

Донбаська державна машинобудівна академія

Кафедра Хімії та охорони праці



Затверджую:
Декан факультету ФІТО
Гриць О.Г. /
« 1 » вересня 2022 р.

Гарант освітньої програми:
Турчанін М.А. /
« 1 » вересня 2022 р.

Розглянуто і схвалено
на засіданні кафедри
Хімії та охорони праці
Протокол №1 від 30.08.2022р.
Завідувач кафедри
Авдєєнко А.П. /

Робоча програма навчальної практики

«ОЗНАЙОМЧА»

галузь знань	10 «<u>Природничі науки</u>»
спеціальність	102 «Хімія»
ОПП	«Хімія харчових продуктів»
Освітній рівень	бакалавр
Факультет	інтегрованих технологій і обладнання
Розробник:	Мєнафова Ю.В.

Краматорськ – 2022р.

1. Опис навчальної дисципліни

Показники		Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
денна на базі ПЗСО	денна на базі ОКР «Молодший бакалавр»		денна на базі ПЗСО	денна на базі ОКР «Молодший бакалавр»
Кількість кредитів		Галузь знань 10 «Природничі науки» Спеціальність 102 «Хімія» ОПП «Хімія харчових продуктів»	Нормативна обов'язкова	
4,5				
Загальна кількість годин				
135				
Модулів –		Професійна кваліфікація:	Рік підготовки	
Змістових модулів –1			2	
Індивідуальне науково-дослідне завдання (назва)			Семестр	
			4	
		Освітньо-кваліфікаційний рівень: Бакалавр	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – год/ тиждень самостійної роботи студента – 15год /тиждень				
			Практичні/Лабораторні	
			Самостійна робота	
			135	
			Вид контролю	
		діфзалік		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить для денної форми навчання --/135

2. Загальні відомості, мета і завдання дисципліни

Невід'ємною складовою частиною підготовки фахівців-хіміків є навчальна практика «Ознайомча», яка покликана забезпечити закріплення одержаних теоретичних знань та експериментальних навиків і набуття практичної роботи в умовах функціонування хімічних лабораторій, виробництв.

Навчальна практика «Ознайомча» студентів II-го курсу факультету інтегрованих технологій та обладнання проводиться згідно з навчальним планом підготовки бакалаврів за спеціальністю 102«Хімія» 3тижні.

Робочу програму навчальної практики «Ознайомча» укладено згідно з «Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 8 квітня 1993р.

Практика здобувачів вищої освіти Донбаської державної машинобудівної 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.

Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного та достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до ступеня вищої освіти «Бакалавр».

Практика проводиться на кафедрі «Хімії та охорони праці» факультету інтегрованих технологій та обладнання, лабораторіях Краматорської філії Державної установи «Донецький обласний лабораторний центр МОЗ України», наукових лабораторіях «Краматорського водоканалу», лабораторіях харчових виробництв області згідно окремих угод про співпрацю.

Метою навчальної практики «Ознайомчої» є закріплення, вдосконалення та розширення знань, отриманих студентами під час вивчення теоретичних курсів, проходження лабораторних практикумів на кафедрі, ознайомлення з лабораторним хімічним обладнанням різних виробництв харчової промисловості, водопідготовки, знайомство з різними підприємствами харчової галузі.

Завданням практики «Ознайомча» є:

• вивчення та опанування діючих на виробництві (науково-дослідницької лабораторії) хімічних та фізико-хімічних методів аналізу, хімічних процесів, удосконалення навиків роботи на приладах, установках, ознайомлення з функціональними обов'язками лаборантів-хіміків, методами та технохімічним контролем та вимірюванням показників якості на різних виробництвах.

Передбачається пошук наукової інформації та її обробка за допомогою інформаційних систем та використання персональних комп'ютерів у наукових дослідженнях для обробки експериментальних даних та представлення одержаних результатів.

Програмні компетентності:

Спеціальність, освітня програма (обов'язкова)	Шифри та сутність програмних результатів навчання
102 Хімія	ПРН-1 Розуміти ключові хімічні поняття, основні факти, концепції, принципи і теорії, що стосуються природничих наук та наук про життя і землю, а також хімічних технологій на рівні, достатньому для їх застосування у професійній діяльності та для забезпечення можливості в подальшому глибоко розуміти спеціалізовані області хімії. ПРН-3 Описувати хімічні дані у символічному вигляді.

	<p>ПРН-4 Розуміти основні закономірності та типи хімічних реакцій та їх характеристики.</p> <p>ПРН-5 Розуміти зв'язок між будовою та властивостями речовин.</p> <p>ПРН-6 Розуміти періодичний закон та періодичну систему елементів, описувати, пояснювати та передбачати властивості хімічних елементів та сполук на їх основі.</p> <p>ПРН-8 Знати принципи і процедури фізичних, хімічних, фізико-хімічних методів дослідження, типові обладнання та прилади.</p> <p>ПРН-9 Планувати та виконувати хімічний експеримент, застосовувати придатні методики та техніки приготування розчинів та реагентів.</p>
--	---

Практична частина дисципліни спрямована на отримання навиків:

Після проходження навчальної практики Ознайомча студент повинен **знати:**

правила техніки безпеки та поведінки в хімічній лабораторії, безпечної роботи; правила техніки безпеки та поведінки на підприємстві, способи відбору проб різних об'єктів, аналіз яких здійснює відповідна хімічна лабораторія;

основні методи та прийоми підготовки та проведення фізико-хімічних досліджень.

вміти:

готувати реактиви, речовини та розчини згідно ДСТУ, ГОСТів, ТУ;

самостійно проводити дослідження, аналіз, вимірювання тощо;

дотримуватись норм проведення аналізів та вимірювань згідно ДСТУ, ГОСТів, ТУ.

Мати уяву об етапах виробництва харчових продуктів

Загальні компетентності – знання, розуміння, навички та здатності, якими студент оволодіває у рамках виконання програми навчання, мають універсальний характер.

Загальні компетентності при проходженні практики «Ознайомчої»

ЗК-5 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК-6 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК-9 Прагнення до збереження навколишнього середовища

ЗК-10 Здатність працювати у команді, саморозвиватися і самовдосконалюватися протягом життя, відповідати за навчання інших

Керівники практики забезпечують:

складання календарного плану проходження практики;

надання студентам допомоги в одержанні всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми практики, користування нормативною документацією;

знайомство з правилами внутрішнього розпорядку, охороною праці й технікою безпеки;

В період проходження практики студенти зобов'язані :

одержати від керівника практики академії всі необхідні документи і консультативну інформацію щодо їх оформлення;

суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;

своєчасно написати звіт з практики у встановлений термін.

Інструктаж

про порядок походження навчальної практики Ознайомча

Загальні положення

1. При прибутті на базу практики(або науково-дослідницьку лабораторію тонкого органічного синтезу ДДМА студент – практикант повинен отримати вступний інструктаж

з охорони праці та первинний інструктаж на робочому місці та поставити підпис у відповідних журналах інструктажу;

2. Студенту практиканту повинні бути забезпечені нормальні умови праці і побуту.

3. Програма та структура навчальної дисципліни Денна форма навчання на базі ПЗСО

Вид навчальних занять або контролю	Розподіл між учбовими тижнями									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Лекції										
Практ. роботи										
Лаб. роботи										
Сам. робота	45	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Консультації	1			1		1				2

Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Ознайомлення з різними видами виробництв харчової галузі

Тема 1.. Техніка безпеки та правила поведінки на виробництві.

Тема 2. Отримання творчого завдання

Тема 3. Знайомство з хіміко-біологічної лабораторією КП Краматорський водоканал (екскурсія)

Тема 4. Знайомство з виробництвом рослинних олій (екскурсія)

Тема 5. Знайомство з ПАТ Слов'янський «Хліб» (екскурсія)

Тема 6. Знайомство з кондитерською фабрикою «Валенсія» (екскурсія)

Тема 7. Знайомство з м'ясопереробним виробництвом АПК Інвест (екскурсія)

Тема 8 Знайомство зі спектральною заводською лабораторією НКМЗ (екскурсія)

Тема 9. Оформлення звіту практики

Тема 10. Захист звіту.

4 Лекції

Лекції не заплановані

5. Практичні роботи

Практичні заняття не заплановані

6. Лабораторні роботи

Лабораторні заняття не заплановані

7. Контрольні заходи

В контрольні заходи входить:

- поточний контроль в семестрі щоденника практики;
- захист звіту з практики;

- залік.

Поточний контроль знань та умінь студентів денної форми навчання проводиться шляхом контролю ходу заповнення щоденника практики та робочих записів в щоденнику.

Захист звіту з практики

Кінцевий звіт приймається на останньому занятті при наявності письмового тексту всіх заповнених сторінок щоденника практики та звіту зі стандартним титульним аркушем та спроможності студента відповісти на всі питання що до викладеного матеріалу.

Захист звіту з практики проводиться в формі презентації за розкладом..

Захист відбувається у формі доповіді, тривалістю 5-7 хвилин..

Зміст доповіді відбувається має відповідати структурі звіту. Після доповіді керівники практики і викладачі задають питання.

Залік

Залік студент складає після здачі щоденника практики, звіту з практики та представлення презентації.

Підсумкова оцінка – середня оцінка за залік та підсумковий рейтинг в семестрі за національною шкалою і шкалою ECTS. Переведення набраних студентом балів за 100-бальною шкалою в оцінки за національною (5-бальною) шкалою та шкалою ECTS здійснюється в відповідності до таблиці:

Рейтинг студента за 100-бальною шкалою	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS
90-100 балів	відмінно	A
81-89 балів	добре	B
75-80 балів	добре	C
65-74 балів	задовільно	D
55-64 балів	задовільно	E
30-54 балів	незадовільно з можливістю повторного	FX
1-29 балів	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	F

8. Самостійна робота

Під час практики здобувачі освіти самостійно вивчають матеріал

Під час самостійної роботи студенти звертаються до літератури теоретичних курсів та допоміжної методичної літератури в разі необхідності.

Тему творчого завдання видає керівник практики від ДДМА. Творче завдання виконується у формі реферату. Виконання творчого завдання дає уявлення про загальну ерудицію і грамотність студента, його вміння працювати з навчальною і методичною літературою, а також викладати вивчений матеріал у письмовій формі.

9. Рекомендована література

1. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Уведено вперше ; чинний від 2016-07-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 17 с.
2. Навчальна практика «Ознайомча»: *Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 102 «Хімія» галузі знань 10 Природничі науки освітньо-професійної програми «Хімія харчових продуктів» денної форми навчання* / [уклад.

Ю. В. Менафова]. – Краматорськ : ДДМА, 2023. – 28с.

10. Електронні ресурси з дисципліни

1. <http://www.mon.gov.ua> – Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України.
2. <http://www.dgma.donetsk.ua/metodicheskoe-obespechenie-hiop.html> - Сайт ДДМА, сторінка методзабезпечення кафедри хімії та ОП.
3. <https://yadi.sk/d/Hvbs4DeGbdTgT> - Методичні матеріали для студентів денної форми навчання.
4. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
5. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>
6. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper

Програму розроблено
доцентом кафедри хімії та ОП, к.х.н.

Менафовою Ю.В.