

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет хімії, екології та фармації
Кафедра органічної хімії та фармації

СИЛАБУС
нормативної навчальної дисципліни
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
підготовки бакалавра
галузі знань 10 Природничі науки
спеціальності 102 Хімія
освітньо-професійної програми Хімія
форма навчання денна

Силабус «ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ» підготовки бакалавра галузі знань 10–Природничі науки, спеціальності 102–Хімія, освітньо-професійної програми Хімія, форма навчання – денна за навчальним планом, затвердженим 2020 року.

Розробник: Салієва Леся Миколаївна, кандидат хімічних наук, старший викладач кафедри органічної хімії та фармації

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри органічної хімії та фармації

протокол № 2 від 13 вересня 2021 р.

Завідувач кафедри:



Сливка Н.Ю.

© Салієва Л.М., 2021 р.

I. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/ освітньо-творча програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	10 «Природничі науки», 102 «Хімія», Хімія, бакалавр	Нормативна
Кількість годин/кредитів 90/3		Рік навчання 4-й
ІНДЗ: не має		Семестр 7-й
		Самостійна робота 84 год
Мова навчання		Консультації 6 год
		Форма контролю: залік
		українська

II. Інформація про викладача

Салієва Леся Миколаївна

Науковий ступінь кандидат хімічних наук

Посада старший викладач

Контактна інформація 0954886559, saliieva.lesia@vnu.edu.ua

Дні занять <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Практика є обов'язковим компонентом підготовки фахівців з вищою освітою для набуття ними професійних компетентностей для подальшого використання їх у реальних виробничих умовах.

Виробнича практика студентів спеціальності 102 «Хімія» є важливим елементом навчальної програми та традиційним елементом практичного набуття професійних умінь і навичок.

Виробнича практика проводиться на базах практики – установах та організаціях м. Луцька: ДП «Волинський науково-виробничий центр стандартизації,

метрології та сертифікації», Очисні споруди КП «Луцькводоканалу», КП «Луцькводоканал», СП ТОВ «Модерн-Експо», ПРАТ «Теремно хліб».

2. Пререквізити: безпека життєдіяльності та основи охорони праці, загальна та хімічна екологія, неорганічна хімія, аналітична хімія та інструментальні методи хімічного аналізу, органічна хімія.

Постреквізити: не має.

3. Метою проходження виробничої практики є поглиблення і закріплення одержаних теоретичні знання та набуття навичок практичної роботи зі спеціальності; ознайомитись з виробничим напрямом роботи установи чи організації та практичною роботою.

Завдання виробничої практики: студент повинен опанувати систему вміль і набути навички щодо вирішення типових завдань відповідно до посад, які може обіймати випускник вищого навчального закладу.

4. Процес вивчення дисципліни спрямований на формування елементів інтегральних (ІК), загальних (ЗК) та фахових компетентностей (ФК):

- **ІК:** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми хімії або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів природничих наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;
- **ЗК 2:** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- **ЗК 3:** Здатність працювати у команді.
- **ЗК 4:** Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- **ЗК 7:** Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
- **ЗК 9:** Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- **ЗК 10:** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- **ЗК 11:** Здатність бути критичним і самокритичним.

- **ФК 1:** Здатність застосовувати знання і розуміння математики та природничих наук для вирішення якісних та кількісних проблем хімії.
- **ФК 2:** Здатність розпізнавати і аналізувати проблеми, застосовувати обгрунтовані (чи доцільні) методи вирішення проблем, приймати обгрунтовані рішення в області хімії.
- **ФК 3:** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт виходячи із вимог хімічної метрології та професійних стандартів в галузі хімії.
- **ФК 4:** Здатність до використання спеціального програмного забезпечення та моделювання в хімії.
- **ФК 5:** Здатність здійснювати сучасні методи аналізу даних.
- **ФК 7:** Здатність здійснювати типові хімічні лабораторні дослідження.
- **ФК 8:** Здатність здійснювати кількісні вимірювання фізико-хімічних величин, описувати, аналізувати і критично оцінювати експериментальні дані.
- **ФК 9:** Здатність використовувати стандартне хімічне обладнання.

5. Очікувані результати навчання:

- **ПРН 08:** Знати принципи і процедури фізичних, хімічних, фізико-хімічних методів дослідження, типові обладнання та прилади.
- **ПРН 09:** Планувати та виконувати хімічний експеримент, застосовувати придатні методики та техніки приготування розчинів та реагентів.
- **ПРН 10:** Застосовувати основні принципи термодинаміки та хімічної кінетики для вирішення професійних завдань.
- **ПРН 13:** Аналізувати та оцінювати дані, синтезувати нові ідеї, що стосуються хімії та її прикладних застосувань.
- **ПРН 15:** Спроможність використовувати набуті знання та вміння для розрахунків, відображення та моделювання хімічних систем та процесів, обробки експериментальних даних.

- **ПРН 17:** Працювати самостійно або в групі, отримати результат у межах обмеженого часу з наголосом на професійну сумлінність та наукову добросовісність.
- **ПРН 18:** Демонструвати знання та розуміння основних фактів, концепцій, принципів та теорій з хімії.
- **ПРН 19:** Використовувати свої знання, розуміння, компетенції та базові інженерно-технологічні навички на практиці для вирішення задач та проблем відомої природи.
- **ПРН 21:** Здійснювати моніторинг та аналіз наукових джерел інформації та фахової літератури.
- **ПРН 22:** Обговорювати проблеми хімії та її прикладних застосувань з колегами та цільовою аудиторією державною та іноземною мовами.
- **ПРН 24:** Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології при спілкуванні, а також для збору, аналізу, обробки, інтерпретації даних.
- **ПРН 25:** Оцінювати та мінімізувати ризики для навколишнього середовища при здійсненні професійної діяльності.

IV. Етапи практики

Виробнича практика (ознайомча з виробництвом) триває 3 тижні (15 навчальних днів).

Етап практики	Зміст роботи
Підготовчий	Проходження студентами інструктажу з техніки безпеки та охорони праці, розподіл та ознайомлення з керівником на робочому місці та місцем проходження практики. Термін – 1 день.
Основний	Ознайомлення з технологічними схемами, регламентами виробництв, обладнанням лабораторій, методиками, інструкціями до обладнання та іншою нормативною документацією "Місця практики", підготовка та виконання практичних завдань. Термін – 2-13 дні.
Підсумковий	Підбиття підсумків, уточнення одержаних результатів, консультації щодо обробки даних. Термін – 14-15 дні.

Впродовж всього терміну практики – ознайомчі екскурсії по основних виробництвах та підрозділах "Місця практики", а також впродовж всього терміну практики (в час, відведений для самостійної роботи) – заповнення щоденника практики, оформлення звіту і його презентації.

V. Політика оцінювання та підсумковий контроль

По завершенню ознайомчої з виробництвом практики студенти зобов'язані представити керівникові практики від Університету наступні документи:

- план-завдання із відмітками про виконання;
- щоденник студента-практиканта зі всіма необхідними записами, підписами та завіреним печаткою установи "Місця практики";
- звіт про навчальну практику;
- презентацію звіту у програмі Microsoft PowerPoint.

Підведення підсумків та захист звітів про проходження навчальної ознайомчої практики відбувається на засіданні комісії, яка складається із декана факультету та керівників практики від Університету.

Захист звіту про проходження навчальної ознайомчої практики студентом здійснюється прилюдно в усній формі перед комісією. Для представлення результатів студентові відводиться до 10 хвилин. Захист звіту може супроводжуватись презентацією основних пунктів (розділів) звіту, підготованому у редакторі презентацій PowerPoint.

За результатами захисту, з урахуванням оформлення звіту та відповідей на запитання від членів комісії, студентові виставляється відповідна кількість балів.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 - 81	Добре
67 -74	Задовільно
60 - 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VI. Рекомендована література

1. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України / Наказ Міністерства освіти України від 8 квітня 1993. № 93.
2. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від 5.06.2014 р. № 1314-VII. Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 30, ст.1008. Із змінами, внесеними згідно із Законом № 124-VIII від 15.01.2015, ВВР, 2015, № 14, ст.96.
3. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» від 15 січня 2015 року № 124-VIII. Відомості Верховної Ради (ВВР), 2015, № 14,

ст.96. Із змінами, внесеними згідно з Законом № 2740-VIII від 06.06.2019, ВВР, 2019, № 28, ст.116.

4. Закон України «Про стандартизацію» від 5 червня 2014 року № 1315-VII. Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058. Із змінами, внесеними згідно із Законами № 124-VIII від 15.01.2015, ВВР, 2015, № 14, ст.96.
5. Величко О.М., Коцюба А.М., Новиков В.М. Основи метрології та метрологічна діяльність // К.: Нора-прінт. 2000.
6. Сухарева О.Ю., Базель Я.Р., Сухарев С.М. Методичні вказівки до лабораторного практикуму з курсу «Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування». Ужгород: Національний університет, 2002. – 100 с.
7. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко, Л. В. Породіна, Г. О. Лихоніна, Н. Т. Лазарева, О. Ю. Холодова. – К.: Кондор, 2009. – 296 с.
8. Бровко О.Г., Булгакова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари. Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.
9. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В., Мельник Л.М. Загальні технології харчових виробництв. – К.: Університет «Україна», 2010. – 814 с.
10. Дробот В.І., Степаненко Т.О. Технологія галузі хлібопекарське виробництво. Курс лекцій. – К.: НУХТ, 2006. – 267 с.
11. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. К.: Руслана, 1998. – 416 с.
12. Лісовенко О.Т. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв: підручник / О.Т. Лісовенко, О.А. Руденко-Грицюк, І.М. Литовченко, І.В. Зірніс, С.І. Сидоренко, О.В. Ковальов, С.Д. Дудко, А.Г. Котенко. – К.: Наукова думка, 2000. – 284 с.