

**Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет
імені Юрія Федьковича**

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Вченою радою
навчально-наукового інституту
біології, хімії та біоресурсів
д.т.н., проф. Руслан БЕСПАЛЬКО



**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА
ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ**

**Освітньо-професійна програма: «Експертиза та технології
продуктів із субтропічної сировини»**

Спеціальність: G13 «Харчові технології»

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Чернівці
2026

Наскрізну програму складено на підставі «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.93р. № 93, «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича», затвердженого Вченою радою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича та введеного в дію протоколом ректора №1 від 27.01.2025 року, ОПП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини», другого (магістерського) рівня освіти, спеціальності G13 «Харчові технології» затвердженої Вченою радою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (протокол № 4, від 28.03.2025).

Укладачі:

к.х.н., доцент, завідувач кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Анастасія САЧКО
к.х.н., асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Оксана СЕМА
асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Крістіна ГАВРИШ

Програма ухвалена вченою радою навчально-наукового інститут біології, хімії та біоресурсів 31 серпня 2026 року (протокол №1)

Погоджено з гарантом ОП _____  Анастасія САЧКО

Затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції
«27» серпня 2026 року (протокол №1)

Завідувач кафедри к.х.н., доцент _____  Анастасія САЧКО

ВСТУП

Виробничі практики є важливою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців другого (магістерського) рівня, з експертизи та технології харчової продукції з метою закріплення вже одержаних теоретичних знань і набуття навичок організаційної, технічної і управлінської роботи.

Обов'язковою основою практик для всіх здобувачів є ознайомлення з діяльністю та структурою базових підприємств харчової промисловості та їхніх виробничих лабораторій. Під час роботи на підприємстві студенти вивчають організацію входного контролю, правила виробничої санітарії, процеси впровадження стандартів безпечності (НАССР, ISO 22000), а також загальні вимоги техніки безпеки. Особлива увага приділяється технологічним процесам, сучасному обладнанню, системам контролю якості, санітарним нормам і вимогам щодо безпечності харчових продуктів.

Проходження практики дає можливість здобувачам закріпити отримані теоретичні знання з усіх освітніх компонентів програми, набути навичок ухвалення правильних рішень у конкретних виробничих ситуаціях на одному з підприємств харчової промисловості.

Загальне організаційне та наукове керівництво практикою здійснює кафедра хімії та експертизи харчової продукції Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича та викладачі кафедри, які є безпосередніми керівниками практики від закладу освіти, та керівники практики від баз практик.

Програма практики базується на знаннях фахових дисциплін, вивчених упродовж I – II років навчання.

МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИК

Експертиза продуктів із субтропічної сировини

Виробничу практику «Експертиза продуктів із субтропічної сировини» на першому курсі у другому семестрі здобувачі вищої освіти проходять після вивчення низки навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки, зокрема таких, як "Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів", "Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини".

Метою виробничої практики «Експертиза продуктів із субтропічної сировини» є формування у магістрів комплексних професійних компетентностей щодо проведення органолептичної, фізико-хімічної, товарознавчої та нормативно-правової експертизи субтропічної сировини (кава, чай, какао) та продуктів на її основі в умовах промислового виробництва, міжнародної торгівлі та професійних івентів.

Завдання виробничої практики:

- проходження інструктажу з техніки безпеки та охорони праці в лабораторії, вивчення внутрішнього розпорядку, структури підприємства та графіка роботи виробничої лабораторії;
- опрацювання нормативно-правової бази (ДСТУ, ISO, Регламенти ЄС), журналів обліку та внутрішніх інструкцій щодо показників якості й безпечності субтропічної сировини (кави, чаю, какао), а також засвоєння системи вхідного контролю;
- вивчення правил калібрування, експлуатації та обслуговування приладів для визначення фізико-хімічних показників (вологості, густини, домішок) за допомогою спектрометрів, хроматографів та експрес-аналізаторів;
- випробувань характеристик сировини і готової продукції, перевірка автентичності та опанування методик виявлення фактів фальсифікації;
- участь у контролі критичних точок, перевірці дотримання санітарно-гігієнічних норм у зонах приймання та зберігання сировини, аналіз роботи промислових аспіраційних систем і пилових фільтрів;
- опанування методик органолептичного оцінювання продуктів із субтропічної сировини, складання дегустаційних листів та профілів якості.
- систематизація отриманих даних, ведення щоденника практики та підготовка підсумкового звіту для захисту.

Здобувачі вищої освіти повинні знати:

- нормативно-правову та законодавчу базу;
- організацію виробництва та системи безпечності (систем HACCP та ISO 22000); - методологію експертизи та аналізу (нормативні правила відбору проб, методики проведення фізико-хімічних й інструментальних досліджень та методи встановлення автентичності й виявлення фальсифікату;
- протоколи сенсорного оцінювання, вимоги міжнародних методів дегустації та калібрування, правила підготовки води й посуду, а також методику складання дегустаційних профілів.
- митні та логістичні процедури;
- вимоги до пакування, маркування та сертифікації.

Здобувачі вищої освіти повинні вміти:

- здійснювати відбір проб та вхідний контроль;
- експлуатувати аналітичне обладнання;
- проводити фізико-хімічний аналіз та експертизу ідентифікації товарів і виявлення фактів фальсифікації;
- здійснювати сенсорний аналіз та калібрування;

- виявляти та класифікувати дефекти;
- здійснювати моніторинг систем безпечності (HACCP, ISO 22000); - проводити експертизу маркування та пакування:

Технологія продуктів із субтропічної сировини

Виробничу практику на другому курсі у третьому семестрі здобувачі вищої освіти проходять на підприємствах харчової промисловості після вивчення таких дисциплін професійної та практичної підготовки, як «Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини», «Автоматизація та керування процесами харчових виробництв».

Під час проходження технологічної практики здобувачі розширюють і поглиблюють уміння та навички, отримані на попередній фаховій ознайомчій практиці.

Метою виробничої практики є закріплення та практичне застосування теоретичних знань з технологій продуктів із субтропічної сировини; ознайомлення з виробничими процесами підприємств галузі та їх організаційною структурою; формування вмінь аналізувати технологічні операції, оцінювати якість і безпечність сировини та готової продукції, а також розвиток професійних компетентностей, необхідних для подальшої роботи у сфері харчових технологій.

Завдання виробничої практики:

- ознайомлення з вимогами техніки безпеки й охорони праці на підприємстві;
- ознайомитися з виробничою потужністю, асортиментом продукції, джерелами постачання сировини, води, палива, електроенергії та районами збуту;
- вивчити розташування складських, виробничих, торговельних і побутових приміщень та схему розміщення технологічного обладнання;
- опрацювати характеристики субтропічної сировини (кави, чаю, какао, прянощів, цитрусових) та допоміжних матеріалів, а також порядок їх транспортування, очищення й терміни зберігання;
- вивчити етапи переробки субтропічної сировини, норми технологічних режимів (температуру, час), енергетичну цінність і поживність готової продукції;
- вивчити принцип роботи, технічні характеристики, специфіку експлуатації та вимоги до санітарної обробки обладнання й ліній із виготовлення напівфабрикатів чи готових продуктів;
- ознайомитися зі структурою відділу технохімічного контролю, методиками відбору проб, проведенням органолептичних, фізико-хімічних

та мікробіологічних випробувань, а також виявити критичні контрольні точки (НАССР);

- систематизувати отримані дані, оформити письмовий звіт з практики, підготувати презентацію результатів та скласти диференційований залік..

У результаті проходження виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні **знати:**

- структуру управління, виробничу потужність, асортимент продукції, райони збуту, джерела постачання сировини та основні техніко-економічні показники діяльності;
- рецептурний склад, харчову й енергетичну цінність товарів, норми та температурні режими виробництва, а також умови й терміни зберігання сировини і готової продукції;
- схеми розташування, принцип роботи, технічні характеристики та правила санітарної обробки обладнання й ліній з виготовлення напівфабрикатів та готових продуктів;
- методи відбору проб, органолептичні, фізико-хімічні й мікробіологічні методи аналізу, а також принципи визначення критичних контрольних точок за системою НАССР;
- правила техніки безпеки при роботі з сировиною й устаткуванням, норми протипожежної безпеки, виробничої санітарії, вимоги до вентиляції й освітлення, а також стадії очищення, знешкодження та утилізації виробничих викидів і відходів.

вміти:

- організовувати та контролювати технологічні процеси;
- експлуатувати технологічне обладнання;
- проводити контроль якості та безпечності;
- працювати з нормативно-технічною документацією; • впроваджувати інновації та оптимізувати виробництво;
- оформлювати та презентувати результати.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Здобувачі вищої освіти розподіляються на практику за наказом ректора університету. До керівництва практикою залучаються досвідчені викладачі кафедри.

Керівником практики від підприємства призначається завідувач лабораторії, начальник цеху, його заступник або технолог.

Керівник практики від університету забезпечує здійснення усіх організаційних заходів перед початком практики: інструктаж про порядок

проходження практики та з техніки безпеки і протипожежної безпеки; надання практикантам необхідних документів, методичних рекомендацій, здійснює контроль за виконанням здобувачем вищої освіти програми практики та термінами її проведення.

Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри.

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення практики, є: призначення керівників практики; складання тематики індивідуальних завдань; підготовка форм звітної документації за результатами проведення практики.

Під час проходження практики здобувачі вищої освіти зобов'язані: до початку практики одержати від керівника практики методичні матеріали (методичні вказівки, програму, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів, інструктаж на робочому місці, з техніки безпеки і протипожежної безпеки; у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників; вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та внутрішнього трудового розпорядку; нести відповідальність за виконану роботу.

Здобувачі вищої освіти повинні вести робочий зошит, у якому занотовувати зібрані за день матеріали, які потім будуть використані при складанні звіту про практику. Відповідальність за виконання графіка проходження практики та програми покладається на здобувача вищої освіти, а за організацію проведення практики – на адміністрацію підприємства та керівника практики від Університету.

КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Керівник практики від Університету контролює забезпечення практикантам належних умов проходження практики та побуту на період перебування на підприємстві, консультує здобувачів вищої освіти з усіх питань організації та проходження практики, контролює й оцінює рівень їх практичних знань, сприяє формуванню їх професійних навиків. Після закінчення практики керівник у складі комісії з викладачів кафедри приймає залік з практики.

Керівник практики від підприємства разом з керівником практики від Університету складає календарний графік проходження практики, проводить першу ознайомлювальну екскурсію по підприємству; сприяє забезпеченню здобувачів вищої освіти необхідною літературою та нормативно-технічною документацією протягом усього періоду практики, сприяє наданню практикантам інформації з питань технології виробництва, екологічного контролю, економіки й організації виробництва, стандартизації та сертифікації, оцінки якості продукції, постійно контролює дотримання ними

виробничої дисципліни та правил внутрішнього розпорядку підприємства; проводить контроль за збором інформації для складання майбутнього звіту про практику, перевіряє зміст звіту; підписує оформлений відповідно до встановлених вимог звіт про практику та щоденник з практики, оцінює перебування практиканта на підприємстві. Підпис керівника від підприємства завіряється печаткою.

Здобувачі вищої освіти повинні: без запізнення прибути на підприємство; суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії протягом усього періоду практики; дотримуватися правил внутрішнього розпорядку на підприємстві, а також календарного графіка проходження практики, без дозволу керівника не залишати місця проходження практики; вести щоденник і робочі записи в зошиті, щоденно подавати щоденник для перевірки керівникові від підприємства; зібрати необхідні матеріали для виконання кваліфікаційної роботи; оформити звіт з практики і захистити його на підприємстві; подати оформлений звіт для перевірки керівнику від Університету; захистити звіт про практику перед комісією на кафедрі у 10- денний термін.

ТЕРМІНИ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИК

Тривалість і час проходження практики здобувачів вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» згідно з робочим навчальним планом наведені у табл. 1.

Таблиця 1

Розподіл кількості кредитів та тривалості проходження
практики здобувачами вищої освіти

Курс навчання	Семестр	Назва практики (тривалість в тижнях)	Кількість кредитів	Кількість годин
1	2	Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини» (три тижні)	4,0	120
2	3	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини» (три тижні)	4,0	120

ОРІЄНТОВНІ БАЗИ ПРАКТИК

Практики проводиться згідно з наказом по університету, в якому зазначаються місце, де проводитиметься практика, термін її проходження та керівник практики від університету.

Згідно з положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти в ЧНУ <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-provedennia-praktyky-zdobuvachiv-vyshchoi-osvitychernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/> загальна організація практики та контроль за її проведенням в університеті здійснюється першим проректором. Відповідальність за організацію та

проведення практики покладається на завідувача практики Університету, директора інституту, керівника практики у структурному підрозділі, завідувача кафедри, керівника практики від кафедри.

Практика проводиться на підприємствах (організаціях, установах) на основі укладених договорів про партнерство (співпрацю). База для неї – підприємства харчової промисловості м. Чернівці та Чернівецької області, зокрема таких: Чернівецька регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби, компанії заводи по переробці кави, що входять до ГО «Українська організація спешелті кави»: ТОВ «КОФІТОН», ТОВ «САНЕКО ТРЕЙД», ТОВ «БХП», ТОВ «КЛУБ КАВИ ТК». Додатковими базами практики можуть виступати спеціалізовані сертифіковані майданчики (кавові фестивалі, чемпіонати, митно-логістичні термінали).

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання під час практичної підготовки дозволяє здобувачам вищої освіти: закріпити отримані теоретичні знання, розвинути вміння самостійно розв'язувати виробничі, наукові чи організаційні завдання, поглибити професійні навички в умовах реального виробничого процесу, оцінити здобуті компетентності шляхом аналізу виконаної роботи.

Індивідуальне завдання, отримане здобувачем освіти, може уточнюватися в процесі проходження практики. Це дозволяє адаптувати його до реальних умов роботи підприємства, завдань навчального процесу та потреб виробництва.

Зміст індивідуальних завдань практики

№	Назва теми
	Зміст індивідуальних завдань виробничої практики «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»
1	Порівняльна експертиза вимог національних (ДСТУ) та міжнародних (ISO/Codex Alimentarius) стандартів до якості сировини. Студент обирає один вид сировини (наприклад, зелену каву або чорний байховий чай) і здійснює детальний порівняльний аналіз фізико-хімічних та органолептичних показників за українськими та міжнародними стандартами.

2	Експертиза маркування готових субтропічних продуктів на відповідність законодавству України та ЄС. Аналіз споживчого маркування кількох зразків готового продукту (наприклад, плиток шоколаду чи пачок кави), які є у вільному продажі. Студент перевіряє правильність зазначення інгредієнтів, алергенів, термінів придатності та відповідність написів Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та Регламенту ЄС № 1169/2011.
3	Класифікація та ідентифікація дефектів субтропічної сировини за міжнародними протоколами. Створення аналітичного каталогудовідника дефектів (наприклад, для кавового зерна за стандартами SCA або для какао-бобів за ISO). Студент використовує відкриті міжнародні класифікації, описує причини виникнення дефектів (транспортування, зберігання) та методи їх візуального виявлення під час експертизи.
4	Експертна оцінка відповідності маркування готової продукції концепції «Clean Label». Студент аналізує відкриті рецептурні склади (зазначені на упаковках) певної групи субтропічних продуктів (наприклад, розчинних кавових напоїв 3-в-1 чи ароматизованого чаю) на наявність харчових добавок (Е-кодів). На основі цього робиться висновок про рівень натуральності продукту та відповідність сучасним споживчим трендам «чистої етикетки».
5	Порівняльний аналіз нормативних лімітів на контамінанти (забруднювачі) в Україні та Європейському Союзі. Студент порівнює максимально допустимі рівні токсичних елементів, мікотоксинів (наприклад, ократоксину А в каві) та залишків пестицидів у субтропічній сировині згідно з українськими гігієнічними вимогами та Регламентами Комісії ЄС (наприклад, Регламент 2023/915).
6	Аналіз критеріїв класифікації субтропічних продуктів за кодами УКТЗЕД для митної експертизи. Вивчення правил кодування та ідентифікації товарів у митних цілях. Студент аналізує розділи Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (наприклад, група 09 «Кава, чай, мате та прянощі» або група 18 «Какао та продукти з нього»), описує, які саме характеристики продукту (вміст жиру, ступінь обробки) впливають на присвоєння коду та які базові документи потрібні для підтвердження коду.
7	Дослідження міжнародних систем екологічної та етичної сертифікації під час експертизи товарів. Аналіз відкритих вимог та логотипів міжнародних сертифікатів сталого розвитку (<i>Rainforest Alliance, Fairtrade, Organic</i>). Студент описує, як наявність цих знаків на пакуванні готового продукту впливає на його експертний статус, простежуваність походження та позиціонування на ринку.

8	Аналіз європейського регламенту проти знеліснення (EUDR) та його вимог щодо експертизи кави й какао. Огляд нового законодавства ЄС (EUDR). Студент досліджує відкриті джерела інформації та описує, які нові вимоги висуваються до імпорту кави та какао (геолокація ферм, підтвердження відсутності вирубки лісів) і як ці дані мають перевірятися під час проведення міжнародної експертизи товарних партій.
9	Експертна оцінка сучасних видів пакування субтропічних продуктів для збереження їхньої якості. Дослідження впливу пакувальних матеріалів на стабільність показників якості готового продукту під час зберігання. Студент аналізує відкриті технічні характеристики пакувань (вакуумні пакети, триплексні ламінати з фольгою, пакети з дегазаційними клапанами для свіжообсмаженої кави) та обґрунтовує їхню ефективність у захисті від окиснення та втрати аромату.
10	Методологічний аналіз міжнародних протоколів сенсорного аналізу (купінгу/калібрування). Студент аналізує відкриті міжнародні стандарти проведення професійних дегустацій (наприклад, стандарти SCA для кави чи ISO 3103 для заварювання чаю). Завдання полягає в описі вимог до підготовки води, посуду, температурних режимів та структури дегустаційної картки, які використовуються експертами на чемпіонатах чи професійних фестивалях.
Зміст індивідуальних завдань виробничої практики «Технологія продуктів із субтропічної сировини»	
1	Характеристика підприємства: дати загальну інформацію про підприємство (назва, форма власності, спеціалізація); описати організаційну структуру та місце виробничого підрозділу у ній.
2	Сировина та її підготовка: охарактеризувати види субтропічної сировини, що використовується (чай, кава, какао, прянощі, цитрусові, виноград, оливи тощо); описати етапи її приймання, зберігання та підготовки до переробки; вказати вимоги до якості та безпечності.
3	Технологічний процес: скласти схему виробництва одного з основних продуктів підприємства; описати кожен етап технології (з прикладом часу, температури, обладнання); виявити можливі критичні контрольні точки (НАССР).
4	Обладнання: надати опис технологічного обладнання, яке використовується на ключових етапах виробництва; вказати принципи його роботи, технічні характеристики та вимоги до санітарної обробки.
5	Контроль якості: описати методи контролю сировини і готової продукції (органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні); визначити відповідність продукції чинним стандартам (ДСТУ, ISO, Codex Alimentarius).

6	Економічні аспекти: проаналізувати витрати на виробництво певного виду продукції; охарактеризувати конкурентоспроможність продукції на ринку.
7	Екологічні та санітарні вимоги: оцінити заходи, що здійснюються для дотримання санітарно-гігієнічних норм; описати способи утилізації виробничих відходів.
8	Індивідуальний проєкт: підготувати пропозиції щодо вдосконалення одного з технологічних етапів; розробити пропозиції з оптимізації асортименту або покращення якості продукції.
9	Водопостачання. Основні джерела постачання та споживачі води на підприємстві. Санітарний та технічний контроль якості води. Характеристика джерел водопостачання.
10	Допоміжні підрозділи. Взаємозв'язок роботи допоміжних підрозділів з роботою основних цехів. Організація зберігання готової продукції на підприємстві харчової промисловості.

ФОРМИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт про проходження практики оформлюється відповідно до вимог, що містяться в робочій програмі практики. До звіту з виробничої практики додаються документи:

- характеристика за підписом керівника бази практики;
- щоденник практики, у якому заповнені, підписані та оцінені керівником практики від бази практики і керівником практики від кафедри, звіт здобувача про проходження практики.

Підсумковий контроль (захист практики) здійснюється комісією, яку призначає завідувач кафедри. До складу комісії входять відповідальні особи від структурного підрозділу (інституту), керівники практики від кафедри, керівники практики від баз практики (за згодою), а також викладачі випускової кафедри.

Види та методи контролю, які використовуються у процесі проходження практики: оформлення звіту практики (індивідуальне завдання); презентації результатів виконаних робіт, завдань і досліджень; захист результатів практики (залік), оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); щоденник практики; відповіді на запитання комісії.

Таблиця 2

Розподіл балів та форми контролю за окремими елементами модуля підсумкового оцінювання проходження здобувачами практики

№	Елемент модуля	Кількість балів	Форма контролю	Хто проводить контроль
1	Виконання календарного графіка проходження практики	10	Поточний контроль	Керівник практики від підприємства; керівник від кафедри
2	Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	20	Перевірка ІЗ	Керівник практики від кафедри
3	Звіт здобувача про проходження практики	20	Перевірка звіту	Керівник практики від кафедри
4	Знання, уміння, навички за програмою практики	50	Захист практики	Комісія від кафедри
Загалом		100		

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою, яка трансформується у національну шкалу («зараховано», «незараховано») та шкалу ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F).

Для отримання оцінки «А» студент має подати повний звіт про проходження практики та впевнено орієнтуватися у питаннях, що стосуються теми практики. Для отримання оцінки «В» студент повинен подати детальний звіт про проходження практики і орієнтуватися в тематиці практики, допускаючи незначні помилки чи незнання деталей.

Для отримання оцінки «С» студент має подати детальний звіт і орієнтуватися в питаннях, що стосуються теми практики, з можливими помилками або незнанням окремих деталей під час захисту.

Для отримання оцінки «D» студент повинен подати звіт про проходження практики і розуміти основні положення теми практики.

Для отримання оцінки «Е» студент повинен подати звіт про проходження практики і розуміти основні аспекти теми практики.

Оцінка «FX» виставляється за відсутність звіту або за серйозне нерозуміння питань, пов'язаних із практикою.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре

	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

До захисту звітів практики допускаються здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму практики, подали звіт відповідно до вимог щодо змісту й оформлення, та за наявності позитивного відгуку керівника практики.

Підсумковий контроль здійснюється комісією, яку призначає завідувач кафедри. Комісія може заслуховувати звіт про проходження практики здобувачів вищої освіти на базах практики в останні дні її проходження або на кафедрі протягом перших п'яти днів після її завершення, або перших десяти днів семестру, який починається після практики, яка за графіком практик організовувалася в літній період. Результати підсумкового контролю заносяться до відомості обліку успішності, залікової книжки здобувача вищої освіти. Здобувачі, які своєчасно не подали та не захистили звіт з практики, не допускаються до підсумкової державної атестації.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях кафедр, а загальні підсумки практики підводяться на вченій раді інституту. У процесі написання наскрізної програми практичної підготовки здобувачів вищої освіти (галузь знань – G «Інженерія, виробництво та будівництво», спеціальність – G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти – магістр, освітньо-професійна програма «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини») у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича, використана така література:

1. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-proprovedennia-praktyky-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-chernivetskohonatsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>

2. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці :Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.
3. Програма професійної практики здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових концентрованих продуктів на основі плодовоовочевої сировини, чаю, кави та прянощів» ден. форми навч. [Електронний ресурс] / уклад. Т.М. Левківська, К.В. Рубанка, С.В. Матко, – К. : НУХТ, 2022. – 31с.
4. Програма переддипломної практики на підприємствах з виробництва концентрованих харчових продуктів, чаю, кави та прянощів здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології концентрованих харчових продуктів на основі фруктово-овочевої сировини, чаю, кави та прянощів» ден. форми навч. [Електронний ресурс] / уклад. Т.М. Левківська, К.В. Рубанка, С.В. Матко – К. : НУХТ, 2022. – 31с.