



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (6 кредитів)

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	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/
Контактний тел.	+380664168700
Е-mail:	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8187
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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, набути 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, набути певний практичний досвід за спеціальністю, систематизувати свої знання та творчо їх застосовувати у практичній діяльності.

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

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Здобувачі вищої освіти розподіляються на практику за наказом ректора Університету. З метою 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.

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

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 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.

ОРІЄНТОВНІ БАЗИ ПРАКТИК

Базами практики для здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Якість та безпека харчової продукції» 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.

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, що 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, а порядок його виконання погоджується 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.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Відповідно до календарного графіку практики та встановлених вимог практикант готує та оформляє 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 бази практики також складає відгук на здобувача-практиканта, який охоплює оцінку виконання ним програми та календарного графіку проходження практики.

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

Підсумковий контроль (захист з переддипломної практики) здійснюється комісією, яку призначає завідувач кафедри. До складу комісії обов'язково входить керівник практики від кафедри та бази практики (за згодою), викладачі випускової кафедри.

У процесі проходження практики використовуються такі види та методи контролю: оформлення звіту практики та індивідуального завдання; презентації результатів виконаних робіт; захист результатів практики (залік), оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); щоденник практики; відповіді на запитання комісії.

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

Оцінка знань здобувачів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалу ЄКТС (F, FX, E, D, C, B, A).

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/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-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-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

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

Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

(покликання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри) <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>