



ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Програма та методичні вказівки щодо її організації і проведення здобувачами вищої освіти спеціальності **G11 **Машинобудування (за спеціалізаціями) G11.03** **Технологічні машини та обладнання. Освітньо-професійна програма «Технологічні машини та обладнання харчових виробництв» (ступінь вищої освіти – магістр)****



Хмельницький національний університет

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

**Програма та методичні вказівки щодо її організації і
проведення здобувачами вищої освіти
спеціальності G11 Машинобудування (за спеціалізаціями)
G11.03 Технологічні машини та обладнання.
*Освітньо-професійна програма «Технологічні машини та
обладнання харчових виробництв»*
(ступінь вищої освіти – магістр)**

**Затверджено на засіданні кафедри
галузевого машинобудування
та агроінженерії
Протокол № 5 від 15.11.2025**

Хмельницький 2025

Переддипломна практика: програма та методичні вказівки щодо її організації і проведення здобувачами вищої освіти спеціальності G11 Машинобудування (за спеціалізаціями) G11.03 Технологічні машини та обладнання. *Освітньо-професійна програма «Технологічні машини та обладнання харчових виробництв»* (ступінь вищої освіти – магістр) / В.М. Федорів, А.В. Мартинюк, М.С. Стечишин. Хмельницький: ХНУ, 2025. 20 с.

Укладачі: канд. техн. наук, доц. Віктор ФЕДОРІВ
канд. техн. наук, доц. Андрій МАРТИНЮК
д-р. техн. наук, проф. Мирослав СТЕЧИШИН

Відповідальний за випуск: Андрій МАРТИНЮК., канд. техн. наук, доц., завідувач кафедри

ВСТУП

Практика переддипломна є обов'язковим етапом підготовки здобувачів, що здобувають другий (магістерський) рівень вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технологічні машини та обладнання харчових виробництв» у межах спеціальності G11 «Машинобудування (за спеціалізаціями) G11.03 Технологічні машини та обладнання», маючи на меті розбудову загальних та фахових здатностей, що є критично важливими для виконання кваліфікаційної роботи та подальшої професійної діяльності.

На етапі здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти, проходження переддипломної практичної підготовки обіймає ключову та вирішальну позицію як особливий тип навчальної та науково-дослідницької діяльності. Її призначення полягає у комплексному закріпленні поглиблених теоретичних знань та практичних умінь, надбаних магістрантами під час аудиторного навчання, і, відповідно, у здобутті ними реального професійного досвіду за обраною спеціалізацією.

Практика переддипломна для здобувачів закладів вищої освіти становить обов'язковий компонент освітньо-професійної програми за спеціальністю G11 «Машинобудування (за спеціалізаціями)». Вона має на меті завершення та розширення професійних спроможностей здобувача у площині проєктування, експлуатації та модернізації технічних систем, насамперед у ролі фахівця-дослідника, розробника та інженера-механіка.

Програма практики чітко окреслює перелік інженерно-технічних завдань, які повинен виконати здобувач, їхній обсяг, потрібне нормативно-методичне забезпечення, а також точний механізм оцінювання освітніх та професійних досягнень магістранта. Суть безпосереднього проходження практики розробляється індивідуально для кожного здобувача. Отже, програма формується спільно керівником практики (який одночасно керує магістерською кваліфікаційною роботою) та здобувачем, виходячи з конкретного вектору науково-технічних інтересів магістранта та вимог реального сектору харчової промисловості. Індивідуальний план обов'язково має бути схвалений на засіданні кафедри галузевого машинобудування та агроінженерії.

Програмні настанови практики мусять бути сфокусовані на вирішенні певної прикладної мети або комплексу завдань дослідно-конструкторського характеру, які стануть безпосереднім підґрунтям для практичної частини кваліфікаційної роботи.

Навчально-методичне супроводження та прямий контроль за якістю виконання програми фахово забезпечує випускова кафедра галузевого машинобудування та агроінженерії. Варто підкреслити, що протягом терміну практики на здобувачів повною мірою поширюється законодавство щодо охорони праці, вимоги техніки безпеки при роботі з високоризикованим

обладнанням, а також внутрішній розпорядок роботи підприємства чи установи, де реалізується програма практики.

Реалізація завдань переддипломної практики здобувачами другого (магістерського) освітнього рівня за освітньо-професійною програмою «Технологічні машини та обладнання харчових виробництв» гарантує формування таких програмних компетентностей та програмних результатів навчання, які є необхідними для успішної розробки та впровадження інновацій у сучасне машинобудування харчової галузі:

компетентності: Здатність до адаптації та дій в новій ситуації (ЗК 5); Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми (ЗК 7); Здатність приймати обґрунтовані рішення (ЗК 8); Здатність працювати в команді (ЗК 9); Здатність розробляти і реалізовувати плани й проєкти у сфері машинобудування та дотичних видів діяльності, здійснювати відповідну підприємницьку діяльність (ФК 5); Здатність застосовувати сучасні інформаційні технології і спеціалізоване прикладне програмне забезпечення для вирішення інженерних завдань в галузі харчового машинобудування (УК 1); Здатність провадити виробничо-технологічну, організаційно-управлінську діяльність на підприємствах, пов'язаних з виготовленням та експлуатацією обладнання харчової промисловості (УК 2).

програмні результати навчання: Знати і розуміти процеси машинобудування, мати навички їх практичного використання (ПРН 3); Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи (ПРН 5); Готувати виробництво та експлуатувати вироби машинобудування протягом життєвого циклу (ПРН 7); Знання і розуміння будови технологічного обладнання та основних процесів виробництва продуктів харчування (ПРН 9), Знати й розуміти особливості виробництв харчової промисловості, технології автоматизованого виробництва та їх систем керування, мати навички організаційно-управлінської діяльності для вирішення технічних задач галузі харчової промисловості (ПРН 10).

Отже, практика переддипломна виступає наріжним каменем освітнього циклу, під час якої, правду кажучи, відбувається пряме злиття й практичне випробування теоретичної бази, набутої магістрами на лекціях, із фактичними інженерними роботами на харчових виробництвах, у проєктних відділах та наукових центрах машинобудівного спрямування.

Водночас, проходження практики перед кваліфікаційною роботою допомагає остаточно виробити вміння проводити дослідження, а також здатність до незалежного технічного пошуку та подолання заплутаних, нешаблонних завдань у царині оновлення й обслуговування виробничих механізмів.

Програма переддипломної практики розроблена відповідно до «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Хмельницькому

національному університеті» і є основним навчально-методичним документом, що регулює загальні питання організації, проведення і підведення підсумків переддипломної практики.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Метою переддипломної практики є систематизація, поглиблення та застосування теоретичних знань та практичних навичок, отриманих під час навчання, для вирішення конкретних інженерно-технічних завдань у сфері експлуатації, обслуговування, ремонту або модернізації технологічних машин та обладнання харчових виробництв, а також збір, аналіз та обробка вихідних даних, необхідних для виконання кваліфікаційної роботи.

Предмет практики. Технологічні процеси, режими роботи, конструктивні особливості, експлуатаційні характеристики (надійність, продуктивність, енергоефективність) та системи технічного обслуговування і ремонту технологічних машин та обладнання (наприклад, теплообмінників, пакувальних автоматів, насосних станцій, ліній розливу, дозаторів) на підприємстві харчової промисловості.

Завдання практики. Вивчити загальну організаційну структуру підприємства, технологічну схему виробництва та організацію роботи інженерно-технічної служби; *ознайомитися* з асортиментом продукції, технологічними процесами та режимами, які застосовуються на практиці, з акцентом на ділянку проходження практики; *проаналізувати* систему технічної експлуатації, діагностики, технічного обслуговування (ТО) та планово-попереджувальних ремонтів (ППР) технологічного обладнання; *здійснити* вивчення нормативно-технічної документації (стандарти, інструкції, технічні паспорти, експлуатаційна документація) на основні одиниці обладнання; *детально дослідити* конструктивні особливості, принцип дії та експлуатаційні характеристики (продуктивність, ККД, енергоспоживання) конкретних технологічних машин та апаратів (назвати ключові одиниці, наприклад, пастеризаторів, гомогенізаторів, дозуючих систем); *провести* спостереження та фіксацію фактичних параметрів роботи обладнання у різних технологічних режимах; *виявити* типові причини виникнення несправностей, механізми зносу критичних вузлів та розробити пропозиції щодо підвищення надійності, довговічності та безпеки експлуатації обладнання; *вивчити* застосування сучасних засобів автоматизації, контролю та управління технологічними процесами на підприємстві; *ознайомитися* із заходами забезпечення охорони праці, пожежної безпеки та виробничої санітарії на робочих місцях, особливо при обслуговуванні машин.

2. ЗМІСТ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Зміст переддипломної практики узгоджується із завданнями написання кваліфікаційної роботи здобувачами (магістерського) рівня вищої освіти, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Технологічні машини та обладнання харчових виробництв» у межах спеціальності G11 «Машинобудування (за спеціалізаціями) G11.03 Технологічні машини та обладнання».

Зміст переддипломної практики включає:

1. Ознайомлення з базою практики: вивчення організаційної структури підприємства, його виробничих потужностей та асортименту продукції.

2. Інструктажі та регламенти: проходження інструктажів з охорони праці та пожежної безпеки; вивчення правил внутрішнього розпорядку та регламентів роботи на об'єктах харчової промисловості.

3. Аналіз нормативної бази: вивчення державних стандартів (ДСТУ, ISO), галузевих норм та технічних умов (ТУ), що регулюють експлуатацію обладнання на даному підприємстві.

4. Детальне вивчення конструкції: аналіз будови, технічних паспортів та інструкцій з експлуатації ключового обладнання, що досліджується у магістерській кваліфікаційній роботі.

5. Аналіз експлуатаційних показників: збір та систематизація даних щодо фактичної продуктивності, енергоспоживання та ефективності роботи машин.

6. Діагностика та аналіз надійності: вивчення системи планово-попереджувальних ремонтів (ППР); аналіз журналів відмов та простоїв обладнання для виявлення «вузьких місць».

7. Експериментально-розрахункова робота: проведення необхідних замірів та фіксація робочих параметрів, що стануть основою для розрахунково-конструкторської частини кваліфікаційної роботи.

8. Обґрунтування модернізації: розробка технічних пропозицій щодо вдосконалення вузлів або процесів та проведення їхнього попереднього техніко-економічного аналізу.

9. Систематизація матеріалів: підготовка графічного матеріалу (креслень, ескізів, схем), обробка результатів вимірювань та їхнє оформлення у вигляді розділів звіту.

10. Завершення звітності: остаточне оформлення письмового звіту та щоденника практики; отримання відгуку-характеристики від керівника від підприємства та засвідчення документів печаткою.

Загальне організаційне і навчально-методичне керівництво переддипломною практикою здійснює професорсько-викладацький склад кафедри галузевого машинобудування та агроінженерії і керівники від бази практики підприємств харчової промисловості. Керівниками практики від

кафедри призначаються викладачі, що мають науковий ступінь та/або вчене звання. Керівниками практики від бази практики є висококваліфіковані фахівці підприємства: головні інженери, головні механіки, начальники цехів або керівники ремонтно-механічних відділів.

Діяльність здобувачів на практиці визначається правилами внутрішнього трудового розпорядку та нормами промислової безпеки підприємства, що є базою переддипломної практики.

Щоденна робота здобувачів полягає у виконанні інженерно-технічних та аналітичних завдань, зборі та систематизації даних для кваліфікаційної роботи й обов'язковому заповненні щоденника проходження практики.

Основні обов'язки керівників практики під час проходження здобувачами вищої освіти переддипломної практики

Керівник практики від університету (кафедри галузевого машинобудування та агроінженерії) зобов'язаний:

- довести до відома здобувача ці настанови щодо проходження практики за освітньо-професійною програмою «Технологічні машини та обладнання харчових виробництв»;
- ознайомити здобувача з положеннями Угоди про проходження практики, укладеної між Хмельницьким національним університетом та організацією (місцем проходження практики);
- повідомити здобувача про Графік проходження практики та граничні дати подання звітної документації;
- забезпечити здобувачів усією необхідною документацією (Офіційне направлення, Щоденник, Індивідуальне завдання, Методичні рекомендації тощо);
- надати роз'яснення стосовно збору технічної інформації, яка потрібна для реалізації виконання конструкторської або дослідницької частини кваліфікаційної роботи;
- після закінчення періоду проктики – прийняти та здійснити перевірку Звіту та Щоденника практиканта на відповідність із поставленим технічним завданням;
- скласти Відгук у Щоденник практиканта, давши оцінку якості виконання індивідуального інженерного завдання та рівня професійної компетентності магістра.

Керівник практики від підприємства (бази практики) зобов'язаний:

- провести обов'язкові інструктажі з техніки безпеки, охорони праці, промислової санітарії та протипожежної безпеки (із обов'язковою реєстрацією у відповідних журналах підприємства);

- ознайомити практикантів із структурою підприємства, технологічними лініями, складом технологічних машин та обладнання і регламентами технічного обслуговування;
- організувати проходження практики згідно з погодженим календарним планом, забезпечивши доступ до виробничих дільниць;
- створювати сприятливі умови для проведення науково-пошукової та конструкторської роботи (надання технічних паспортів обладнання, схем, результатів експлуатаційних випробувань тощо);
- систематично перевіряти записи магістранта у щоденнику про виконану роботу та засвідчувати їх власним підписом;
- по завершенню практики надати Відгук керівника від організації у Щоденнику, оцінивши фахову грамотність, дисципліну та здатність здобувача вирішувати реальні виробничі задачі, засвідчивши відгук підписом та печаткою організації.

11. БАЗИ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Базами переддипломної практики є підприємства харчової та переробної промисловості, які використовують складне технологічне та механічне обладнання, що відповідає профілю підготовки фахівців.

Кафедрою галузевого машинобудування та агроінженерії укладено угоди про співпрацю для проходження практики з такими підприємствами:

- ТОВ «Хмельницька макаронна фабрика»;
- ТОВ «Хмельницькхліб»;
- ПАТ «Хмельницька пивоварня»
- ПрАТ «Тесмо-М»;
- ТОВ «СООК С»;
- ПрАТ «Миронівський хлібопродукт».

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Напередодні переддипломної практики кафедрою галузевого машинобудування та агроінженерії проводяться установчі збори, на яких керівники від кафедри ознайомлюють здобувачів вищої освіти із метою, завданнями, змістом, формою організації та порядком проходження практики. Особлива увага приділяється вимогам до складання технічного звіту та критеріям оцінювання результатів практики відповідно до специфіки інженерної підготовки.

Також перед початком проходження практики кожен здобувач вищої освіти отримує від керівника практики пакет необхідних методичних та облікових матеріалів:

- програму переддипломної практики;
- щоденник практики;

– індивідуальне завдання (сформоване в контексті теми магістерської кваліфікаційної роботи щодо модернізації або дослідження технологічного обладнання).

По завершенню терміну проходження практики проводяться підсумкові збори (засідання комісії), на яких проходить публічний захист звітної документації та оцінювання результатів переддипломної практики здобувачів. За результатами захисту виставляється підсумкова оцінка, що засвідчує рівень готовності магістранта до виконання практичної частини кваліфікаційної роботи.

Зміст переддипломної практики за спеціальністю G11 «Машинобудування» (освітня програма – «Технологічні машини та обладнання харчових виробництв») структурований за основними етапами підготовки магістранта:

Переддипломна практика передбачає такі три етапи: організаційно-аналітичний; інженерно-дослідний етап (збір даних для кваліфікаційної роботи); оформлення звітної документації. На кожному етапі здобувачі виконують певні види роботи. Рекомендований календарний графік проходження переддипломної практики наведений у таблиці орієнтований календарний план переддипломної практики.

Орієнтований календарний план переддипломної практики

№ з/п	Етап практики	Зміст роботи	Кількість днів	Тижні
1	Організаційно-аналітичний етап	Знайомство з базою, структурою, регламентами та вивчення технологічної схеми.	4	Тиждень 1
1.1	Ознайомлення та планування	Зустріч з керівниками, ознайомлення з цілями, правами та обов'язками; складання та затвердження індивідуального плану роботи.	1	
1.2	Інструктажі	Проведення інструктажів з охорони праці, промислової та пожежної безпеки, правил внутрішнього розпорядку.	1	
1.3	Аналіз виробничої бази	Вивчення організаційної структури, технологічної схеми виробництва, ознайомлення з асортиментом та системою контролю якості.	2	
2	Інженерно-дослідний етап (збір даних для КВР)	Поглиблене вивчення обладнання, аналіз його роботи та збір усіх необхідних даних для кваліфікаційної роботи.	33	Тижні 2-7

2.1	Детальне вивчення обладнання	Вивчення конструктивних особливостей, принципу дії, технічних паспортів та інструкцій з експлуатації ключового обладнання ділянки, що досліджується.	5	
2.2	Аналіз експлуатаційних даних	Збір та систематизація даних щодо ефективності, продуктивності, енергоспоживання (паспортні та фактичні дані).	6	
2.3	Дослідження та діагностика	Аналіз системи ТО та ППР; вивчення журналів обліку відмов, простоїв та ремонту. Обґрунтування проблемного вузла чи процесу, обраного для кваліфікаційної роботи.	8	
2.4	Збір вихідних даних для КВР	Проведення замірів, фіксація робочих параметрів, збір статистичних та економічних показників, необхідних для розрахунково-конструкторської та економічної частин кваліфікаційної роботи.	10	
2.5	Обґрунтування модернізації	Розробка попередніх пропозицій щодо вдосконалення чи модернізації обраного об'єкта дослідження, проведення попереднього техніко-економічного аналізу.	4	
3	Оформлення звітної документації	Систематизація матеріалів та оформлення фінального пакету документів.	5	Тиждень 7
3.1	Систематизація та оформлення	Остаточна систематизація всіх зібраних матеріалів (розрахунків, креслень, схем, фотоматеріалів) та їх включення до розділів звіту.	3	
3.2	Подача звітної документації	Оформлення письмового звіту та щоденника практики. Підписання звітної документації у керівника від бази практики.	2	

Здобувачі-практиканти повинні чітко дотримуватися режиму праці бази практики та виконувати свою роботу згідно зі сформованим графіком та індивідуальним планом роботи.

Керівники практики контролюють перебування здобувачів на базах практики (згідно з графіком), дотримання ними правил з техніки безпеки, охорони праці та протипожежної безпеки. Особлива увага приділяється

контролю за безпечним поведженням із технологічним обладнанням харчових виробництв. Також контролю підлягають:

- виконання календарного плану роботи;
- наявність та правильність оформлення необхідної технічної документації;
- якість виконаної інженерно-дослідної роботи;
- відповідальне ставлення до своїх обов'язків та загальна дисциплінованість магістранта.

5. ЗВІТНІСТЬ ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ПРОХОДЖЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну переддипломної практики здобувач вищої освіти звітує про виконання її програми. *Формою звітності є письмовий звіт і щоденник практики.*

Рекомендований обсяг звіту з практики – 25–30 сторінок основного тексту. **Звіт** має містити відомості про виконання всіх завдань практики і мати таку структуру:

- титульний аркуш, що містить підписи керівників практики від кафедри і від бази практики;
- зміст;
- вступ;
- основна частина згідно з програмою практики;
- висновки;
- перелік джерел посилання;
- додатки.

У вступі потрібно вказати підприємство харчової промисловості, на базі якого проходила практика, сформулювати мету і завдання практики.

В основній частині звіту з практики мають бути висвітлені методичні розробки здобувача вищої освіти, теоретичне обґрунтування доцільності їх використання. Оформлювати звіт потрібно відповідно до вимог стандартів СОУ 207.01:2025 «Текстові документи. Загальні вимоги та правила складання» і СОУ 207.02:2025 «Бібліографічний запис. Загальні вимоги та правила складання».

Висновки мають містити основні результати виробничого дослідження. Також у висновках необхідно висвітлити, які знання й уміння було закріплено, нові компетентності отримано та професійні якості розвинуто під час практики.

Щоденник практики є офіційним документом, який містить інформацію про вид практики, терміни її проходження та назву підприємства харчової промисловості, в якому вона відбудеться. Усі дані мають бути завірені деканом факультету та скріплені печаткою. В щоденнику зазначається день прибуття

здобувача вищої освіти на базу практики та дата завершення переддипломної практики, що засвідчує керівник підприємства харчової промисловості підписом і печаткою.

Крім цього в щоденнику містяться календарний графік проходження практики і робочі записи здобувача вищої освіти, відгуки керівників від бази практики та від кафедри про результати проходження практики здобувачем вищої освіти. Відгук керівника від бази практики в щоденнику та оцінювання роботи здобувача під час практики підписується та скріплюється печаткою підприємства харчової промисловості.

Захист звіту з практики відбувається на кафедрі галузевого машинобудування та агроінженерії у комісії, що призначається завідувачем кафедри. До складу комісії входять керівник практики від кафедри, інші викладачі кафедри та керівник від бази практики (за згодою). До захисту здобувач готує доповідь з презентацією. Доповідь на захисті має презентувати основні результати практики та доповнюватися презентацією з 8-10 слайдів. Тривалість доповіді – 4-5 хв. Слайди презентації мають висвітлювати етапи і результати виробничого дослідження та методичні розробки здобувача вищої освіти. Вони мають бути чіткі за змістом, пронумеровані, логічно пов'язані з доповіддю, але не дублювати її.

6. ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Для досягнення програмних результатів навчання під час практики використовуються такі методи навчання: словесні (пояснення, консультування); контекстного навчання; частково пошукові і дослідницькі; методи роботи з літературними та інформаційними джерелами.

7. ПОЛІТИКА ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Політика проходження практики визначається системою вимог, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію освітнього процесу і практичну підготовку здобувачів вищої освіти. До проходження практики кафедра організовує проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань проходження практики за участю її керівників від кафедри. На зборах проводиться загальний інструктаж щодо особливостей і порядку проходження практики, завдань практики; здобувачі вищої освіти отримують направлення на практику і щоденник практики, рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо.

Здобувач вищої освіти має своєчасно прибути на базу практик і пройти інструктаж з техніки безпеки та охорони праці. Під час практики він має вчасно й у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та настановами її керівників, суворо дотримуватися правил техніки безпеки, охорони праці, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку бази практики.

Після закінчення терміну практики здобувач вищої освіти у тижневий термін має захистити звіт з практики. Письмовий звіт, підписаний керівником практики і скріплений печаткою підприємства харчової промисловості, разом з щоденником практики здобувач вищої освіти подає керівнику практики від кафедри.

Під час оформлення звіту з практики здобувач вищої освіти має **дотримуватися політики академічної доброчесності** (заборонено списування, плагіат, використання штучного інтелекту (без належного цитування)).

У випадку невиконання здобувачем вищої освіти програми практики з поважної причини, деканат, за заявою здобувача та на основі представлених документів, розглядає питання щодо надання йому академічної відпустки.

Здобувач вищої освіти, який на підсумковому контролі із захисту звіту з практики отримав негативну оцінку або не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з Університету за невиконання індивідуального навчального плану.

Підсумки практики підводяться на засіданні кафедри і обговорюються на засіданні вченої ради факультету не рідше одного разу на навчальний рік.

8. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Формою підсумкового контролю для практики є диференційований залік.

Оцінювання результатів переддипломної практики здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Кожний вид роботи може бути зарахований, якщо здобувач вищої освіти набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час оцінювання **не допускаються**.

Критерії оцінювання структурних елементів загальної оцінки за переддипломну практику:

– *оцінка керівника практики від бази практики*: повнота, якість і своєчасність розв'язання завдань практики; відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики; ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність під час розв'язання завдань практики; дотримання правил внутрішнього розпорядку та професійної етики на підприємстві харчової промисловості;

– *оцінка керівника практики від кафедри*: повнота, якість і своєчасність розв'язання завдань практики; відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики; ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність

під час розв'язання завдань практики; відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання, правильність оформлення щоденника з практики;

– *оцінка звіту з практики комісією*: повнота і якість розв'язання завдань практики; відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики; відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання, правильність оформлення щоденника з практики;

– *оцінка комісією доповіді і презентації під час захисту практики*: структурованість і логічність доповіді; повне та змістовне розкриття результатів практики; лаконічність доповіді, дотримання регламенту; інформативність, структурованість, зрозумілість та відповідність візуальних матеріалів змісту доповіді (слайди, схеми, графіки); якість візуального оформлення презентації;

– *оцінка комісією відповідей на запитання під час захисту практики*: повнота та чіткість відповідей, їх правильність; логічність та обґрунтованість відповідей; вміння пояснити логіку прийнятих рішень.

Результати виконання завдань практики та її захисту оцінюються за 100-бальною накопичувальною шкалою (таблиця 8.1).

Таблиця 8.1 – Кількість балів за кожним із структурних елементів загальної оцінки (мінімум-максимум)

Оцінка керівника практики від бази практики	Оцінка керівника практики від кафедри	Оцінка комісією			Разом балів
		звіту з практики	доповіді і презентації під час захисту практики	відповідей на запитання під час захисту практики	
12–20	12–20	15–25	12–20	9–15	60–100

Критерії та кількість балів оцінювання за кожним структурним елементом загальної оцінки за переддипломну практику зазначені в таблиці 8.2.

Таблиця 8.2 – Критерії та кількість балів оцінювання за кожним структурним елементом загальної оцінки за переддипломну практику

Критерії оцінювання структурних елементів	Кількість балів	
	мінімум	максимум
– оцінка керівника практики від бази практики:	12	20
повнота, якість і своєчасність розв'язання завдань практики	3	5
відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики	3	5

ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність під час розв'язання завдань практики	3	5
дотримання правил внутрішнього розпорядку та професійної етики на підприємстві харчової промисловості	3	5
– оцінка керівника практики від кафедри:	12	20
повнота, якість і своєчасність розв'язання завдань практики	3	5
відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики	3	5
ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність під час розв'язання завдань практики	3	5
відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання; правильність оформлення щоденника з практики	3	5
– оцінка звіту з практики комісією:	15	25
повнота і якість розв'язання завдань практики;	6	10
відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики;	6	10
відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання; правильність оформлення щоденника з практики	3	5
– оцінка комісією доповіді і презентації під час захисту практики:	12	20
структурованість і логічність доповіді	3	5
повне та змістовне розкриття результатів практики	3	5
лаконічність доповіді, дотримання регламенту	3	5
інформативність, структурованість, зрозумілість та відповідність візуальних матеріалів змісту доповіді (слайди, схеми, графіки), якість візуального оформлення презентації	3	5
– оцінка комісією відповідей на запитання під час захисту практики:	9	15
повнота та чіткість відповідей, їх правильність	3	5
логічність та обґрунтованість відповідей	3	5
вміння пояснити логіку прийнятих рішень	3	5
Сума:	60	100

Накопичена здобувачем вищої освіти сума балів за результатами виконання програми практики трансформується в інституційну шкалу оцінювання та шкалу оцінювання ЄКТС (таблиця 8.3).

Таблиця 8.3 – Співвідношення шкал оцінювання інституційної і ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Рейтингова шкала балів	Інституційна оцінка (опис рівня досягнення здобувачем запланованих результатів навчання з освітнього компонента)	
		Залік	Іспит/диференційований залік
A	90–100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з освітнього компонента, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83–89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з освітнього компонента та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73–82		Задовільно/Satisfactory – достатній рівень. Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з освітнього компонента
D	66–72		
E	60–65		
FX	40–59	Незараховано	Незадовільно/Fail – недостатній рівень. Низка запланованих результатів навчання з освітнього компонента відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0–39		Незадовільно/Fail – результати навчання відсутні

Результати захисту звіту з переддипломної практики заносяться до заліково-екзаменаційної відомості та індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти за двома шкалами оцінювання – інституційною та ЄКТС з підписами членів комісії.

9. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Освітній компонент «Переддипломна практика» забезпечений необхідною навчально-методичною літературою. Зокрема, викладачами кафедри підготовлені:

Програма та методичні вказівки щодо її організації і проведення здобувачами вищої освіти спеціальності G11 Машинобудування (за спеціалізаціями) G11.03 Технологічні машини та обладнання. *Освітньо-професійна програма* «Технологічні машини та обладнання харчових

виробництв» (ступінь вищої освіти – магістр), які розміщені в ІС «Модульне середовище для навчання» <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=8399>

10. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Проходження переддипломної практики не потребує використання спеціального програмного забезпечення, крім загальноновживаних програм і операційних систем.

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Академічна доброчесність: проблеми дотримання та пріоритети поширення серед молодих вчених: кол. моногр. / заг. ред.: Н.Г. Сорокіної, А.Є. Артюхова, І.О. Дегтярьової. – Дніпро : ДРІДУ НАДУ, 2017. – 169 с. – Режим доступу : <https://surl.li/ilnlfz>.

2. Бібліографічний запис. Загальні вимоги та правила складання. СОУ 207.02:2025 / О.М. Синюк, О.П. Шмурикова. – Хмельницький : ХНУ, 2025. – 37 с.

3. Інструменти штучного інтелекту: На основі матеріалів експертної дискусії «Штучний інтелект і організації громадянського суспільства» Щорічного Форуму «Штучний інтелект 2.0: регулювання та робота під час війни». – Режим доступу: <https://surl.li/vktnvy>.

4. Технологічне обладнання харчових виробництв Навчальний посібник /В.І. Теличкун, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, С.В. Стефанов, С.Т. Дамянова – Київ : Сталь, 2023. – 634 с.

5. Технологічні машини та обладнання харчових виробництв: навчальний посібник / О.І. Соколов, П.В. Мельник, В.А. Кузьменко та ін. – Київ : Інтерсервіс, 2021. – 450 с.

6. Федорів В. М., Стечишин М. С., Мартинюк А. В., Медведчук Н. К. Проектування підприємств харчової промисловості: навчальний посібник. – Київ: Видавництво «Центр учбової літератури», 2025. – 394с.

7. Федорів В.М., Олександренко В.П., Мартинюк А.В. Експлуатація та обслуговування обладнання: навч. посібник. / В.М. Федорів, В.П. Олександренко, А.В. Мартинюк. Хмельницький: ХНУ, 2024. – 335 с.

8. Модернізація технологічних процесів харчових виробництв: навчальний посібник / С.Д.Борук, В.М.Федорів. – Чернівці: Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2022. – 103 с.

9. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Хмельницькому національному університеті. – Режим доступу : <https://surl.li/aujann>.

10. Положення про систему забезпечення академічної доброчесності у Хмельницькому національному університеті. – Режим доступу: <https://surl.li/eoilym>.

11. Текстові документи. Загальні вимоги та правила складання СОУ 207.01 :

2025 / О.М. Синюк, В.Г. Лопатовський, Г.В. Красильникова, І.В. Андрощук, В.С. Яремчук, Н.В. Подлевська. – Хмельницький : ХНУ, 2025. – 37 с.

12. Федорів В.М., Олександренко В.П., Мартинюк А.В., Люховець В.В. Експлуатація та обслуговування обладнання. Лабораторний практикум: навч. посіб. / В.М. Федорів, В.П. Олександренко, А.В. Мартинюк, В.В. Люховець. – Київ: Видавництво «Центр учбової літератури», 2025. – 198с.

12. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Модульне середовище для навчання. – Доступ до ресурсу:
<https://msn.khmnu.edu.ua>.

Електронна бібліотека університету. – Доступ до ресурсу:
<http://library.khmnu.edu.ua>.

Репозитарій ХНУ. – Доступ до ресурсу:
<http://elar.khmnu.edu.ua/jspui/?locale=uk>.

