



Донбаська державна машинобудівна академія

Силабус навчальної дисципліни

«Навчальна практика «ОЗНАЙОМЧА»

на 2022/ 2023 навчальний рік

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

Кількість годин	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Вид підсумкового контролю
135				135	Діф.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>Практика передбачає вивчення та опанування діючих на виробництві (науково-дослідницької лабораторії) хімічних та фізико-хімічних методів аналізу, хімічних процесів, методів очищення речовин, удосконалення навиків роботи на приладах, установках, ознайомлення 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>Метою є ознайомлення студентів із специфікою майбутньої спеціальності, закріплення і розширення у студента певних професійних практичних знань, вмінь та навичок із загально професійних і спеціальних дисциплін. Навчальна практика Ознайомча має завданнями перевірити та закріпити набуті знання, вивчити нові хіміко-технологічні процеси, методи синтезу та аналізу різноманітних речовин на базах проходження практики – хімічних підприємствах або інших установах, які мають зв'язок з хімією.</p> <p>Закріплення, вдосконалення та розширення знань, отриманих студентами під час вивчення теоретичних курсів, проходження лабораторних практикумів на кафедрі, ознайомлення з лабораторним хімічним обладнанням, науково-дослідницькими лабораторіями.</p>
<p>Чому можна навчитися (результати навчання)</p>	<p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК 5 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 6 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 9 Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p>ЗК 10 Здатність працювати у команді, саморозвиватися і самовдосконалюватися протягом життя, відповідати за навчання інших</p> <p>Фахові компетентності:</p> <p>ФК6 Здатність оцінювати ризики, володіння навичками безпечного використання спеціального лабораторного обладнання при підготовці і проведенні експерименту, забезпечення необхідного рівня охорони праці та індивідуальної безпеки у разі виникнення небезпечних ситуацій</p> <p>ФК 7 Здатність здійснювати типові хімічні лабораторні дослідження під керівництвом та автономно</p> <p>ФК 8 Здатність здійснювати кількісні вимірювання фізико-хімічних величин, описувати, аналізувати і критично оцінювати</p>

	<p>експериментальні дані</p> <p>ФК 10 Здатність до опанування нових областей хімії шляхом самостійного навчання</p> <p>ФК 11 Здатність формулювати етичні та соціальні проблеми, які стоять перед хімією, та здатність застосовувати етичні стандарти досліджень і професійної діяльності в галузі хімії (наукова доброчесність)</p> <p>ФК 13 Здатність використовувати знання про властивості основних об'єктів довкілля, що впливають на строки, способи та методи відбору проб, пробопідготовки та аналіз хімічного складу для підбору хіміко-аналітичних, метрологічних, експлуатаційних характеристик найбільш поширених методів аналізу Програмні результати навчання (ПРН)</p> <p>ПРН1 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</p> <p>ПРН2 Розуміти основи математики на рівні, достатньому для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p> <p>ПРН 3 Описувати хімічні дані у символічному вигляді</p> <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 9: Планувати та виконувати хімічний експеримент, застосовувати придатні методики та техніки приготування розчинів та реагентів.</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. Ознайомлення з різними видами виробництв харчової галузі</p> <p>Техніка безпеки та правила поведінки на виробництві.</p> <p>Отримання творчого завдання</p> <p>Знайомство з хіміко-біологічної лабораторією КП Краматорський водоканал (екскурсія)</p> <p>Знайомство з виробництвом рослинних олій (екскурсія)</p> <p>Знайомство з ПАТ Слов'янський «Хліб» (екскурсія)</p> <p>Знайомство з кондитерською фабрикою «Валенсія» (екскурсія)</p> <p>Знайомство з м'ясопереробним виробництвом АПК Інвест (екскурсія)</p> <p>Знайомство зі спектральною заводською лабораторією</p>

	<p>НКМЗ (екскурсія)</p> <p>Види занять: самостійна індивідуальна робота</p> <p>Методи навчання: спостереження хімічних об'єктів і їх зображень, моделювання хімічних об'єктів, опис хімічних об'єктів, віртуальний хімічний експеримент,</p>
Пререквізити	Неорганічна хімія, Фізична хімія, Аналітична хімія
Постреквізити	Колоїдна хімія, Аналітична хімія, Органічна хімія, Харчова хімія, Хімія харчових добавок
Політика курсу	<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/вона 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>Діфзалік за системою ЕКТС отримують здобувачі, які виконали всі види робіт і набрали не менше 55 зі 100 балів за результатами навчання.</p> <p>55-100 балів - виставляється, якщо здобувач виявив певні знання основного програмного матеріалу в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, у цілому впорався з поставленим завданням, припустився незначних помилок в арифметичних розрахунках, демонстрував здатність упоратися з виконанням завдань, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення.</p> <p>0-55 балів – «Не зараховано» - виставляється, якщо здобувач виявив серйозні прогалини в знаннях основного матеріалу, зробив принципові помилки, не зміг розв'язати типові задачі, провести розрахунки, не здав щоденник практики тощо.</p>
Інформаційне забезпечення	<p>Основна література:</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 «Ознайомча»: <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. – 28с.</p> <p>Додаткова література:</p> <p>http://moodle-new.dgma.donetsk.ua/course/view.php?id=2189</p>

Розробник:

_____ / Менафова Ю.В./
«_30_» серпня 2022 р.

Розглянуто і схвалено
на засіданні кафедри

Хімії та охорони праці


Протокол №1 від 30.08 2022р.

Завідувач кафедри

 / Авдєєнко А.П. /

Гарант освітньої програми:

Хімія харчових продуктів

 / Турчанін М.А./
«_1_» вересня _ 2022 р.

Затверджую:

Декан факультету Д.ТО

 / Гринь О. Г./

«_1_» вересня _ 2022 р.

