МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
_____ Олександр ГАЛИЧ
«__» _____ 2026 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

спеціальність Н 2 Тваринництво
галузь знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина
рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Полтава 2026

Наскрізна програма практики для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності Н2 Тваринництво першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Мова викладання державна

Розробники:
Лариса КУЗЬМЕНКО, професор кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, к.с.-г.н., доцент;
Світлана УСЕНКО, професор кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О,В. Квасницького, д.с.-г.н., професор;
Віктор СЛИНЬКО, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, к.с.-г.н., доцент;
Олена МИРОНЕНКО, доцент кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, к.с.-г.н., доцент;
Антон БАБКО, начальник відділу оптимізації рецептів комбікормів, БМВД, престартерів компанії YEDNIST' GROUP;
Аліна САМОВИК, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, спеціальності Н2 Тваринництво.

Гарант освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
«01» вересня 2026 року _____ Лариса КУЗЬМЕНКО

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Протокол «01» вересня 2026 року № 1

Завідувач кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького _____ Марія ІЛЬЧЕНКО

Схвалено радою з якості вищої освіти спеціальності «Тваринництво»
Протокол «01» вересня 2026 року № 1

Голова ради з якості вищої освіти спеціальності «Тваринництво» _____ Богдан ШАФЕРІВСЬКИЙ

© ПДАУ, 2026

ВСТУП

Наскрізна програма практики розробляється згідно оновленої освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та навчального плану підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності Н2 Тваринництво 2026 року набору.

Метою практики є: набуття здобувачами фахових компетентностей, на основі отриманих в Університеті теоретичних знань, для прийняття самостійних рішень у виробничих умовах;

- оволодіння здобувачами сучасними методами, навичками, вміннями та формами організації праці у сфері їх професійної діяльності;
- виховання потреби систематично поповнювати свої знання та застосовувати їх в майбутній професійній діяльності.

Завдання практики:

- закріплення теоретичних знань та формування навичок прийняття самостійних рішень на певних ділянках роботи (або з конкретних питань) у виробничих умовах;
- освоєння сучасних технологій виробничих процесів та збір фактичного матеріалу для виконання звіту і написання кваліфікаційної роботи.

Проходження практики сприяє формуванню:

компетентностей:

інтегральної

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальних:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 10. Здатність ухвалити рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.

фахових:

ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

ФК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.

ФК 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

ФК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

ФК 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

ФК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ФК 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об’єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

ФК 15. Здатність забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

Програмних результатів навчання:

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.

ПРН 4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.

ПРН 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРН 9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

ПРН 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.

ПРН 11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.

ПРН 12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.

ПРН 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН 18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську

позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 24. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

1. ОПИС ПРАКТИК

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності Н2 Тваринництво 2026 року набору передбачені наступні види практик (табл. 1).

Таблиця 1

Види, назви і обсяги практик студентів освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності Н2 Тваринництво

№ з/п	Назва практики	Семестр	Обсяг практики	
			кредитів ЄКТС	годин
Навчальна практика				
1.	Основи фахової діяльності	2	4,5	135
2.	Комплексна навчальна практика	4	9	270
Виробнича практика				
4.	Комплексна технологічна	6	6,0	180
Переддипломна практика				
5.	Переддипломна практика	8	6,0	180

1.1. Навчальна практика «Основи фахової діяльності»

Метою навчальної практики «Основи фахової діяльності» є отримання первинних професійних умінь та формування фахових компетентностей з дисциплін професійної підготовки здобувачами вищої освіти за освітньо- професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності Н 2 Тваринництво; ознайомлення з основними положеннями щодо організації вищої освіти в Україні, організації навчального та виховного процесу в університеті, змістом, характером та сферою майбутньої професійної діяльності, досвідом та особливостями діяльності підприємств, установ та організацій.

Завдання навчальної практики «Основи фахової діяльності»:

– ознайомлення із сучасними методами, формами, засобами майбутньої професійної діяльності, її організації, формування професійних умінь і навичок;

– ознайомлення із змістом освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ступеня вищої освіти

– ознайомлення з особливостями організації навчальної, науково-дослідницької, самостійної і виховної роботи у ПДАУ, на факультеті та кафедрі, яка відповідає за реалізацію освітньої програми;

– ознайомлення зі змістом навчального плану підготовки фахівців, структурою, послідовністю і взаємозв'язком між дисциплінами;

– ознайомлення зі сферою їх майбутньої професійної діяльності;

– ознайомлення здобувачів вищої освіти із загальними біологічними поняттями та їх застосування у тваринництві;

– ознайомлення із біологічними особливостями тварин та впливом їх на формування продуктивності;

– ознайомлення з досягненнями аграрної науки та організацією науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти;

– ознайомлення з інформаційними базами даних та правилами їх використання.

Проходження навчальної практики «Основи фахової діяльності» сприяє формуванню:

компетентностей:

інтегральної:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальних:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

фахових:

ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.

ФК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

ФК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН 9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

ПРН 11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

1.2. Навчальна практика «Комплексна навчальна практика»

Метою навчальної практики «Комплексна навчальна практика» є ознайомлення із сучасними технологіями виробництва продукції основних галузей тваринництва, особливостями її первинної обробки та переробки, технологічним обладнанням і виробничими процесами, а також набуття практичних навичок оцінювання якості та безпечності тваринницької сировини, напівфабрикатів і готової продукції за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Особливу увагу спрямовано на формування здатності застосовувати набуті знання у виробничих умовах, дотримуватися технологічних, санітарно-гігієнічних вимог та принципів забезпечення якості й безпечності продукції тваринного походження.

Завдання навчальної практики «Комплексна навчальна практика»:

- закріпленні та поглибленні теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти під час вивчення фахових освітніх компонентів;
- набутті практичних умінь і професійних навичок щодо організації та здійснення сучасних технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва;
- ознайомлення із сучасними технологіями утримання, годівлі та розведення сільськогосподарських тварин і птиці, забезпеченням належних санітарно-гігієнічних умов їх утримання, особливостями виробництва продукції тваринного походження, призначенням, будовою та принципами роботи основного технологічного обладнання, а також технологічними процесами первинної обробки та переробки молока, м'яса, яєць, риби та іншої продукції тваринництва;
- набутті навичок організації технологічного, мікробіологічного та технохімічного контролю якості й безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції, оцінювання їх відповідності вимогам нормативно-технічної документації, виявлення та попередження причин виникнення технологічних вад, а також застосування набутих знань і професійних умінь у виробничих умовах.

Проходження навчальної практики «Комплексна навчальна практика» сприяє формуванню:

компетентностей:

інтегральної:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальних:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

фахових:

ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва..

ФК 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

ФК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень

ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва..

ФК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

програмних результатів навчання:

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРН 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.

ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.

ПРН 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН 26. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

1.3. Виробнича практика «Комплексна технологічна»

Метою виробничої практики «Комплексна технологічна» є оволодіння сучасними методами, формами професійної діяльності; формування професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва; набуття та поглиблення практичних знань та навичок з використання сучасних технологій виробництва і переробки продукції тваринництва.

Завдання виробничої практики «Комплексна технологічна»:

- закріплення та поглиблення знань, отриманих в процесі вивчення навчальних дисциплін професійної підготовки;
- набуття вмінь використовувати професійні знання в галузі виробництва продукції тваринництва та її переробки;
- опанування сучасними прийомами, методами та знаряддями праці в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- виховання у здобувачів вищої освіти потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності;
- набуття вмінь збирати та опрацьовувати фактичний матеріал для виконання наукових робіт.

Проходження виробничої практики «Комплексна технологічна» сприяє формуванню:

компетентностей:

інтегральної:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальних:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.

фахових:

ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

ФК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.

ФК 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

ФК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

ФК 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

ФК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ФК 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об’єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

програмні результати навчання:

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

ПРН 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРН 9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

ПРН 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.

ПРН 11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.

ПРН 12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.

ПРН 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН 18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

1.4. Переддипломна практика

Метою переддипломної практики є закріплення отриманих знань щодо сучасних методів та форм професійної діяльності; формування професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва; набуття та поглиблення необхідних практичних знань та навичок з використання сучасних технологій виробництва і переробки продукції тваринництва; збір інформації та виконання досліджень в умовах підприємств

з виробництва і переробки продукції тваринництва для виконання кваліфікаційної роботи.

Завдання переддипломної практики:

- закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освітив процесі вивчення навчальних дисциплін професійної підготовки;
- набуття вмінь використовувати професійні знання в галузі виробництвапродукції тваринництва та її переробки;
- опанування сучасними прийомами, методами та знаряддями праці вгалузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- виховання у здобувачів вищої освіти потреби поповнювати свої знаннята творчо їх застосовувати в практичній діяльності;
- набуття компетентностей опрацьовувати фактичний матеріал для виконання наукових робіт та кваліфікаційної роботи;
- пошук інформації та проведення досліджень в умовах підприємств звиробництва і переробки продукції тваринництва.

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню: компетентностей:

інтегральної:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 10. Здатність ухвалити рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.

фахових:

ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

ФК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.

ФК 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

ФК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

ФК 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

ФК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ФК 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

ФК 15. Здатність забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції

тваринництва.

ПРН 3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.

ПРН 4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.

ПРН 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРН 9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

ПРН 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.

ПРН 11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.

ПРН 12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.

ПРН 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН 18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 24. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

2. ЗМІСТ ПРАКТИК

2.1. Навчальна практика «Основи фахової діяльності»

Тема 1. Історія вищої аграрної освіти. Загальна і спеціальна зооінженерія.

Історія аграрної освіти в Україні і світі. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету. Сільське господарство як галузь матеріального виробництва. Значення професії «технолог»: зміст, характер та сфера майбутньої професійної діяльності. Зміст підготовки за освітньо-професійною програмою.

Тема 2. Науково-дослідна робота і її роль в підготовці технологів.

Інформаційні бази даних. Науково-дослідна робота і її роль в підготовці технологів. Публікація результатів науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти. Академічна доброчесність.

Тема 3. Годівля та гігієна сільськогосподарських тварин.

Годівля сільськогосподарських тварин. Нормування годівлі сільськогосподарських тварин, її мета та принципи. Раціони та типи годівлі сільськогосподарських тварин. Основи зоогігієни. Утримання сільськогосподарських тварин у літній період.

Тема 4. Розведення сільськогосподарських тварин. Технологія відтворення тварин.

Генетика тварин. Основні методи селекції. Молекулярна генетика та її значення у сучасному тваринництві. Розведення сільськогосподарських тварин. Ознайомлення з методами створення порід сільськогосподарських тварин, ідентифікацією ВРХ, свиней, коней, овець, кіз. Вивчення індивідуального розвитку тварин, ознайомлення з конституцією, екстер'єром та інтер'єром тварин. Ознайомлення з методами розведення сільськогосподарських тварин. Вивчення методів добору, підбору та розведення тварин в умовах племінних господарств області. Технологія відтворення тварин. Опанування фізіологічних основ і техніки одержання сперми. Вивчення методів штучного осіменіння самок різних видів тварин.

Тема 5. Технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

Ознайомлення із основними технологіями і технологічними процесами виробництва продукції тваринництва, видами продукції тваринництва. Ознайомлення із основними технологіями і технологічними процесами переробки продукції тваринництва, асортиментом продукції.

2.2. Навчальна практика «Комплексна навчальна практика»

Тема 1. Технологія виробництва продукції скотарства й свинарства.

Біологічні та господарські ознаки великої рогатої худоби. Характеристика порід великої рогатої худоби молочного, м'ясного та комбінованого напрямів продуктивності. Особливості екстер'єру, інтер'єру та конституцій великої рогатої худоби різного напряму продуктивності. Особливості організації відтворення поголів'я великої рогатої худоби. Технологія одержання, вирощування, оцінки і використання бугаїв та

ремонтних телиць. Особливості організації селекційно-племінної роботи у скотарстві. Технологія утримання великої рогатої худоби різних статево-вікових груп. Технологія годівлі великої рогатої худоби різних статево-вікових груп. Характеристика племінних і продуктивних якостей свиней різних порід. Організація племінної роботи у свинарстві та методи розведення. Організація і технологія відтворення поголів'я свиней. Особливості вирощування племінного і ремонтного молодняку. Основи раціональної годівлі та організації кормової бази свинарства. Технологія вирощування свиней на відгодівлі. Потокова технологія виробництва свинини.

Тема 2. Технологія виробництва продукції конярства, вівчарства та птахівництва.

Сучасний стан конярства в Україні. Класифікація порід коней. Робочі породи коней. М'ясна та молочна продуктивність коней. Технологія годівлі, утримання та догляду коней. Види кінного спорту і туризму. Народно-господарське значення галузей вівчарства і козівництва. Характеристика порід овець та кіз різного напрямку продуктивності. Вовнова продуктивність овець та кіз. Молочна та м'ясна продуктивність овець та кіз. Технологія годівлі та утримання овець та кіз. Породи і кроси сільськогосподарської птиці. Організація селекційно-племінної роботи у птахівництві. Особливості утримання й годівлі сільськогосподарської птиці. Технологія виробництва харчових яєць сільськогосподарської птиці. Технологія виробництва м'яса курчат-бройлерів.

Тема 3. Технологія виробництва продукції кролівництва, бджільництва та аквакультури.

Породи кролів. Племінна робота в кролівництві. Технологія годівлі та утримання кролів. Хутрова продуктивність кролів. М'ясна продуктивність кролів. Біологія продуктивності бджолиної сім'ї. Значення бджільництва і його стан в Україні. Асортимент сучасних вуликів і технологічного обладнання. Технологія одержання основних продуктів бджільництва. Технологія одержання додаткових продуктів бджільництва. Перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні. Біологічні особливості риб. Основні об'єкти рибництва. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів. Живлення і годівля риб.

Тема 4. Технологія молочної галузі.

Асортимент та вимоги нормативно-технічної документації до молочних продуктів й основних технологічних процесів обробки молока. Технологія питних видів молока. Технологія кисломолочних продуктів. Технологія морозива. Технологія твердих і плавлених сирів. Технологія вершкового масла. Технологія молочних консервів. Технологія молочних продуктів із вторинної молочної сировини (знежиреного молока, маслянки, сироватки). Технологія молочних продуктів дитячого харчування. Схеми технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва молочних продуктів. Методики дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників молочних продуктів. Методики дослідження мікробіологічних показників молочних продуктів. Продуктові розрахунки під час виробництва молочних продуктів.

Призначення, будова та принцип роботи технологічного обладнання молочної промисловості. Технологічні схеми виробництва молочних продуктів.

Тема 5. Технологія м'ясної галузі.

Вимоги до транспортування забійних тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства. Процеси забою та первинної переробки великої рогатої худоби, свиней, птиці, кролів. Процес оброблення субпродуктів та кишкової сировини. Технологія харчових тваринних жирів. Технологія переробки крові та виробництва продуктів з крові. Технологія ендокринно-ферментної сировини. Технологія обробки шкуро-хутрової сировини. Технологія ковбасних виробів. Технологія м'ясних виробів із яловичини, свинини, баранини та м'яса птиці. Технологія м'ясних банкових консервів. Методики дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників м'ясних продуктів. Методики дослідження мікробіологічних показників м'ясних продуктів. Технологія виробництва тваринних кормів та жирів для кормових та технічних потреб. Призначення, будова та принцип роботи технологічного обладнання м'ясної промисловості, технологічні схеми виробництва м'ясних продуктів.

Тема 6. Технологія переробки риби, яєць і меду.

Характеристика рибної сировини та способів її холодильної оброки. Технологія солених та маринованих рибних продуктів. Технологія сушених та в'ялених рибних продуктів. Технологія копчених рибних продуктів. Технологія рибних консервів. Технологія продукції із ікри. Технологія пресервів із гідробіонтів. Методики дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників рибних продуктів. Технологія яєчного порошку. Технологія меланжу. Методики дослідження якісних показників продуктів переробки яєць. Технологія отримання, первинної переробки та зберігання меду. Оцінка якості меду. Технологія первинної обробки воскосировини та зберігання воску. Технологія отримання, первинної обробки прополісу та маточного молочка.

2.3. Виробнича практика «Комплексна технологічна»

Зміст та програма виробничої практики визначається особливостями діяльності підприємства або науково-дослідної установи.

2.3.1. Зміст практики на виробничому підприємстві

Тема 1. Загальна характеристика підприємства. Характеристика підприємства та його основні підрозділи виробництва. Вид діяльності. Напрямок виробництва. Нормативно-технічна документація виробництва.

Тема 2. Безпека життєдіяльності та охорона праці. Заходи з охорони праці на підприємстві. Правила техніки безпеки та охорони праці у тваринництві. Виробнича санітарія та гігієна праці у тваринництві.

Тема 3. Характеристика структури поголів'я сільськогосподарських тварин. Аналіз поголів'я сільськогосподарських тварин залежно від статево-вікової структури стада. Оборот стада. Показники продуктивності сільськогосподарських тварин (молочна продуктивність, відгодівельні показники, яєчна продуктивність).

Тема 4. Кормова база підприємства. Структура земельних угідь

підприємства. Аналіз кормової сівозміни. Класифікація кормів. Хімічний склад кормів. Поняття про поживність кормів. Оцінка кормів за перетравними поживними речовинами. Методи заготівлі кормів. Суть способів консервування кормів. Технологія зберігання кормів. Оцінка якості кормів.

Тема 5. Організація утримання і годівлі сільськогосподарських тварин. Види тваринницьких об'єктів та будівель. Зоотехнічні вимоги до приміщень для сільськогосподарських тварин і птиці. Мікроклімат тваринницьких приміщень і способи його оцінки. Системи і способи утримання сільськогосподарських тварин і птиці. Поняття про нормовану та авансовану годівлю. Раціон, структура раціону і тип годівлі. Особливості організації годівлі сільськогосподарських тварин і птиці залежно від фізіологічного стану.

Тема 6. Організація відтворення сільськогосподарських тварин. Лабораторія з технології відтворення тварин. Методи осіменіння (природнє запліднення, штучне осіменіння). Одержання сперми від плідників. Мікроскопічна оцінка якості сперми плідників. Санітарна оцінка технологічних процесів у роботі зі спермою плідників. Діагностика тічки, статевого збудження, охоти та овуляції у самок сільськогосподарських тварин. Організація штучного осіменіння сільськогосподарських тварин. Інструменти, що застосовуються для осіменіння тварин і методи підготовки їх до використання. Технологія штучного осіменіння.

Тема 7. Нормативна документація. Якість продукції. Звіт про виробництво продукції тваринництва, кількість сільськогосподарських тварин і забезпеченість їх кормами. Звіт про рух племінних тварин. Акт вибракування сільськогосподарських тварин. Лабораторний журнал якості отриманої продукції.

Тема 8. Індивідуальне завдання. Здобувач виконує індивідуальне завдання з урахуванням специфіки виробництва. Орієнтовна тематика індивідуального завдання може бути наступною:

- Вплив згодовування кормових добавок на молочну продуктивність корів української чорнорябої молочної породи в умовах господарства;
- Методи підвищення якості спермопродукції кнурів-плідників;
- Організація технології потокової системи виробництва продукції свинарства;
- Аналіз тренінгу молодняку коней рисистих порід;
- Цифрові технології у галузі молочного скотарства;
- Вплив системи утримання на відгодівельні показники свиней;
- Особливості селекційної роботи з племінним стадом молочних корів.

2.4.2. Зміст практики на переробному підприємстві

Тема 1. Структура підприємства. Організація його діяльності. Характеристика підприємства. Виробнича потужність підприємства, план випуску й асортимент продукції. Нормативно-технічна документація виробництва. Реалізація готової продукції. Рентабельність виробництва.

Тема 2. Безпека життєдіяльності та охорона праці. Заходи з охорони праці на підприємстві. Правила техніки безпеки, охорони праці та промислової санітарії у відділеннях проведення технологічного процесу.

Тема 3. Сировинна база підприємства. Асортимент вхідної основної та допоміжної сировини, їх характеристика, вимоги до них. Оцінка якості вхідної сировини в умовах лабораторії підприємства. Способи підготовки сировини. Вимоги до умов зберігання. Витрати сировини на одиницю продукції. Характеристика обладнання та транспортних засобів відділення сировини.

Тема 4. Організація технологічного процесу на підприємстві. Технологічна схема виробництва продукції. Стадії технологічного процесу та їх призначення (схематичне зображення послідовності етапів виробництва). Характеристика та призначення основного технологічного обладнання, його розміщення. Характеристика технологічних циклів залежно від способу поєднання технологічних операцій, технічне оснащення. Технологічні режими та параметри процесів виробництва продукції; контроль і регулювання технологічних параметрів процесу.

Тема 5. Характеристика продукції підприємства. Вимоги до готової продукції. Характеристика готової продукції (склад продукції, вміст основних компонентів, наявність додаткових речовин тощо). Тривалість та умови зберігання готової продукції, особливості транспортування.

Тема 6. Контроль якості сировини та продукції. Робота виробничої лабораторії. Основні принципи забезпечення якості та безпечності продукції на виробництві, інструменти сучасного контролю безпечності продукції. Біохімічний, бактеріологічний та мікробіологічний контроль сировини та готової продукції. Параметри оцінки якості сировини та продукції на відповідність чинній нормативній документації (ДСТУ, ГСТУ, ТУ та ін.). Стандарти і технічні умови на сировину і матеріали, контроль за їх якістю (перелік документів, які регулюють вимоги, що висуваються до сировини та додаткових компонентів; показники вмісту основних складових сировини, pH, температура, допустимий вміст домішок та ін.).

Тема 7. Нормативна та технічна документація підприємства. Організація роботи в галузі стандартизації, метрології та сертифікації продукції, технічні умови (ТУ) технологічних процесів.

Тема 8. Індивідуальне завдання. Здобувач виконує індивідуальне завдання з урахуванням специфіки виробництва. Орієнтовна тематика індивідуального завдання може бути наступною:

- Технологія отримання кисломолочних напоїв підвищеної харчової цінності;
- Дослідження мікробіологічних показників молока питного залежно від температури пастеризації;
- Технологія виробництва вершкового масла за різних способів виробництва;
- Дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників варено-копчених виробів за різних температур зберігання;
- Технологія крафтового виробництва м’ясних виробів;
- Оцінка якості кисломолочного сиру.

2.4.3. Зміст практики в науково-дослідній установі

Зміст практики в науково-дослідній установі визначається специфікою наукового відділу (лабораторії) та напрямом його наукової роботи. Загальна тематики практики в науково-дослідній установі:

Тема 1. Загальна характеристика та структура науково-дослідної установи. Напрями наукової роботи та тематик, над якими працює наукова установа. Характеристика лабораторії або відділу, в якій студент проходить практику.

Тема 2. Безпека життєдіяльності та охорона праці в науково-дослідній установі та лабораторії. Посадові інструкції за профілем роботи та посади.

Тема 3. Робота з науковою літературою відповідно до теми досліджень. Обґрунтування актуальності досліджень та визначення завдань. Опанування методик проведення досліджень відповідно до тематики роботи.

Тема 4. Прилади та устаткування, що використовуються для виконання досліджень. Будова лабораторного обладнання. Принцип дії обладнання та устаткування, правила та порядок роботи. Лабораторний посуд та реактиви.

Тема 5. Підготовка обладнання, реактивів та поживних середовищ для роботи з біологічними об'єктами. Виконується з урахуванням особливості тематики дослідження та місця проходження практики.

Тема 6. Виконання експерименту.

Проведення експерименту відповідно до обраної тематики, методик дослідження та місця проходження практики

Тема 7. Контроль якості проведених досліджень.

Контроль правильності та відтворюваності отриманих результатів. Висновки щодо результатів експерименту.

Тема 8. Індивідуальні завдання. Здобувач виконує індивідуальне завдання з урахуванням специфіки виробництва. Орієнтовна тематика індивідуального завдання може бути наступною:

- Вплив складу розріджувачів сперми на життєздатність сперматозоїдів;
- Зміни стану прооксидантно-антиоксидантного гомеостазу в крові свиноматок залежно від фізіологічного стану;
- Оцінка якості відтворних показників плідників сільськогосподарських тварин;
- Вдосконалення селекційних прийомів підвищення продуктивності свиней;
- Молекулярно-генетичні методи в селекційній роботі із стадом корів молочного напрямку продуктивності.

2.5. Переддипломна практика

Зміст практики визначається з урахуванням завдання на кваліфікаційну

роботу та орієнтований на розробку пропозицій щодо розв'язання спеціалізованих завдань та проблем у галузях тваринництва чи переробної промисловості.

2.5.1. Зміст практики на виробничому підприємстві

Тема 1. Структура підприємства та організація його діяльності. Характеристика підприємства та його основні підрозділи виробництва. Вид діяльності. Напрямок виробництва. Нормативно-технічна документація виробництва. Рентабельність виробництва. Структура земельних угідь підприємства. Аналіз поголів'я сільськогосподарських тварин залежно від статево-вікової структури стада. Оборот стада. Показники продуктивності сільськогосподарських тварин. Види тваринницьких об'єктів та будівель.

Тема 2. Аналіз технології виробництва продукції тваринництва. Системи і способи утримання сільськогосподарських тварин і птиці. Організація годівлі сільськогосподарських тварин. Раціон, структура раціону і тип годівлі. Особливості організації годівлі сільськогосподарських тварин і птиці залежно від фізіологічного стану. Організація штучного осіменіння сільськогосподарських тварин. Організація технології виробництва продукції тваринництва. Звіт про виробництво продукції тваринництва, кількість сільськогосподарських тварин і забезпеченість їх кормами. Звіт про рух племінних тварин. Економічна ефективність виробництва.

Тема 3. Індивідуальне завдання. Здобувач виконує індивідуальне завдання з урахуванням специфіки виробництва. Орієнтовна тематика індивідуального завдання може бути наступною:

- Молочна продуктивність корів залежно від структури раціону;
- Аналіз систем та способів утримання великої рогатої худоби молочного і м'ясного напрямів продуктивності;
- Складання структури раціону з використанням цифрових технологій;
- Використання цифрових технологій при виробництві продукції тваринництва;
- Вплив системи утримання на відгодівельні показники свиней;
- Особливості селекційної роботи з племінним стадом молочних корів;
- Розрахунок руху поголів'я свиней при потоковій системі виробництва свинини;
- Аналіз раціонів годівлі ремонтних свинок і свиноматок залежно від фізіологічного стану.

2.5.2. Зміст практики на переробному підприємстві

Тема 1. Структура підприємства та організація його діяльності.

Характеристика підприємства. Виробнича потужність підприємства, план випуску й асортимент продукції. Рентабельність виробництва. Асортимент вхідної основної та допоміжної сировини, їх характеристика, вимоги до них. Оцінка якості вхідної сировини в умовах лабораторії підприємства. Способи підготовки сировини. Витрати сировини на одиницю продукції.

Тема 2. Аналіз технології переробки продукції тваринництва.

Технологічна схема виробництва продукції. Характеристика та призначення основного технологічного обладнання, його розміщення. Технологічні режими та параметри процесів виробництва продукції; контроль і регулювання технологічних параметрів процесу. Вимоги до готової продукції. Характеристика готової продукції. Асортимент продукції, яка виробляється на підприємстві. Біохімічний, бактеріологічний та мікробіологічний контроль сировини та готової продукції. Основні принципи забезпечення якості та безпечності продукції на виробництві, інструменти сучасного контролю безпечності продукції. Тривалість та умови зберігання готової продукції, особливості транспортування Реалізації готової продукції. Економічна ефективність виробництва.

Тема 3. Індивідуальне завдання. Здобувач виконує індивідуальне завдання з урахуванням специфіки виробництва. Орієнтовна тематика індивідуального завдання може бути наступною:

- Технологія отримання сиру кисломолочного;
- Розроблення рецептур кисломолочних напоїв з підвищеною харчовою цінністю;
- Аналіз якості вхідної сировини в лабораторії підприємства;
- Дослідження мікробіологічних показників молока питного залежно від температури пастеризації;
- Дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників м'ясних виробів за різних умов зберігання;
- Технологія крафтового виробництва м'ясних виробів;
- Органолептична та фізико-хімічна оцінка якості м'ясних напівфабриків.

2.5.3. Зміст практики у науково-дослідній установі

Зміст практики в науково-дослідній установі визначається специфікою наукового відділу (лабораторії) та напрямом його наукової роботи. Загальна тематики практики в науково-дослідній установі:

Тема 1. Загальна характеристика та структура науково-дослідної установи. Напрями наукової роботи та тематик, над якими працює наукова установа. Характеристика лабораторії або відділу наукової установи. Обґрунтування актуальності досліджень та визначення завдань. Будова лабораторного обладнання. Принцип дії обладнання та устаткування, правила та порядок роботи. Опанування методик виконання досліджень відповідно до тематики роботи.

Тема 2. Виконання експерименту. Проведення експерименту відповідно до обраної тематики, методик дослідження та місця проходження практики. Висновки щодо результатів експерименту.

Тема 3. Індивідуальне завдання. Здобувач виконує індивідуальне завдання з урахуванням специфіки виробництва. Орієнтовна тематика індивідуального завдання може бути наступною:

- Визначення змін біохімічних показників крові поросят в період відлучення;

- Розробка ефективних розріджувачів сперми плідників сільськогосподарських тварин;
- Стану прооксидантно-антиоксидантного гомеостазу в спермі кнурів-плідників залежно від статевого навантаження;
- Молекулярно-генетичні методи в селекційній роботі із стадом корів молочного напрямку продуктивності;
- Підбір корів молочного напряму продуктивності тварин за характеристиками генотипу;
- Аналіз ДНК-маркерів корів молочного напрямку продуктивності з метою визначення майбутньої молочної продуктивності;
- Рівень антиоксидантів у крові ремонтних свинок у період становлення відтворної функції.

3. ВИМОГИ ДО БАЗ ПРАКТИК

Практика студентів Полтавського державного аграрного університету (далі – Університету) проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програм практики студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності Н 2 Тваринництво.

Базами практики можуть бути суб'єкти господарювання, незалежно від їх організаційно-правової форми та форми власності, фізичні особи, які проводять незалежну професійну діяльність, органи державної влади і місцевого самоврядування, громадські формування, об'єкти структурних підрозділів Університету, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі програм практики.

Навчальна практика проводиться у навчальних аудиторіях, лабораторіях, та інших об'єктах структурних підрозділів Університету. Вони повинні мати відповідне матеріально-технічне, організаційне і навчально-методичне забезпечення.

Навчальна практика також може проводитися в підприємствах (організаціях, установах тощо), що оснащені за останніми тенденціями розвитку відповідної сфери професійної діяльності, забезпечують виконання програм практики. Вона проводиться науково-педагогічним / педагогічним працівником Університету для групи студентів. З цими підприємствами (установами, організаціями тощо) укладаються договори.

Виробнича практика / переддипломна проводиться на базах практики.

Підприємства (установи, організації тощо), що залучаються для проведення виробничої (переддипломної) практики студентів, повинні відповідати наступним вимогам:

- наявність структурних підрозділів, напрям діяльності яких відповідаєспеціальності Н 2 Тваринництво;
- здатність забезпечити виконання програми практики;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою студентів;
- забезпечення належних умов для проходження практики на виробництві з дотриманням правил і норм безпеки праці, виробничої санітарії відповідно до законодавства;
- надання студентам на час проходження практики можливості працюватина штатних посадах, робота на яких відповідає програмам практики (за згодою керівника підприємства (установи, організації тощо) та за наявності відповідних вакансій);
- надання студентам права користуватися документацією, необхідною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційностіпідприємства (установи, організації тощо);
- можливість наступного працевлаштування випускників Університету (на загальних підставах, за наявності вакансій).

З урахуванням особливостей підготовки студентів за освітньо-професійною програмою кафедри можуть встановлювати додаткові вимоги до баз практики, що відображаються у відповідній робочій програмі практики.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення практики студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності Н 2 Тваринництво є:

- розробка наскрізної і робочих програм практик;
- визначення баз практики;
- укладання договорів про проведення практики студентів між Університетом та підприємствами (установами, організаціями тощо);
- розподіл студентів за базами практики;
- підготовка для баз практики інформації про обсяги, зміст, період проведення практики студентів, потреби в обладнанні та матеріалах тощо;
- призначення керівників практики;
- складання індивідуальних завдань на практику;
- проведення настановчих зборів студентам;
- підготовка звітної документації за результатами проведення практики;
- інші заходи.

Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на ректора Університету. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Університеті здійснює керівник виробничої практики відділу практики та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників, на факультетах – декани, на кафедрах – завідувачі кафедр.

Функції організаторів, керівників та учасників практики визначаються Положенням про проведення практики студентів Полтавського державного аграрного університету.

Навчальна практика проводиться для академічної групи. Навчальна практика здійснюється тривалим окремим періодом у межах навчального року.

Навчальна практика студентів денної форми навчання здійснюється тривалим окремим періодом у межах навчального року.

Навчальна практика для студентів спеціальності Н2 Тваринництво проводиться у формі аудиторних занять, екскурсій на виробництво.

Керівник навчальної практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- проводить студентам інструктаж з безпеки життєдіяльності;
- забезпечує якість проходження практики студентів згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання студентам (за наявності);
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- перевіряє щоденники навчальної практики (додаток А) та оцінює результати її проходження студентами;
- подає звіт керівника навчальної практики на кафедру та керівнику виробничої практики навчального відділу;

- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Університету.

Студенти, які проходять навчальну практику, зобов'язані:

- ознайомитися з програмою практики;
- отримати документи для проходження практики;
- пройти інструктаж з безпеки життєдіяльності та дотримуватися правил безпеки життєдіяльності;
- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- оформити звітну документацію з практики та подати її керівнику практики від кафедри.

Виробнича (переддипломна) практика студентів проводиться у виробничих умовах в період, що забезпечує можливість виконання студентами всіх видів робіт згідно програми практики.

На початку практики керівник підприємства (установи, організації тощо) призначає керівника від бази практики, а також забезпечує проведення студентам-практикантам інструктажів з охорони праці, ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку бази практики, порядком отримання документації та матеріалів. Керівником практики від бази практики повинен бути фахівець, який працює на постійній основі. Кількість студентів-практикантів, яка закріплюється за ним, не перевищує десяти осіб.

На студентів-практикантів, які проходять практику на підприємстві (установі, організації тощо), розповсюджується законодавство України про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства (установи, організації тощо). За наявності вакантних місць та за відповідності змісту роботи програмі практики, вони можуть бути зараховані на штатну посаду.

Керівник виробничої (переддипломної) практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- забезпечує якість проходження практики студентів згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання студентам;
- контролює своєчасне прибуття студентів до баз практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- проводить консультації щодо опрацювання та узагальнення зібраного матеріалу;
- перевіряє щоденники (додатки Б), звіти з практики (додаток В) та оцінює результати її проходження студентами;
- подає на кафедру звіт керівника виробничої практики;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Університету;

Керівник практики від бази практики:

- здійснює безпосереднє керівництво практикою студентів-практикантів згідно з програмою практики;
- знайомить студентів-практикантів із правилами внутрішнього розпорядку та контролює їх дотримання;

- повідомляє керівнику практики від кафедри про порушення студентом-практикантом трудової дисципліни та внутрішнього розпорядку;
- контролює ведення щоденника, підготовку звіту студентом-практикантом;
- після закінчення практики складає відгук-характеристику на кожного студента-практиканта, де дає оцінку проходження практики.

Студенти, які проходять виробничу / переддипломну практику, зобов'язані:

- з'явитися на настановчі збори з питань проходження практики та звітування за її результатами;
- пройти цільовий інструктаж з охорони праці;
- отримати документи для проходження практики;
- ознайомитися з програмою практики;
- отримати індивідуальні завдання у керівника практики від кафедри;
- своєчасно прибути на базу практики;
- дотримуватися правил охорони праці на підприємстві (в установі, організації тощо);
- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- підготувати звітну документацію з практики;
- своєчасно подати звіт з практики та захисти його перед комісією.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК І ОЦІНЮВАННЯ ЇХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Після закінчення періоду практики студенти звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання. Форми звітності визначаються наскрізною та робочою програмами практики. До звітної документації відносяться щоденник практики, звіт з практики та інші.

За результатами проходження **навчальної практики** студентом подається керівнику практики від кафедри для перевірки та оцінювання щоденник навчальної практики. У щоденнику практики студент у хронологічному порядку відображає зміст виконуваної ним роботи під час практики з коротким її аналізом. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики.

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з навчальної практики визначаються науково-педагогічними / педагогічними працівниками кафедри і вказуються у робочій програмі практики.

За підсумками навчальної практики проводиться семестровий контроль у формі диференційованого заліку. Диференційований залік виставляється в останній день практики. Оцінювання її результатів здійснюється керівником практики від кафедри на підставі:

- повноти та якості виконання студентом програми практики та індивідуального завдання (за наявності);
- оформлення і змістовності наповнення щоденника практики та інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

За результатами проходження **виробничої / переддипломної практики** студентом подається звіт з практики разом зі щоденником на кафедру для реєстрації та керівнику практики від кафедри – для перевірки та оцінювання.

У щоденнику практики студент у хронологічному порядку відображає зміст виконуваної ним роботи під час практики з коротким її аналізом. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики.

Вимоги до структури та обсягу звіту з практики наводяться у робочій програмі практики

Звіт з **виробничої (переддипломної) практики** захищається студентом перед комісією, яка призначена наказом ректора Університету.

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з **виробничої (переддипломної) практики** визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри і вказуються у робочій програмі практики.

За підсумками **виробничої / переддипломної практики** проводиться семестровий контроль у формі диференційованого заліку. Диференційований залік з практики виставляється протягом перших двох теоретичних тижнів після її закінчення головою комісії із захисту звітів з практики.

Голова комісії підсумовує бали, нараховані керівником практики від кафедри та комісією із захисту звітів з практики.

Керівником практики від кафедри нарахування балів здійснюється на підставі:

- оцінки результатів проходження практики студентом, наданої у відгуку-характеристиці керівника практики від бази практики;
- оцінки якості оформлення і змістовності наповнення щоденника та звіту з практики;
- оцінки виконання інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

Комісія із захисту звітів з практики нараховує бали за підсумками презентації студентом результатів проходження практики та відповідей на запитання членів комісії.

Підсумки практики обговорюються на засіданнях кафедр, конференціях, круглих столах та інших заходах, а загальні підсумки – на вчених радах факультетів та Університету.

Додаток А

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЩОДЕННИК НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

_____

_____

(назва практики)

Студент_____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет Технологій тваринництва та продовольства_____

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва___

Спеціальність Н 2 Тваринництво

Рівень вищої освіти_____перший (бакалаврський)

_____курс,_____ група, денна форма навчання

20__- 20__ навчальний рік

м. Полтава

ОБЛІК ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Дата	Зміст практики	Кількість годин практики		Кількість балів	Підпис керівника практики
		план	факт		

Висновок керівника(ів) навчальної практики від кафедри

Період практики з «__»_____20__р. по «___»_____20__р.

_____

_____

_____

Керівник навчальної практики від кафедри _____

_____

(підпис) (ініціали та прізвище)

Додаток Б

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____

(вид і назва практики)

Студент

_____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет Технологій тваринництва та продовольства_____

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції_____
Тваринництва_____

Спеціальність Н 2 Тваринництво

Рівень вищої освіти_____перший (бакалаврський) _____

_____курс,_____ група

Форма навчання

_____

(денна/ заочна)

Керівник практики від кафедри

_____

(назва кафедри)

_____

(посада, прізвище, ім'я, по батькові керівника практики)

Керівник практики від підприємства (організації, установи, тощо)

_____

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

_____

Студент

_____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на підприємство (в організацію, установу тощо)
«____» _____ 20_____року

Наказом (розпорядженням) по підприємству (організації, установі тощо) від
«__»_____20__року №__студент зарахований на посаду
_____

(назва посади)

_____ _____

(підпис) (посада, прізвище та ініціали керівника підприємства, організації, установи тощо)

М.П.

Вибув з підприємства (організації, установи, тощо)
«____»_____20_____року

_____ _____

(підпис) (посада, прізвище та ініціали керівника підприємства, організації, установи тощо)

М.П.

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики						Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Керівники практики:
від кафедри _____ _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

від підприємства (організації, установи тощо) _____ _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

М.П.

«____»_____20___р.

Загальні відомості про базу практики

_____
(назва підприємства, організації, установи тощо)

П.І.П. керівника _____ Форма власності_____ Район_____
_____ Область_____ Місто_____
_____ Адреса_____ Телефон/факс_____

Характеристика бази практики

_____
_____
_____
_____

Робочі записи під час практики

ВІДГУК-ХАРАКТЕРИСТИКА
керівника практики від бази практики

_____
(назва підприємства, організації, установи тощо)

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Керівник практики від підприємства (організації, установи тощо)

_____ _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

М.П. «____»_____20___року

Висновок керівника практики від кафедри

_____

_____

–

_____

_____

_____

_____

Кількість балів

_____

(цифрами)

Керівник практики від кафедри

_____ _____

(підпис) (ініціали та прізвище)

Висновок комісії із захисту звітів з практики

_____

_____

_____

_____

_____

Кількість балів

_____

(цифрами)

Дата захисту звіту з практики «____» _____20___року

Оцінка:

за 4-бальною шкалою

_____

(словами)

за 100-бальною шкалою, оцінка ЄКТС

_____

(цифрами і літерою)

Голова комісії із захисту звітів з практики

_____ _____

(підпис) (ініціали та прізвище)

Додаток В

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Технологій тваринництва та продовольства

Кафедра _____

ЗВІТ

з_____практики
(виробничої, переддипломної)

_____
(назва практики)[1]

студента освітньо-професійної програми _____

спеціальності_____
(код та найменування спеціальності)

___курсу ___ групи _____рівня вищої освіти
(першого (бакалаврського) /другого (магістерського)

_____форми навчання
(денної / заочної)

_____
(прізвище, ім'я, по батькові студента)

База практики:

_____
(назва підприємства, установи, організації тощо)

_____
(район, область)

Керівник практики від бази практики:

_____
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник практики від кафедри:

_____
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Захист звіту відбувся _____
(дата)

Оцінка: за 4-бальною шкалою _____

за 100-бальною шкалою, оцінка ЄКТС _____

Члени комісії: _____
(посади, прізвища та ініціали)

Полтава 20____

[1] У випадку, коли назва практики співпадає з її видом, зазначається лише вид практики