

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

для здобувачів 1 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за освітньо-професійною програмою “Харчові технології”

зі спеціальності 181 “Харчові технології”

галузі знань 18 “Виробництво та технології”

денної та заочної форм навчання

Львів

**Видавництво Львівського торговельно-економічного університету
2023**

Укладачі: доц. Давидович О. Я.

Рецензент: доц. Палько Н. С.

Відповідальний за випуск: проф. Ощипок І. М.

*Рекомендовано до друку Вченою радою факультету товарознавства,
управління та сфери обслуговування ЛТЕУ.
Протокол № 12 від 29 червня 2023 р.*

©Давидович О. Я.,
2023

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Практична підготовка здобувачів 1 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є складовою освітнього процесу й спрямована на ознайомлення здобувачів зі специфікою майбутньої професії, отримання первинних професійних умінь і навичок та має сприяти саморозвитку здобувача. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Організація практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” регламентується Законом України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 № 1556-VII у редакції від 28.05.2023 р., Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України № 93 від 08.04.1993 р., Положенням про організацію освітнього процесу в ЛТЕУ, Положенням про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти ЛТЕУ, Положенням Про порядок оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти у ЛТЕУ та іншими внутрішніми документами Університету, а також Наскрізною програмою практичної підготовки, робочою програмою і силабусом навчальної практики.

Методичні рекомендації з організації та проведення навчальної практики вміщують розділи, які визначають її мету та завдання, програму (календарний план проходження навчальної практики її зміст); загальні вимоги до організації та проведення; контроль та основні обов’язки здобувачів, керівників під час проходження навчальної практики; вимоги до написання та оформлення звіту з навчальної практики; підсумковий контроль проходження практичної підготовки.

2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Навчальна практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є освітньою компонентою обов’язкової складової навчального плану і спрямована на отримання професійних компетентностей.

Метою навчальної практики є: роз’яснення загальних питань стандарту вищої освіти в Україні, особливостей організації підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” у Львівському торговельно-економічному університеті; надання здобувачам стислого огляду змісту ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, а також: ознайомлення з кваліфікаційними вимогами та основними видами і змістом діяльності здобувача спеціальності 181 “Харчові технології”; ознайомлення здобувачів 1 курсу з особливостями майбутньої спеціальності, її змістом та завданнями і надання загальних уявлень про виробництво харчових продуктів.

Завданнями навчальної практики є:

– ознайомити здобувачів із загальними питаннями стандарту вищої освіти України та організаційно-методичним підґрунтям навчання у Львівському торговельно-економічному університеті;

– ознайомити з особливостями організації навчальної, науково-дослідницької, самостійної і виховної роботи на факультеті товарознавства, управління та сфери управління;

– визначити місце та роль фахівця з харчових технологій у розвитку харчової промисловості;

– ознайомити здобувачів зі сферою їх майбутньої професійної діяльності;

– ознайомити здобувачів із загальними уявленнями про виробництво продуктів харчування та організацією робіт в умовах роботи закладів ресторанного господарства.

У процесі успішного проходження навчальної практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” повинні оволодіти такими **компетентностями**:

Загальними:

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K07. Здатність працювати в команді.

K14. 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.

Спеціальними (фаховими, предметними):

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинні набути таких **результатів навчання** відповідно до освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології”:

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Навчальна практика проходить на кафедрі харчових технологій.

Керівництво навчальною практикою здійснює кафедра харчових технологій.

Таблиця 1

Програма навчальної практики

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Державний стандарт вищої освіти в Україні
2.	Організація навчального процесу у Львівському торговельно-економічному університеті
3.	Бібліотека Львівського торговельно-економічного університету і правила користування її фондами
4.	Соціально-культурна інфраструктура Львівського торговельно-економічного університету
5.	Студентське самоврядування як невід’ємна складова демократизації Львівського торговельно-економічного університету
6.	Ознайомлення з основним та допоміжним виробництвом харчових продуктів і їх забезпеченням
7.	Роль фахівця з харчових технологій у підвищенні соціально-економічної ефективності функціонування сучасних підприємств

Таблиця 2

Зміст навчальної практики

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Державний стандарт вищої освіти в Україні	Фундаменталізація як напрям розвитку університетської освіти. Індивідуалізація університетської освіти, її прояви і форми. Особливості ЛТЕУ, як навчального закладу. Система державних стандартів вищої освіти в Україні. Стандарт вищої освіти України зі спеціальності 181 “Харчові технології”. Загальна структура освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

1	2	3
2.	Організація навчального процесу у Львівському торговельно-економічному університеті	Основні структурні підрозділи ЛТЕУ. Факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування, як структурний підрозділ ЛТЕУ. Кафедра харчових технологій, її кадровий склад та перелік обов'язкових освітніх компонент. Навчання здобувачів за індивідуальним навчальним планом. Практична підготовка здобувачів. Державна атестація здобувачів
3.	Бібліотека Львівського торговельно-економічного університету і правила користування її фондами	Основні види бібліотек та права користувачів бібліотек. Організація комп'ютерного інформаційного забезпечення освітнього процесу в бібліотеках ЛТЕУ. Інформаційні можливості сайту ЛТЕУ. Самостійна робота здобувачів як об'єкт бібліотечно-інформаційного забезпечення
4.	Соціально-культурна інфраструктура Львівського торговельно-економічного університету	Складові соціально-культурної інфраструктури ЛТЕУ. Основні орієнтири і завдання виховної роботи із здобувачами. Суть особистісно-розвивального спрямування навчально-виховного процесу ЛТЕУ. Роль фізичного виховання і спорту у навчально-виховному процесі
5.	Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації Львівського торговельно-економічного університету	Студентське самоврядування у ЛТЕУ: суть, структура, права та обов'язки, завдання та форми роботи
6.	Ознайомлення з основним та допоміжним виробництвом харчових продуктів і їх забезпеченням	Загальна характеристика харчових виробництв. Класифікація харчових виробництв та сировини для них. Функції та завдання технолога. Структура харчових підприємств та взаємне розміщення цехів та відділень. Сировинна зона підприємств та доставка сировини. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Ознайомлення з питаннями техніки безпеки та заходами по захисту навколишнього середовища
7.	Роль фахівця з харчових технологій у підвищенні соціально-економічної ефективності функціонування сучасних підприємств	Посади, які може займати випускник першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 "Харчові технології". Вимоги до особистості фахівця з харчових технологій. Методи оцінки особистісних характеристик фахівця з харчових технологій. Методи визначення професійної направленості здобувачів та самооцінки. Самовдосконалення

3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Практична підготовка здобувачів 1 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” здійснюється на кафедрі харчових технологій.

Для керівництва навчальною практикою здобувачів призначаються керівники навчальної практики від Університету.

За місяць до початку навчальної практики кафедра проводить організаційне зібрання, з метою ознайомлення здобувачів з порядком організації під час навчальної практики, оформленням необхідної документації, правилами техніки безпеки, розпорядком дня, видами та строками звітності тощо.

4. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB’ЯЗКИ ЗДОБУВАЧІВ І КЕРІВНИКІВ ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Безпосереднє керівництво, організацію, проведення та контроль навчальної практики здійснюють: відповідальний за практичну підготовку здобувачів від Університету і кафедри харчових технологій, керівник навчальної практики – викладач кафедри харчових технологій.

Під час практичної підготовки здобувачів відповідними особами здійснюється попередній, поточний і підсумковий контроль за ходом організації та проведення практики.

Попередній контроль здійснюється під час підготовки здобувачів до проходження навчальної практики на зборах-інструктажах. Відповідальність за його проведення покладено на завідувача кафедри харчових технологій та його заступника з практики. На зборах здобувачам пояснюються цілі навчальної практики, порядок її проходження, форма звітування, а також передають

програму навчальної практики.

Поточний контроль навчальної практики здійснюється керівником навчальної практики від кафедри харчових технологій шляхом аналізу та оцінки систематичності виконання встановлених видів завдань.

Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження навчальної практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності здобувачів протягом навчальної практики.

У ході підготовки та проходження навчальної практики *здобувач повинен:*

- отримати перед початком навчальної практики на кафедрі харчових технологій програму навчальної практики та пройти відповідний інструктаж;

- виконати програму навчальної практики в повному обсязі та у встановлений термін;

- не пізніше, ніж за тиждень до встановленого терміну захисту звіту з навчальної практики надати на кафедру харчових технологій звіт з навчальної практики;

- у десятиденний термін від закінчення навчальної практики захистити звіт з навчальної практики на кафедрі харчових технологій.

Обов'язки керівника навчальної практики від Львівської торговельно-економічного університету.

Безпосереднє навчально-методичне керівництво навчальною практикою здобувачів вищої освіти забезпечує *кафедра харчових технологій* (в особі заступника завідувача кафедри з практичної підготовки), яка здійснює такі заходи:

- розробляє Наскрізну програму практичної підготовки здобувачів вищої освіти і при необхідності доопрацьовує її, але не рідше, ніж один раз на два роки;

- щорічно розробляє робочі програми та силабуси практик;

- розробляє ці Методичні рекомендації з організації та проведення навчальної практики;

- призначає керівників навчальної практики від кафедри харчових

технологій відповідно до педагогічного навантаження викладачів;

- розробляє тематику індивідуальних завдань на період проведення навчальної практики (за потреби);
- організовує проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань навчальної практики за участю викладачів-керівників практики;
- інформує здобувачів вищої освіти про строки проведення навчальної практики та форми звітування;
- здійснює керівництво і контроль за проведенням навчальної практики та виконанням програми навчальної практики;
- повідомляє здобувачів вищої освіти про систему звітності з навчальної практики, яка затверджена кафедрою харчових технологій;
- обговорює підсумки та аналізує виконання програми навчальної практики на засіданнях кафедри харчових технологій;
- подає до деканату і відділу моніторингу якості освіти та акредитації звіти про проведення навчальної практики з пропозиціями щодо удосконалення її організації.

Керівник навчальної практики від Університету: забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед початком навчальної практики.

Безпосередній керівник навчальної практики від кафедри харчових технологій:

- ознайомлює здобувача вищої освіти з робочою програмою та силябусом навчальної практики, видає Методичні рекомендації з організації та проведення навчальної практики;
- розробляє тематику індивідуальних завдань (за потреби);
- здійснює контроль за виконанням програми навчальної практики та строками її проведення;
- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про навчальну практику;

– інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про навчальну практику;

– приймає захист звітів здобувачів вищої освіти про навчальну практику у складі комісії, на підставі чого оцінює результати навчальної практики, атестує їх і виставляє оцінки в заліковій книжці та відомості обліку успішності;

– здає звіти про навчальну практику фахівцю кафедри для зберігання.

Обов'язки здобувачів-практикантів:

Здобувачі-практиканти після призначення керівників навчальної практики відповідним наказом ректора зобов'язані:

– до початку навчальної практики одержати від кафедри харчових технологій методичні матеріали (Методичні рекомендації з організації та проведення навчальної практики) та консультації;

– у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою та силябусом навчальної практики та Методичними рекомендаціями з організації та проведення навчальної практики;

– бути ввічливим у спілкуванні;

– у визначені деканатом факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування терміни відповідно до графіка освітнього процесу захистити звіт з навчальної практики.

5. ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Підсумковим документом, що узагальнює всю роботу здобувача по виконанню програми навчальної практики, є письмовий звіт, який складається відповідно до змісту програми навчальної практики, викладеної вище.

У звіті має бути коротко і конкретно описана робота, яка особисто виконана здобувачем за такою структурою.

а) титульний аркуш з усіма підписами (додаток А);

б) зміст, де вказаний перелік розділів і підрозділів з позначенням сторінок;

в) вступ;

г) основна частина;

д) індивідуальне завдання (за наявності);

е) висновки і пропозиції;

ж) додатки.

У вступі обґрунтовуються основна мета і завдання навчальної практики. Основна частина містить конкретні відповіді на програмні завдання навчальної практики. Висновки і пропозиції викладають коротко і конкретно за матеріалами звіту на підставі виконаної роботи.

Перелік використаних джерел інформації включають: наукова і навчальна література; нормативно-законодавчі акти..

До звіту додається відгук на звіт керівника навчальної практики від ЛТЕУ.

Вимоги до написання та оформлення звіту з навчальної практики:

1. Звіт оформляється згідно з вимогами ЄСКД до текстових документів. Текст повинен бути набраний на комп'ютері на аркушах паперу формату А4 (використовувати текстовий редактор MS Word, гарнітуру Times New Roman, розмір шрифту – 14, міжрядковий інтервал – 1,5, поля: зліва – 30 мм, справа – 10 мм, знизу та зверху – 20 мм. Обводити поля не рекомендується).

2. Всі сторінки (крім першої) повинні бути пронумеровані арабськими цифрами вгорі справа. Першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст і т.д. На титульній сторінці і змісті номери не проставляють. Нумерують звіт, починаючи зі сторінки “3”.

3. Розділи звіту мають бути пронумеровані арабськими цифрами і мати свої заголовки.

4. Цифровий матеріал оформляють у вигляді таблиць. Кожна таблиця має мати номер та заголовок, який розташовують нижче від слова “Таблиця”. Слово “Таблиця” пишеться з правого боку сторінки. Таблиці нумерують арабськими

цифрами наскрізно в межах звіту.

5. У кінці звіту проставляються дата його складання та особистий підпис здобувача.

У триденний термін звіт подається на рецензію керівнику навчальної практики від кафедри харчових технологій.

6. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Підсумковий контроль проходження навчальної практики – це захист звітів про практичну підготовку на кафедрі харчових технологій.

До захисту звітів допускаються здобувачі, які повністю виконали програму навчальної практики, представили звіт відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, при наявності позитивного відгуку керівника навчальної практики.

Захист звітів відбувається у формі співбесіди і може супроводжуватися презентацією його результатів. Комісія із захисту звітів призначається завідувачем кафедри харчових технологій і складається не менше, ніж з двох викладачів (заступник завідувача кафедри з практичної підготовки, керівник навчальної практики). Підсумки результатів навчальної практики здобувача визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується у Львівському торговельно-економічному університеті.

Захист звітів здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” відбувається після завершення навчальної практики.

За результатами проходження навчальної практики здобувачу виставляються кількість балів ECTS та оцінка за національною шкалою. Результати заносяться в залікову відомість, проставляються в заліковій книзі та індивідуальному плані здобувача.

Інформація про хід навчальної практики та її підсумки обговорюються на засіданні кафедри, а її загальні підсумки розглядаються на Вченій раді факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування.

Здобувачу, який не виконав програми навчальної практики з поважних причин, може бути надано право проходження навчальної практики повторно при виконанні визначених умов.

Здобувачі, які не виконали програму навчальної практики без поважної причини або ті, які отримали негативну рецензію керівника навчальної практики, або незадовільну оцінку при захисті звіту, вважаються таким, що не виконали індивідуального освітнього плану та відраховується з числа здобувачів.

Критерії оцінювання результатів навчальної практики

Оцінка за проходження навчальної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту за результатами проходження навчальної практики та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які належать до програми навчальної практики.

Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок здобувача, набутих на навчальній практиці, оцінюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням її у чотирибальну оцінку (табл. 3).

Таблиця 2

Критерії оцінювання результатів практичної підготовки

№ з/п	Вид контролю	Бали
1	Виконання завдань виробничої практики	50
2	Оформлення звіту (правильність та якість)	10
3	Виступ з доповіддю на захисті	20
4	Відповіді на запитання	20
Всього		100

Переведення балів підсумкової оцінки у традиційну чотирибальну здійснюють так (табл. 4):

Числова (рейтингова) шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
90-100 (A)	Відмінно
82-89 (B)	Добре
74-81 (C)	
64-73 (D)	Задовільно
60-63 (E)	
35-59 (FX)	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34 (F)	Незадовільно з обов'язковим повторним проходженням

ДОДАТКИ

Додаток А

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ Кафедра харчових технологій

ЗВІТ

про проходження навчальної практики

у період _____

Виконав(ла): здобувач(ка) 1 курсу
першого (бакалаврського) рівня вищої
освіти освітньо-професійної програми
“Харчові технології”
зі спеціальності 181 “Харчові технології”
денної (заочної) форми навчання

(прізвище та ініціали здобувача)

Керівник навчальної практики

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Члени комісії:

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Львів – 20____