

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА



В. І. Аранчій
2019 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

освітньо-професійна програма Харчові технології

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти - бакалавр

(2018 рік набору)

(нова редакція)



ПОЛТАВА 2019

Розробники:

Ножечкіна Г.М. доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук
Кузьменко Л. М. доцент кафедри годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин, кандидат сільськогосподарських наук
Будник Н.В. доцент, кандидат технічних наук
Кодак Т.С. доцент кафедри харчових технологій, кандидат сільськогосподарських наук

Наскрізна програма практики розглянута, і схвалена науково-методичною радою спеціальності «Харчові технології» 04 вересня 2018 р., протокол № 1, та затверджена ректором академії 04 вересня 2018 р.

Нова редакція наскрізної програми практики розглянута та схвалена на засіданні кафедри Харчових технологій

Протокол від 17 травня 2019 р. № 11

Завідувач кафедри

Харчових технологій


В.С. Тендітнік

Нова редакція наскрізної програми практики розглянута і схвалена науково-методичною радою спеціальності «Харчові технології» протокол № 10 від 30 травня 2019 року.

Голова науково-методичної ради спеціальності Харчові технології


Т.С. Кодак

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. ВИДИ, ПОСЛІДОВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ТА ТРИВАЛІСТЬ ПРАКТИК.....	5
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ, ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	6
2.1. Навчальні практики	6
2.1.1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій».....	6
2.1.2. Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв».....	9
2.2. Виробнича практика.....	11
2.3. Переддипломна практика	13
3. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ	15

ВСТУП

Нова редакція наскрізної програми практики розроблена згідно освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Бакалавр за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, затвердженої вченою радою ПДАА 25 квітня 2017 р., та змін до неї затверджених вченою радою 3 квітня 2018 та введених в дію 1 вересня 2018 р., а також нової редакції освітньо-професійної програми, затвердженої вченою радою ПДАА 26 квітня 2019 р. та введеної в дію з 01 вересня 2019 р., та навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 181 Харчові технології 2018 року набору. Зміни відображено у формулюванні загальних, фахових компетентностей та програмних результатів навчання для практик.

Нова редакція наскрізної програми практики вводиться в дію з 01 вересня 2019 року.

Практика здобувачів вищої освіти Полтавської державної аграрної академії є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для підготовки фахівців та набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, професійних навичок і вмінь. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти за час навчання, набуття й удосконалення практичних навичок і вмінь, визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою підготовки фахівців за освітньою програмою.

Головним завданням практичної підготовки здобувачів вищої освіти є набуття навичок і вмінь з питань організації виробництва та переробки продукції рослинництва і тваринництва при максимальному використанні теоретичних знань в процесах виробництва та безвідходної переробки.

Практика здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та

послідовність її проведення при одержанні потрібного та достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до ступеня вищої освіти Бакалавр.

Зміст, послідовність практик визначається навчальним планом підготовки бакалаврів денної форми навчання 2018 року набору, а календарні періоди її проведення визначаються графіком навчального процесу на кожен навчальний рік і затверджуються наказом ректора.

Наскрізну програму практики розроблено відповідно до Положення про організацію практичної підготовки здобувачів вищої освіти Полтавської державної аграрної академії (Полтава, 2016 р.).

1. ВИДИ, ПОСЛІДОВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ТА ТРИВАЛІСТЬ ПРАКТИК

Навчальний план підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою Харчові технології зі спеціальності Харчові технології передбачає проходження здобувачами вищої освіти навчальних і виробничих практик (табл. 1).

Таблиця 1

Види, послідовність і тривалість практичної підготовки здобувачів вищої освіти ступеня Бакалавр за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології (2018 рік набору)

Вид та назва практики	Семестр	Тривалість практики		
		тижнів	годин	кредитів ЄКТС
Навчальні практики				
1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»	2	5	225	7,5
2. Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»	4	5	225	7,5
Виробнича практика				
3. Загально-технологічна практика	6	4	180	6
Переддипломна практика				
4. Переддипломна практика	8	4	180	6

2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ, ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

2.1. Навчальні практики

Метою навчальних практик є ознайомлення здобувачів вищої освіти зі специфікою майбутнього фаху, отримання ними первинних професійних умінь і навичок із загально-професійних та спеціальних дисциплін.

Навчальні практики є окремими складовими навчального плану підготовки бакалаврів.

Навчальна практика проводиться у навчальних кабінетах, лабораторіях, навчально-практичних центрах та інших допоміжних об'єктах Полтавської державної аграрної академії, а також на підприємствах (в організаціях, установах) відповідного профілю на основі договорів.

2.1.1. Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»

Мета навчальної практики – одержання загального уявлення про спеціальність, ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі; ознайомлення зі структурою вищої освіти України, організацією навчального процесу на випусковій кафедрі, роботою навчальних лабораторій, навчальними дисциплінами, які вивчають на загальноосвітніх і випускових кафедрах, бібліотекою академії та отримання навичок користування її фондами; проведення оглядової екскурсії на підприємства харчової промисловості; одержання первинних професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з виробничими процесами підприємств. Отримання уявлення про професійні навички технолога харчової промисловості та формування фахової компетенції з дисциплін циклу професійної підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Завдання навчальної практики:

- вивчення структури та організації навчального процесу;
- навчання працювати з науковою літературою, підготовка реферату за індивідуальним завданням;

- використання професійно-орієнтованої термінології;
- отримання та аналіз інформації з різних джерел, інтерпретації її, структурування й оформлення в належному вигляді;
- вивчення структури харчової промисловості, її загальну характеристику, тенденції ринку харчових продуктів;
- вивчення асортименту продукції галузі, напрями його вдосконалення;
- ознайомлення із змістом та завданнями дисциплін циклу професійної підготовки технолога з харчових технологій;
- ознайомлення з фаховими компетенціями, які повинен мати технолог харчової промисловості;
- засвоєння знань з технології переробки м'яса та виробництва ковбасних виробів;
- порівняння теоретичного матеріалу з практичним виробництвом карамелі та шоколадних цукерок;
- ознайомлення із основними технологіями і технологічними процесами переробки риби;
- ознайомлення із організацією первинної обробки молока на молокопереробних підприємствах та виробництва окремих видів молочної продукції, знати класифікацію та особливості виробництва морозива, твердих та напівтвердих сирів;
- ознайомлення з асортиментом і технологією виробництва різних видів вин, пива;
- використання професійних знань й практичних навичок для вирішення практичних завдань в галузі харчової технології та інженерії;
- володіння культурою мовлення, здатності до аналізу та узагальнення отриманої інформації, аргументованого і чіткого висловлювання своєї думки, в тому числі під час захисту звіту з практики.

Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» проведена згідно наскрізної програми практики для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові

технології галузі знань 18 Виробництво та технології СВО Бакалавр (2018 рік набору), схваленої та рекомендованої до видання науково-методичною радою спеціальності «Харчові технології» від 04 вересня 2018 р., протокол № 1.

Компетентності та програмні результати навчання визначені освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології СВО Бакалавр, веденою в дію з 01 вересня 2018 р., та наскрізною програмою практики для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології СВО Бакалавр (2018 рік набору), розглянутою і схваленою науково-методичною радою спеціальності «Харчові технології» 04 вересня 2018 р., протокол № 1, та затвердженою ректором академії 04 вересня 2018 р.

2.1.2. Навчальна практика

«Загальна технологія харчових виробництв»

Мета практики – ознайомлення здобувачів вищої освіти зі специфікою їх майбутньої професійної діяльності, особливостями функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема, хлібозаводів, кондитерських фабрик, виноробних підприємств, молокопереробних і м'ясопереробних підприємств, підприємств з переробки риби, комбінатів виробництва харчових жирів, консервних заводів та ін.; вивчення технологій харчових виробництв.

Завдання навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв»:

- ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства;
- вивчення асортименту продукції, що виготовляється;
- ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів;
- вивчення основних технологічних процесів виробництва;

– ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств, контролем виробництва, охороною праці та навколишнього середовища;

– ознайомлення зі спеціальною літературою, нормативною документацією, що забезпечує виробництво продукції на підприємствах (ДСТУ, ТУ, ГОСТ, СОУ, технологічні інструкції та ін.).

Проходження навчальної практики «Загальна технологія харчових виробництв» сприяє формуванню наступних **компетентностей**:

– *загальних*:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

– *фахових*:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і

безпеки 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;

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 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

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 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

2.2. Виробнича практика

«Загально-технологічна практика»

Метою виробничої практики – є закріплення та поглиблення знань та вмінь за фахом, набуття досвіду інженерно-технологічної та організаційної діяльності за професійним спрямуванням.

Завданнями виробничої практики є:

- вивчення й аналіз асортименту продукції підприємства;
- аналіз технологічних процесів виробництва, форм та умов організації реалізації продукції;
- ознайомлення із системою організації праці на підприємстві;
- засвоєння методів визначення технологічних параметрів та управління якістю в ході технологічного процесу;
- набуття досвіду виконання посадових обов'язків на робочих місцях у цехах підприємства;
- вивчення діючої системи контролю якості продукції;
- вивчення нормативної документації, що регламентує якість продукції.

Проходження виробничої практики «Загально-технологічна практика» сприяє формуванню **компетентностей**:

- **загальних**:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

- *фахових:*

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 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;

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 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

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 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

2.3. Переддипломна практика

Метою переддипломної практики є оволодіння сучасними методами, формами професійної діяльності; формування у здобувачів вищої освіти професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва; набуття та поглиблення необхідних знань і практичних навичок в галузі харчових виробництв.

Завданнями переддипломної практики є:

– закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення циклу навчальних дисциплін професійної підготовки;

– набуття вмінь використовувати професійні знання в галузі виробництва продуктів харчування;

– опанування сучасними прийомами, методами та методиками в харчових технологіях;

– виховання у здобувачів вищої освіти потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності;

– набуття навичок збирати та опрацьовувати зібраний матеріал для виконання курсових та інших наукових робіт.

Програма переддипломної практики передбачає послідовне знайомство з підприємством, системою постачання сировини, технологією виробництва харчових продуктів.

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню: **компетентностей:**

– *загальних:*

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

– *фахових:*

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 3. Здатність організовувати 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 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити

технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі ділянки).

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки;

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 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій

розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

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 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

3. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Методи контролю за видами роботи здобувачів вищої освіти: відвідування навчальної практики, ведення щоденника, а також особисте спостереження викладача під час практики. Залежно від особливостей навчальних практик можуть бути впроваджені інші методи контролю.

Здобувач вищої освіти в щоденнику навчальної практики записує в кінці кожного дня види і обсяги виконаних робіт. Керівник навчальної практики робить письмовий висновок про виконання програми практики здобувачем вищої освіти у відповідному розділі щоденника.

Формою семестрового контролю з навчальної практики є диференційований залік.

Форма звітності здобувача вищої освіти з виробничої/переддипломної практики – це письмовий звіт і щоденник, які підписані безпосередньо керівником практики від бази практики та скріплені печаткою.

Методи контролю виконання здобувачами вищої освіти програми виробничої/переддипломної практики: перевірка та оцінка координатора практичної підготовки зі спеціальності звітної документації, оцінка виконання програми практики викладачем-керівником практики від кафедри та захист перед комісією звіту про проходження практики.

Останні дні проходження виробничої/переддипломної практики відводяться для складання й оформлення детального звіту про проходження практики відповідно до програми та календарного плану.

Після закінчення терміну практики, відповідно до наказу ректора, здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики шляхом:

- надання звіту, щоденника та супровідних документів з практики, передбачених навчальним закладом, координатору з практичної підготовки зі спеціальності для перевірки та аналізу змісту відповідної документації;

- подання звіту й щоденника на кафедру для реєстрації та рецензування викладачем-керівником практики від кафедри;

- можливого доопрацювання здобувачем вищої освіти звіту та

остаточного погодження його змісту з викладачем-керівником практики від кафедри, отримання допуску до захисту звіту;

- захисту звіту про проходження практики перед комісією, призначеною наказом ректора.

Формою семестрового контролю з виробничої/переддипломної практики є диференційований залік.

Результат диференційованого заліку за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і залікову книжку здобувача вищої освіти за підписом голови комісії та враховується у рейтинг успішності.

