

СИЛАБУС
Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Переддипломна практика (ОК.10)
Мова викладання	Українська
Викладач	Хребтань Олена Борисівна, зав. кафедри харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка», к.т.н., доцент
Профайл викладача	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладача	olenaborisovnahrebtan@gmail.com

1. Анотація курсу. У становленні повноцінного фахівця велике значення має якість практичної підготовки. Роль практичної підготовки студентів не обмежується лише закріпленням теоретичних знань, а й сприяє формуванню навичок прийняття раціональних рішень у конкретних виробничих ситуаціях; розвиткові ділових та організаторських якостей випускника університету; умінню працювати в команді, розвивати в собі якості лідера і керівника сучасного підприємства.

Переддипломна практика відноситься до обов'язкових компонент (ОК10) освітньо-професійної програми другого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» циклу практичної підготовки, після захисту якої розпочинається виконання кваліфікаційної роботи магістра. Практика здобувачів вищої освіти є невід'ємною складовою процесу підготовки фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти у Національному університеті «Чернігівська політехніка» і проводиться на підприємствах харчової галузі різних форм власності, в тому числі у закладах ресторанного господарства, наукових установах і на обладнаних, відповідним чином, лабораторіях кафедри харчових технологій університету. Саме під час переддипломної практики здобувачі вищої освіти накопичують необхідний теоретичний та практичний матеріал, виконують індивідуальні завдання за темою кваліфікаційної роботи.

Зміст переддипломної практики магістрів спеціальності 181 Харчові технології повинен сприяти поглибленню спеціальних професійних знань і придбанню здобувачами вищої освіти досвіду роботи зі спеціальності, ознайомленню з функціональними обов'язками, методами роботи фахівців у галузі харчових виробництв, специфічним особливостям майбутньої роботи.

Оскільки проведення переддипломної практики магістрів передбачається на підприємствах харчової галузі різних форм власності, в тому числі, у закладах ресторанного господарства та інших підприємствах, пов'язаних з виробництвом харчових продуктів, то студентам пропонується повний перелік питань залежно від специфіки роботи підприємства харчової промисловості:

1 Орієнтовні питання звіту з переддипломної практики, яка проводиться на підприємствах з виробництва хлібобулочних, макаронних виробів та харчоконцентратів

1. Зберігання основної та додаткової сировини

Способи транспортування всіх видів сировини, тари та допоміжних матеріалів на склади; умови і способи зберігання. Облік сировини, тари та матеріалів під час приймання на склад і порядок відпускання на виробництво. Система контролю якості (вхідний контроль, періодичність проведення аналізів протягом терміну зберігання сировини та матеріалів).

Обладнання та засоби механізації вантажно-розвантажувальних робіт на складах. Основні технічні характеристики обладнання.

Організація роботи на складах підприємства.

2. Підготовка сировини до виробництва

Технологічні операції зважування, просіювання, магнітного очищення та змішування (за потребою) сипких видів сировини.

Підготовка до виробництва дріжджів, солі, цукру та іншої сировини. Обладнання для підготовки цих видів сировини. Концентрація розчинів, їх температура. Термін зберігання підготовленої сировини.

Способи внутрішньозаводського транспортування розчинів.

3. Приготування напівфабрикатів

Опис технології приготування напівфабрикатів, рідких дріжджів, рідких опар, заквасок. Приготування густих заквасок, опар, тіста, сумішей (виробництво харчоконцентратів) тощо. Рецептури, параметри контролю технологічних процесів.

Обладнання для дозування сировини, змішування та бродіння напівфабрикатів. Недоліки в машинно-апаратному забезпеченні процесів приготування напівфабрикатів. Характер та причини нештатних ситуацій.

Порядок обліку напівфабрикатів під час передачі зміни.

4. Формування та подальше оброблення напівфабрикатів

Обладнання для поділу, округлення та формування тістових заготовок (залежно від асортименту продукції, яку виробляють).

Точність поділу тіста та регулювання роботи тістоподільників, округлювачів та інших машин, які складають технологічну лінію.

Характер затрат і втрат сировини під час формування напівфабрикатів. Способи зменшення втрат і затрат.

Попереднє та остаточне вистоювання, параметри цього процесу. Обладнання для вистоювання. Його технологічні та конструктивні особливості й недоліки.

Укладання тістових заготовок і пересадка їх на під (колиски) печі.

5. Термічне оброблення напівфабрикатів

Опис установлених на підприємстві (у цеху) типів технологічних агрегатів, термічного обладнання, їх конструктивні особливості.

Способи та засоби керування процесами термічного оброблення напівфабрикатів (температура, термін випікання, способи зволоження тощо) залежно від асортименту продукції, яку виробляють. Ознаки та методи контролю готовності продукції.

Зміна маси продукту в процесі термічного оброблення (упікання, усихання тощо) і методи її визначення у виробничих умовах.

Порівняльна технологічна оцінка різних типів теплотехнічних агрегатів.

Характер нештатних ситуацій, способи їх попередження та вирішення.

Порядок обліку напівфабрикатів під час перезміни в умовах періодичного та безперервного виробництва.

6. Охолодження (стабілізація), зберігання та збут продукції

Умови та оптимальні технологічні параметри процесу охолодження та зберігання продукції. Порядок здійснення контролю якості готової продукції на підприємстві на відповідність вимогам державним стандартам. Бальна оцінка якості продукції. Сертифікація продукції.

Облік і порядок передавання продукції в експедиції. Термін реалізації продукції у торговельну мережу залежно від асортименту. Супроводжувальна документація.

Види браку продукції на кінцевих стадіях технологічного процесу, причини його виникнення та заходи щодо запобігання.

Зміна маси продукції у процесі охолодження та зберігання (усихання); втрати за рахунок коливання маси поштучних виробів і під час пакування в тару; заходи щодо їх зменшення.

Перелік обладнання, яка використовують на складах і в експедиціях, його критична оцінка та пропозиції щодо використання сучасної техніки, враховуючи зарубіжний досвід.

Організація збуту продукції у нових економічних умовах.

7. Організація роботи лабораторій на виробничому підприємстві

Функції та штат лабораторії. Обладнання лабораторії, лабораторні журнали, їх форми та порядок ведення.

Підпорядкованість лабораторії та методичне забезпечення її функцій. Забезпечення хімічними реактивами, приладами. Лабораторний контроль сировини і матеріалів, що використовуються у виробництві готової продукції. Порядок і періодичність здійснення технологічного контролю на кожній стадії виробництва.

8. Особливості організації та керівництва технологічними процесами на виробничому підприємстві

Здійснення циклу розведення, накопичення рідких дріжджів і заквасок. Скорочення чи збільшення обсягів напівфабрикатів (рідких дріжджів, заквасок, тіста). Консервація рідких напівфабрикатів і відновлення технологічних процесів в умовах циклічного режиму виробництва. Здійснення технологічних заходів у процесі перероблення борошна зі знизеними хлібопекарськими властивостями. Впровадження сучасних систем управління безпечністю та якістю продукції: ДСТУ ISO 22000:2019, HACCP та інших.

2 Орієнтовні питання звіту з переддипломної практики, яка проводиться на молокопереробних підприємствах

1. Загальні питання щодо молокопереробного підприємства

- сировинна зона підприємства, основні райони з яких доставляється молочна сировина; середній радіус та спосіб доставки молока;
- форми розрахунку з постачальниками, ціноутворення при прийманні молочної сировини;
- заходи підприємства щодо організації закупки молока від індивідуальних господарств та проведення його первинного оброблення;
- методи контролю якості сировини та заходи щодо її покращення;
- статистичний аналіз якості сировини протягом останнього періоду, відсотковий розподіл кількості молока за гатунками, аналіз можливих шляхів збільшення кількості сировини;
- як здійснюється пошук потенційних постачальників молока і допоміжних матеріалів, збут продукції;
- географія точок реалізації готової продукції, політика підприємства з питань розширення сфери збуту молочних продуктів;
- економічні показники підприємства, організація виробництва (на основі маркетингових досліджень);
- інноваційний шлях отримання конкретного функціонального продукту, який передбачає використання нових технологій та нової, в тому числі, нетрадиційної сировини;
- прогнозування розширення ринків збуту;
- ефективне використання новітніх наукових досягнень, високих технологій у переробленні сільськогосподарської сировини для розширення та оновлення асортименту продукції підприємства.

2. Приймання та підготовка сировини для виробництва молочної продукції

Ознайомлення з роботою відділення з приймання та перевірки якості і безпеки сировини та матеріалів для виробництва молочної продукції. Перелік, технічні характеристики та призначення основного технологічного обладнання; система контролю якості (вхідний контроль, періодичність проведення аналізів при тимчасовому зберіганні сировини), сучасні методи контролю якості сировини; роль та призначення приймальної лабораторії, її основні функції; перелік та короткий опис документів, що оформлюються під час приймання сировини, зобов'язання та відповідальності сторін при цьому; аналіз виробничих ситуацій при прийманні сировини та можливі шляхи їх вирішення.

3. Основне виробництво молочної продукції

- зміст основних технологічних операцій, параметри та режими їх проведення; принцип дії та технічні характеристики базового обладнання; критичний аналіз

застосовуваних режимів. робота основних виробничих цехів – детальна характеристика роботи основних цехів (окремо по кожному цеху);

- стислий опис технології основних видів продукції відповідно до діючої на підприємстві нормативної документації із зазначенням технологічних режимів, параметрів та їх обґрунтуванням;

- апаратурно-технологічні схеми виготовлення основних груп молочних продуктів по кожному із цехів;

- вимоги до готових молочних продуктів – органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники;

- терміни зберігання готових продуктів; вади готової продукції, найбільш притаманні для даного підприємства;

- види фасування готової продукції; пакувальні матеріали;

- аналіз прийнятих на заводі технологічних режимів на всіх стадіях виробництва з погляду досягнень науки та техніки;

- перевитрати сировини та допоміжних матеріалів та можливі заходи щодо їх зменшення;

- використання інноваційних інгредієнтів: вимоги до добавок, необхідних в технології переробки сировини і виробництві молочних продуктів (регулювання структурно-реологічних властивостей (консистенції), інтенсифікація технологічного процесу, оптимізація технологічних режимів) та добавок, що підвищують якість, харчову цінність продукту (підвищення термінів зберігання продуктів, покращення зовнішнього вигляду, покращення смаку і аромату, збагачення цінними харчовими речовинами, покращення дієтичного фону, зниження ризику розвитку захворювань, підтримання нормальної функціональної активності травних органів і інших систем організму).

4. Організація роботи цеху з заквашування молочної сировини (за його наявності)

Основне призначення, вимоги щодо умов зберігання препаратів для заквашування, застосування бактеріальних препаратів прямого внесення, їх переваги порівняно з традиційними заквасками та бактеріальними концентратами з попередньою активізацією; оптимальні умови розвитку різних штамів мікроорганізмів та їх цільове призначення; особливості видового складу препаратів для заквашування при виробництві різних видів молочних продуктів.

5. Організація роботи хімічних та бактеріологічних лабораторій на виробничому підприємстві

Основні функції та призначення; оснащення лабораторії сучасними приладами; організація технохімічного та мікробіологічного контролю на підприємстві.

Аналіз сучасного лабораторного устаткування та сучасних методів досліджень, що використовуються на підприємстві, опис методології приготування реактивів та проведення визначень; порядок та періодичність контролю якості та безпеки харчових продуктів.

6. Функції та завдання відділу з аудиту якості та стандартизації на підприємстві

Особливості роботи відділу з аудиту якості та стандартизації на підприємстві. Права та обов'язки працівників відділу. Характеристика впровадженої на виробництві систем управління безпечності та якості продукції на всіх етапах технологічного процесу. Визначення та контроль критичних контрольних точок в технологічному ланцюгу.

7. Організація обліку та звітності на підприємстві

Облік і звітність під час виготовлення та реалізації готової продукції, приклади оформлення документації (журналів технологічних процесів; паспортів на готову продукцію, посвідчень про якість тощо). Функціональні обов'язки відповідальних осіб за організацію обліку та звітності на підприємстві.

8. Організація роботи допоміжних виробництв

Характеристика охолоджувальних систем на підприємстві. Види та характеристики

холодоагентів, застосування їх на підприємстві, основні споживачі холоду та тепла на заводі, їх розподіл на підрозділи виробництва. Витрати води на виробничі та господарсько-побутові потреби, на конденсатори холодильних установок, на живлення котельні. Джерела холодного водопостачання (міський водогін, артезіанські свердловини); об'єм резервуарів для зберігання води, місце їх встановлення; очисні споруди, контроль якості води, відповідальні за його проведення та частота контролю.

3 Орієнтовні питання звіту з переддипломної практики, яка проводиться на бродильних підприємствах

1. Організація роботи з виробництва продукції на пивзаводі

Постачальники сировини, способи її доставки на завод; транспортування, зберігання та визначення якості; організацію очищення і сортування ячменю, підготовки солоду, зерно продуктів, хмелю до переробки.

Технологічні режими миття, замочування та солодо-рошення ячменю; сушіння і зберігання солоду, засоби передачі його для виробництва пива або відвантаження стороннім організаціям.

Технологія очищення і подрібнення солоду та несолоджених матеріалів; способи і режими приготування пивного сусла, бродіння і доброджування пива.

Особливості приготування виробничих дріжджів, їх оброблення і зберігання; технологія фільтрування і розливу пива у різні види тари.

2. Організація роботи з виробництва безалкогольних напоїв

Особливості технології, обладнання та організації ведення виробничих процесів; передумови економії сировини, енерговитрат і допоміжних матеріалів.

Порядок надходження, розміщення, зберігання і облік основної сировини: цукру, соків, настоянок, есенцій, лимонної кислоти, концентрату квасного сусла та ін.

Технологія приготування цукрового, купажного і товарного сиропів. Способи підготовки води: фільтрування, пом'якшення, деаерація, сатурація.

Технологія розливу безалкогольних напоїв, по стадійні втрати напоїв, а також способи їх зменшення.

Методика розрахунку і техніка складання купажів.

Вимоги державних стандартів до виробництва безалкогольних напоїв.

3. Організація роботи з виробництва квасу

Режими приготування розчинів квасного сусла і цукру, розведення дріжджів і молочнокислих бактерій, бродіння квасного сусла, купажування квасу, розливу квасу.

4 Орієнтовні питання звіту з переддипломної практики, яка проводиться у ресторанних закладах

1. Організація роботи виробничих ділянок ресторанних закладів

Вивчити асортимент продукції, яку виробляють на виробничих ділянках, пропускну здатність цих ділянок, кількість переробленої сировини та напівфабрикатів за добу.

Ознайомитися з порядком надходження до ресторанного закладу сировини та облік продукції, яку виробляють. Вивчити, як провадиться контроль якості сировини і напівфабрикатів під час прийому від постачальників та відпуску на виробництво. Вивчити інвентар, інструменти, обладнання виробничих ділянок і організацію робочих місць з механічної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів.

Опанувати роботу обладнання. Ознайомитися з технікою безпеки при роботі на ньому. Ознайомитися з нормативною документацією на виробництво напівфабрикатів, які надходять до підприємства або виготовлені в ньому. Ознайомитися з умовами та термінами зберігання напівфабрикатів у цеху.

Проаналізувати технологічні схеми оброблення овочів, м'яса, риби, птиці іншої продукції на виробничих ділянках.

Визначити та обґрунтувати заходи щодо скорочення відходів під час механічної обробки сировини та її раціонального використання.

Вивчити вимоги до якості страв, їх оформлення.

Ознайомитися з порядком відбору страв і кулінарних виробів на лабораторний аналіз (якщо такий здійснюється). Вивчити і проаналізувати умови та терміни зберігання готових страв і кулінарних виробів до реалізації.

Скласти технологічні картки виготовлення фірмових або авторських страв на підприємстві.

Розробити заходи щодо удосконалення технологічного процесу на кожній виробничій ділянці.

Опанувати основні технологічні принципи відпуску асортименту страв і кулінарних виробів. Засвоїти форми і методи порціонування, оформлення та подавання готової кулінарної продукції. Ознайомитися з роздавальним інвентарем, посудом та обладнанням. Засвоїти та проаналізувати санітарно-гігієнічні правила відпуску страв і кулінарних виробів.

Встановити наявність супового, соусного відділень, відділення (лінії, ланки) для приготування гарнірів, гарячих і холодних страв.

Скласти перелік страв для кожного відділення (виробничу програму):

- засвоїти загальні прийоми виготовлення заправних супів та їх відмінні особливості;
- навчитися готувати соуси на м'ясному та рибному бульйонах;
- засвоїти принципи підбору соусів до страв, проаналізувати правильність використання соусів на виробництві;
- навчитися готувати другі страви та гарніри з овочів, м'яса, риби, круп, грибів, яєць, сиру, макаронних виробів тощо;
- засвоїти прийоми та режими теплового оброблення напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та нерибної водної сировини;
- вивчити та засвоїти правила оформлення та відпуску гарячих страв.

Ознайомитися з асортиментом і технологіями холодних страв та закусок, холодних солодких страв, холодних соусів і заправок. Навчитися оформляти та відпускати овочеві, м'ясні, рибні холодні страви і закуски. Ознайомитися з особливостями виробництва поточного та замовленого асортименту страв. Засвоїти технології приготування та оформлення гарячих закусок.

2. Організація роботи у барах та обідніх залах

Ознайомитись з особливостями організації та функціонування барів, концепціями їх роботи. Організація робочого місця бармена. Особливості обладнання бару, його види, технічна характеристика та призначення. Особливості використання посуду, приборів та інвентарю в барах різного формату. Вивчити меню та винну карту бару.

Дослідити та проаналізувати асортимент продукції, яка реалізується в барах.

Набути практичних навичок у технологіях виробництва напоїв у барі. Форми приймання замовлень. Види розрахунків зі споживачами, їх оформленням тощо. Правила розташування меблів у залі бару (столів, стільців, сервантів та ін.). Організація робочого місця офіціанта, розміщення основних предметів: тарілок, приборів, скловиробів, наборів для спецій, попільничок, серветок тощо.

Правила накриття столів скатертинами, серветками з врахуванням концепції бару/обідньої зали.

Порядок і форми сервірування столу, умови сервірування, правила попереднього сервірування та сервірування на замовлення, послідовністю розкладання предметів тощо. Особливості декоративного оздоблення столів предметами декоративного сервірування.

Дослідити і охарактеризувати асортимент і правила подавання аперитивів.

Правила складання меню та його види. Вивчити і проаналізувати карти напоїв у закладах ресторанного господарства. Методи та форми сервірування столу до обіду з першої та другої страв; те ж – з чотирьох страв (закуска, перша, друга страва і десерт).

Особливості сервірування столу до вечері із чотирьох страв – холодна та гаряча закуска, друга страва, десерт.

Засвоїти протоколи обслуговування відвідувачів способом «на стіл» і «з

обнесенням».

Порядок запису та оформлення страв і напоїв у меню. Особливості та правила формування і подавання *європейського сніданку*. Специфічні правила організації та обслуговування банкетів, фуршетів.

За час проходження переддипломній практиці здобувачі вищої освіти виконують індивідуальне завдання, пов'язане, як правило, з темою майбутньої кваліфікаційної роботи магістра. Виконання індивідуального завдання передбачає проведення студентами самостійного наукового дослідження і збір інформації для використання її у кваліфікаційній роботі, для написання наукової статті, підготовки доповіді на науково-практичних заходах.

Індивідуальні завдання видаються студентам керівниками практики від університету. Тема індивідуального завдання повинна бути актуальною та мати практичну значимість. Протягом переддипломної практики індивідуальні завдання можуть коригуватися, виходячи з виробничих умов підприємства-бази практики, рекомендацій наукового керівника кваліфікаційної роботи, керівників практики від університету та підприємства.

2. Мета та цілі курсу. Мета переддипломної практики - формування у здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, практичних навичок роботи на підприємствах харчової галузі різних форм власності. Предмет вивчення – виробнича та господарська діяльність сучасних харчових підприємств, особливості розробки і впровадження інноваційних проєктів, шляхи підвищення виробничими підприємствами своєї конкурентоспроможності. Під час проходження переддипломної практики здобувач вищої освіти має набути або розширити наступні компетенції:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

3. Результати навчання – Здобувач має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачених освітньою програмою:

ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

У підсумку повинен знати мету і завдання переддипломної практики; виробничу потужність і виробничу продуктивність підприємства за асортиментом; режим роботи, структуру, організацію управління асортимент продукції, що виготовляється; вимоги до сировини та готової продукції; технологічні процеси виробництва харчової продукції, яка виготовляється на даному підприємстві; організацію ведення технологічних процесів та методи і засоби керування ними; призначення і принцип роботи технологічного обладнання; порядок здійснення технологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції; шляхи підвищення якості продукції; методику розрахунків виробничих рецептур і технологічних інструкцій; діючу нормативно-технічну документацію і правила користування нею; документообіг підприємства.

4. Обсяг курсу. Загальна кількість кредитів – 12, кількість годин самостійної і індивідуальної роботи – 360.

Вид заняття	Загальна кількість годин
самостійна робота	360

5. Пререквізити – Передумовою виконання завдань переддипломної практики є успішне засвоєння дисциплін: «Інноваційні технології харчових виробництв»; «Управління проектами», «Сучасні досягнення харчової науки», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Інноваційний інжиніринг харчових підприємств», «Управління проектами», «Стратегія розвитку підприємств харчової галузі», «Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини», «Цивільний захист та охорона праці в галузі».

6. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	<p>Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійної роботи (виконання завдань програми переддипломної практики) – до 30 балів; - індивідуального завдання з теми кваліфікаційної роботи – до 20 балів; - цілеспрямованість, активність та відповідальність щодо виконання поточних та індивідуальних завдань – до 10 балів. <p>Семестровий контроль проводиться у формі диференційованого заліку – до 40 балів.</p> <p>Оцінка за результатами виконання завдань переддипломної практики формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до оцінки, яку отримав ЗВО під час захисту звіту з практики.</p>
Вимоги до самостійної роботи	<p>Своєчасність та самостійність виконання в повному обсязі програми переддипломної практики. Оформлення та своєчасність подання на кафедру ХТ звіту з виконання переддипломної практики та індивідуального завдання. Підготовка доповіді і презентації звіту з переддипломної практики.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Підставою для допущення здобувачів вищої освіти до захисту практики є:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання програми переддипломної практики в повному обсязі. 2. Своєчасно представлений на кафедру звіт, щоденник з практики та оформлене індивідуальне завдання. 3. Позитивний відгук та рекомендації керівників практики від підприємства та від кафедри щодо допуску звіту з практики до

	захисту. Оцінювання виконання студентом програми практики проводиться у процесі захисту студентом звіту з практики за затвердженим графіком у формі диференційованого заліку.
--	--

7. Політики курсу

У випадку, коли протягом семестру мінімальна кількість балів (35) набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються і підвищення балів можливо лише за рахунок кращої підготовки до екзамену.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав передбачених робочою програмою з дисципліни всіх видів робіт, не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка». Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження переддипломної практики, зокрема, систематичне порушення графіку проходження практики та приховування цього факту; виконання звіту з практики та індивідуального завдання на замовлення; підробка даних, отриманих на виробничому підприємстві-базі практики. Від усіх ЗВО, що проходять переддипломну практику очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом періоду проходження переддипломної практики, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають здобувачів від виконання завдань практики.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування бази практики за затвердженим графіком є обов'язковим. Здобувачу вищої освіти, який не приступив до практики своєчасно з поважних причин призначається проходження практики в інший період (відповідно до індивідуального графіку та наказу ректора). У разі отримання незадовільної оцінки за проходження практики, ліквідація заборгованості здійснюється у порядку, що регламентується «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка»». Підсумки проведення кожної практики обговорюються на засіданнях кафедр щорічно.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» [https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyci-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf](https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyci-ta-perezarahuvannya-navchальnih-dyscyplin-u-nu-chernigivskaya-politehnika.pdf) шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Закон України «Про вищу освіту» / Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004 із змінами і доповненнями (останнє [№ 1557-IX від 17.06.2021](#)) Електронний ресурс : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#top>
2. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України. Міністерство освіти України № 93 від 08.04.1993 р. зі змінами і доповненнями. – Електронний ресурс : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>.
3. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» № 26, від 31.08.2020 р. - Електронний ресурс : <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-prakt.pdf>.
4. Гетун В.Г. Основи проектування промислових будівель. Навчальний посібник.– К.: Кондор, 2005-210 с.
5. Резніченко, Ю. М. Проектування підприємств галузі : курс лекцій для студентів за напрямом підготовки 6.050701 «Харчові технології та інженерія» / Ю. М. Резніченко. – К. : НУХТ, 2012. – 91 с.