



Донбаська державна машинобудівна академія

Силабус навчальної дисципліни

**«Навчальна практика «Вступ до фаху»**

на 2022 / 2023 навчальний рік

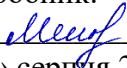
Галузь знань	<b>10 «Природничі науки»</b>
Спеціальність	<b>102 «Хімія»</b>
ОПП (ОНП)	<b>Хімія харчових продуктів»</b>
Рівень вищої освіти	<b>бакалавр</b>
Форма навчання	<b>денна</b>
Семестр, в якому викладається дисципліна	<b>II</b>
Статус дисципліни	<b>обов'язкова</b>
Обсяг дисципліни	<b>135 годин (4,5 кредитів ЕКТС)</b>
Мова викладання	<b>українська</b>
Оригінальність навчальної дисципліни	<b>Авторський курс</b>
Факультет	<b>інтегрованих технологій і обладнання</b>
Кафедра	<b>Хімії та охорони праці</b>
Розробник	<b>Менафова Ю.В.</b>
Викладач, який забезпечує проведення лекційних занять	
Викладач, який забезпечує проведення практичних/лабораторних занять	
Локація та матеріально-технічне забезпечення	<b>Науково-дослідницька хімічна лабораторія тонкого органічного синтезу ДДМА</b>
Лінк на дисципліну	<b><a href="http://moodle-new.dgma.donetsk.ua/course/view.php?id=741">http://moodle-new.dgma.donetsk.ua/course/view.php?id=741</a></b>


Кількість годин	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Вид підсумкового контролю
135				135	Залік


<p>Що буде вивчатися (предмет навчання)</p>	<p>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.</p> <p>Під час практики відбувається вивчення та опанування діючих на виробництві (науково-дослідницької лабораторії) хімічних та фізико-хімічних методів аналізу, хімічних процесів, методів очищення речовин, їх ідентифікація, удосконалення навиків роботи на приладах, установках, ознайомлення з функціональними обов'язками лаборантів-хіміків, методами та методиками хімічних аналізів та вимірювань.</p> <p>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.</p>
<p>Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)</p>	<p><b>Метою</b> навчальної практики «Вступ до фаху» є закріплення, вдосконалення та розширення знань, отриманих студентами під час вивчення теоретичних курсів, проходження лабораторних практикумів на кафедрі, ознайомлення з лабораторним хімічним обладнанням, методами очищення, виділення чистих речовин зі сумішей, науково-дослідницькими лабораторіями.</p>
<p>Чому можна навчитися (результати навчання)</p>	<p>правила техніки безпеки та поведінки в хімічній лабораторії, безпечної роботи; основні методи та прийоми підготовки та проведення фізико-хімічних досліджень.</p> <p>готувати реактиви, речовини та розчини згідно ДСТУ, ГОСТів, ТУ; самостійно проводити дослідження, аналіз, вимірювання тощо; дотримуватись норм проведення аналізів та вимірювань.</p>
<p>Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)</p>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій</p> <p>Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p>Здатність працювати у команді, саморозвиватися і самовдосконалюватися протягом життя, відповідати за навчання інших</p>
<p>Навчальна логістика</p>	<p>Зміст дисципліни: Тема 1.. Техніка безпеки та правила поведінки в хімічній лабораторії.</p> <p>Тема 2. Ознайомлення з класифікацією хімічних речовин та ступенем впливу на організм людини</p> <p>Тема 3. Скляний посуд. Робота зі скляним посудом.</p> <p>Тема 4. Металеве обладнання та устаткування.</p> <p>Тема 5. Миття та сушіння хімічного посуду</p> <p>Тема 6. Нагрівання та прожарювання</p> <p>Тема 7. Отримання творчого завдання</p> <p>Тема 8. Виконання та захист творчого завдання</p> <p>Тема 9. Оформлення звіту практики</p> <p>Тема 10.. Захист звіту.</p>

	<p>Види занять: самостійна робота</p> <p>Методи навчання:</p> <p>Наочні, дистанційні, віртуальний експеримент та віртуальні екскурсії</p>
Пререквізити	Неорганічна хімія
Постреквізити	Фізична хімія, Органічна хімія, Аналітична хімія, Харчова хімія, Колоїдна хімія
Політика курсу	<p>1. Дотримуватись правил техніки безпеки та охорони праці, виконувати розпорядження адміністрації та керівників практики від баз практик. У випадку порушень правил техніки безпеки та охорони праці, або невиконання ним розпоряджень адміністрації та керівників практики від баз практик пов'язаних з проходженням практики, студент може бути відкликаний з практики, після чого в академії розглядається питання його поведінки.</p> <p>2. Своєчасно і акуратно оформляти всю документацію, передбачену програмою практики, якісно виконувати всі види робіт.</p> <p>Курс передбачає індивідуальну роботу.</p> <p>Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.</p> <p>Якщо здобувач відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час консультації викладача.</p> <p>Під час роботи над індивідуальними завданнями та проектами не допустимо порушення академічної доброчесності.</p> <p>Презентації та виступи мають бути авторськими оригінальними</p>
Оцінювання досягнень	<p>При визначенні загальної оцінки враховуються результати захисту індивідуальних завдань, звіту з практики та презентація захисту практики.</p> <p><b>Діфзалік</b> за системою ЕКТС отримують здобувачі, які виконали всі види робіт і набрали не менше 55 зі 100 балів за результатами навчання.</p> <p>1. Оцінка за оформлення звітної документації за результатами проходження практики – 0-20 балів.</p> <p>2. Доповідь та відповіді на питання на заліку – 0-80 балів.</p> <p>Оцінка «відмінно» (90-100 балів) – всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента працювати самостійно і творчо, використовувати набуті знання. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи. В щоденнику студента-практиканта зафіксовано зміст роботи протягом усього періоду проходження практики.</p> <p>Оцінка «добре» (75-89 балів) – завдання виконані правильно, але недостатньо повно і шаблонно. Виявлено вміння студента застосовувати знання в процесі виконання завдань. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи. В щоденнику студента-практиканта зафіксовано зміст роботи протягом усього періоду проходження практики.</p> <p>Оцінка «задовільно» (55-74 балів) – завдання практики виконано в неповному обсязі, в ході виконання завдань допускалися помилки. Звітна документація недооформлена або оформлена з помилками. Щоденник невірно оформлено.</p>

	Оцінка «незадовільно» (0-54) – завдання невиконані. Виявлені проблеми встановлення контакту, не сформовані вміння спілкування з людьми. Звітна документація оформлена з значними помилками. Відсутній щоденник.
Інформаційне забезпечення	<p><b>Основна література:</b></p> <p>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.</p> <p>2. Навчальна практика «Вступ до фаху»: <i>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</i> / [уклад. Ю. В. Менафова]. – Краматорськ : ДДМА, 2023. – 38с.</p> <p>Додаткова література:</p> <p><a href="http://moodle-new.dgma.donetsk.ua/course/view.php?id=741">http://moodle-new.dgma.donetsk.ua/course/view.php?id=741</a></p>

Розробник:  
 / Менафова Ю.В. /  
«30» серпня 2022 р.

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

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

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

