби його можна отримати для тимчасового використання під розписку.

У разі отримання здобувачем вищої освіти незадовільної оцінки з практики, остання не підлягає перескладанню.

Підсумкове оцінювання проходження здобувачем практики проводиться за єдиним модулем (табл. 2) для кожного з елементів якого встановлено певну кількість балів, які може отримати практикант.

Таблиця 2

Розподіл балів за окремими елементами модуля підсумкового оцінювання проходження здобувачами практики

№	Елемент модуля	Кількість балів	Форма контролю	Хто проводить контроль
1	Виконання календарного графіка проходження практики.	10	Поточний контроль	Керівники практики від підприємства та кафедри
2	Виконання індивідуального завдання.	20	Перевірка індивідуального завдання	Керівники практики від підприємства та кафедри
3	Звіт студента про проходження практики.	20	Перевірка звіту	Керівник практики від кафедри
4	Знання, уміння, навички за програмою практики.	50	Захист практики	Комісія від випускової кафедри
Загалом		100		

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою, яка трансформується у національну шкалу («зараховано», «незараховано») та шкалу ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F).

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Підсумки переддипломної практики обговорюються на засіданні кафедри, а загальні підсумки практик підводяться на вченій раді Інституту.

ВИСНОВКИ

У висновках здобувач-практикант робить власне бачення основних сторін діяльності підприємства; висловлює свої міркування щодо можливості реконструкції чи переоснащення виробничих цехів, впровадження передових методів управління та системи якості готової продукції. Здобувач також пропонує заходи щодо встановлення сучасної лінії виробництва нового виду продукції, розширення асортименту, можливі шляхи переробки відходів та інші інноваційні рішення для даного підприємства.

Рекомендована література

Основна

1. Наскрізна програма практики. Галузь знань – 18 «Виробництво та технології», спеціальність – 181 «Харчові технології», ступінь вищої освіти – бакалавр, освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Розробники програми: К.І. Науменко, О.О. Антіпіна, С.І. Вікуль, О.В. Малинка, Л.С. Гураль. – Одеська національна академія харчових технологій. 2018. 28 с.
2. Програма переддипломної практики здобувачів IV курсу освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» денної та заочної форм навчання [Електронний ресурс]. уклад. С.І. Усатюк, О.О. Петруша, Л.Л. Харченко. К. : НУХТ. 2022. 26 с.
3. Програма переддипломної практики для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» 4 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми: «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм здобуття освіти [Електронний ресурс] / уклад.: Т.М. Левківська, С.В. Матко, К.В. Рубанка. К. : НУХТ, 2024. 29 с.
4. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-provedennia-praktyky-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>

Допоміжна

1. Корж Т.В. Переддипломна практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко, Р.М. Волкова. Чернігів : Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. 29 с.
2. Програма переддипломної практики на хлібопекарських, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємствах здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» денної та заочної

форми здобуття освіти [Електронний ресурс] / уклад. В.М. Ковбаса, В.Г. Юрчак, Ю.В. Камбулова, А.Ю. Шевченко. К. : НУХТ. 2024. 20 с.

Посилання на інформаційні ресурси

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8187> – дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle).

Політика академічної доброчесності

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

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

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