

# 1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета та завдання практики повністю відповідають компетентностям та програмним результатам навчання, які визначені Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020р. № 1195( з урахуванням змін до стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 15 листопада 2021 р. № 1223), а також освітньо-професійною програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя.

Метою практики за тематикою кваліфікаційної роботи для здобувачів, що навчаються за освітнім ступенем «магістр» є :

- ✓ закріплення і поглиблення теоретичних знань в області створення нових технологічних процесів, проєктування нового обладнання, проведення науково-дослідних робіт;
- ✓ освоєння організаційних, технологічних та економічних підходів до створення нових продуктів підвищеної біологічної цінності;
- ✓ підготовка до самостійної наукової роботи.

Основним завданням практики за тематикою кваліфікаційної роботи є набуття досвіду в дослідженні актуальної наукової проблеми, а також підбір необхідних матеріалів для виконання наукової роботи.

Під час практики здобувач повинен проаналізувати:

- ↪ патентні й літературні джерела з метою їхнього використання при написанні наукової роботи;
- ↪ методи дослідження і виконання експериментальних досліджень;
- ↪ правила експлуатації дослідницького устаткування;
- ↪ методи аналізу і обробки отриманих експериментальних даних;
- ↪ інформаційні технології в наукових дослідженнях, програмні продукти, що належать до професійної сфери;
- ↪ вимоги до оформлення науково-технічної документації (ТУ, ТІ, патенти);
- ↪ ступінь впровадження стандартів ISO під час розробки систем якості та безпеки харчових продуктів.

У процесі практики студент повинен вивчити основні методи керівництва колективом виконавців науково-дослідницьких, проєктно-технологічних робіт; експлуатацію; методику складання критично-аналітичного огляду літератури з тематики роботи; методику постанови проблеми, основні принципи та засади проведення науково-дослідницьких програм.

Важливим результатом проходження практики є формування інтегральної, загальних і спеціальних (фахових) компетентностей відповідно до освітньо-

професійної програми та стандарту вищої освіти:

**Інтегральна компетентність:** Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

**Загальні компетентності:**

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

**Спеціальні (фахові) компетентності:**

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК 7. Здатність створювати технологічні інновації для виробництва харчових продуктів.

СК 9. Здатність використовувати засоби штучного інтелекту як для пошуку, аналізу і оброблення наукової інформації у сфері харчових технологій, так і для висвітлення й представлення результатів власних досліджень.

По завершенню практики здобувач повинен опанувати програмні результати навчання відповідно до діючих стандарту вищої освіти та освітньо-професійної програми:

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

- РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
- РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
- РН 12. Розробляти та впроваджувати інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.
- РН 14. Здійснювати пошук, оброблення наукової інформації та інновацій у сфері харчових технологій, аналіз та публічне представлення результатів досліджень із використанням засобів штучного інтелекту.