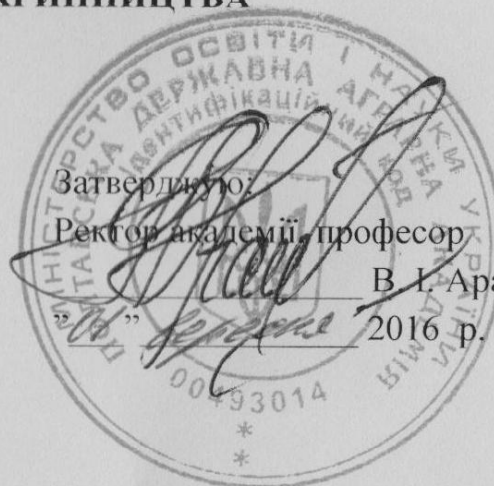


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА



Затверджую:
Ректор академії, професор
В. І. Аранчій
2016 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» 2016 року набору
спеціальності

204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»



ПОЛТАВА 2016

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

**здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» 2016 року набору
спеціальності**

204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»



ПОЛТАВА 2016

Розробники наскрізної програми практики здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»:

- Поліщук А. А. – декан факультету технології виробництва і переробки продукції, доктор сільськогосподарських наук, професор
- Кузьменко Л. М. – заступник декана факультету з навчальної роботи технології виробництва і переробки продукції, доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук
- Слинько В. Г. – заступник декана факультету з виховної роботи, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
- Войтенко С. Л. – завідувач кафедри розведення і генетики сільськогосподарських тварин, доктор сільськогосподарських наук, професор
- Ульянко С. О. – завідувач кафедри годівлі і зоогієни сільськогосподарських тварин, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
- Тендітник В. С. – завідувач кафедри технології переробки продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
- Шостя А. М. – завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник
- Петренко М. О. – голова науково-методичної ради спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», старший викладач кафедри розведення і генетики сільськогосподарських тварин, кандидат сільськогосподарських наук

У формуванні програми приймали участь викладачі: Березницький В. І., Васильєва О. О., Кодак Т. С., Коробка А. В., Кравченко О. І., Чухліб Є. В., Юхно В.М.

Програма розглянута і схвалена науково-методичною радою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», протокол № 1 від «01» вересня 2016 року

Голова науково-методичної ради спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» _____ М. О. Петренко

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. СТРУКТУРА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	5
2. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	7
2.1. Навчальна практика	8
2.1.1. Прикладна зоологія.....	8
2.1.2. Заготівля, зберігання та контроль якості кормів.....	9
2.1.3. Годівля тварин і технологія кормів.....	10
2.1.4. Розведення тварин.....	11
2.1.5. Технологія відтворення тварин.....	12
2.1.6. Мікробіологія молока та м'яса.....	13
2.1.7. Хіміко-бактеріологічний аналіз.....	14
2.1.8. Мікробіологічні і мікологічні методи дослідження.....	16
2.1.9. Хімічний контроль об'єктів довкілля.....	17
2.1.10. Технологія переробки продукції тваринництва.....	18
2.1.11. Технологічне обладнання молокопереробних підприємств.....	19
2.1.12. Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств.....	20
2.1.13. Технологія виробництва молока і яловичини.....	20
2.1.14. Конярство.....	22
2.1.15. Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса.....	23
2.1.16. Технологія молока і молочних продуктів.....	24
2.2. Виробнича практика.....	25
3. БАЗИ ПРАКТИКИ.....	28
4. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ	33
4.1. Вимоги до звіту	35
4.2. Правила оформлення звіту.....	37
ДОДАТКИ.....	43

ВСТУП

Практика здобувачів вищої освіти Полтавської державної аграрної академії є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для підготовки фахівців та набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, професійних навичок і вмінь. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти за час навчання, набуття й удосконалення практичних навичок і вмінь, визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою підготовки фахівців за освітньою програмою.

Головним завданням практичного навчання здобувачів вищої освіти є набуття навичок і вмінь з питань організації виробництва та переробки продукції тваринництва при максимальному використанні теоретичних знань в процесах виробництва та безвідходної переробки продукції тваринництва.

Під час теоретичного та практичного навчання здобувачам вищої освіти надається можливість отримання робітничих професій: «Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу» та «Оператор із штучного осіменіння тварин та птиці».

Зміст, послідовність практик визначається навчальним планом підготовки бакалаврів денної форми навчання 2016 року набору, а її календарні періоди проведення визначаються графіком навчального процесу на кожен навчальний рік і затверджуються наказом ректора.

Наскрізну програму практики розроблено відповідно до Положення про організацію практичної підготовки здобувачів вищої освіти Полтавської державної аграрної академії (Полтава, 2016 р.).

1. СТРУКТУРА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного та достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітнього рівня «бакалавр».

Під час практики поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з дисциплін навчального плану.

Навчальний план підготовки бакалаврів з технології виробництва і переробки продукції тваринництва передбачає практичну підготовку, починаючи з 1-го курсу. Передбачаються такі види практик:

- навчальна;
- виробнича.

Навчальна практика передбачена з 14-ти дисциплін циклу професійної підготовки загальним обсягом 420 годин навчальних занять та 210 годин самостійної роботи студента.

Навчальні практики

здобувачів вищої освіти ступеню «бакалавр»

Назва навчальної практики	Семестр	Кількість годин	
		аудиторних	самостійної роботи
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1. Прикладна зоологія	2	30	15
2. Заготівля, зберігання та контроль якості кормів	2	30	15
3. Годівля тварин і технологія кормів	4	30	15
4. Розведення тварин	4	30	15
5. Технологія відтворення тварин	4	30	15
6. Мікробіологія молока та м'яса	4	30	15

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
7. - Хіміко-бактеріологічний аналіз * - Мікробіологічні і мікологічні методи дослідження* - Хімічний контроль об'єктів довкілля*	4	30	15
8. Технологія переробки продукції тваринництва	6	30	15
9. Технологічне обладнання молокопереробних підприємств	6	30	15
10. Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств	6	30	15
11. Технологія виробництва молока і яловичини	6	30	15
12. Конярство	8	30	15
13. Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса	8	30	15
14. Технологія молока і молочних продуктів	8	30	15

* Навчальна практика входить до складу вибіркового навчального дисциплін. Передбачається проходження однієї із вказаних практик

Виробнича практика для здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» передбачена загальним обсягом 360 годин.

Виробничі практики
здобувачів вищої освіти ступеню «бакалавр»

Назва практики	Семестр	Кількість годин (тижнів)
Комплексна технологічна I	5	180 (4)
Комплексна технологічна II	7	180 (4)

2. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Перед початком навчальної та виробничої практики здобувачі вищої освіти проходять первинний інструктаж з безпеки життєдіяльності або цільовий з охорони праці з підтверджуючим підписом у листі або журналі реєстрації інструктажів.

Проходження здобувачами вищої освіти навчальних і виробничих практик є обов'язковою умовою виконання навчального плану підготовки фахівців.

У разі виникнення поважних причин для дострокового проведення навчальної практики, здобувач вищої освіти повинен отримати дозвіл керівника навчальної практики та декана факультету. Його оформлення підтверджується наказом ректора, за поданням деканів факультетів.

Здобувачі вищої освіти можуть самостійно, з дозволу відповідних кафедр або деканатів, обирати для себе базу практики і пропонувати її для використання. При цьому, підприємства (організації, установи), які використовуються як бази практики, повинні відповідати таким вимогам:

- здатність забезпечити виконання програми практики;
- наявність структур, галузей, що відповідають спеціальності, за якою здійснюється підготовка фахівців;
- можливість кваліфікованого керівництва практикою здобувачів вищої освіти;
- надання здобувачам вищої освіти права користуватися бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційності підприємства (організації, установи).

Побажання здобувача вищої освіти повинно бути обґрунтовано заявою на ім'я декана факультету за письмовою згодою керівництва відповідного підприємства (організації, установи) прийняти дану особу для проходження практики (додаток А).

2.1. Навчальна практика

Метою навчальних практик є ознайомлення здобувачів вищої освіти зі специфікою майбутнього фаху, отримання ними первинних професійних умінь і навичок із загально-професійних та спеціальних дисциплін.

Навчальні практики є складовими відповідних навчальних дисциплін.

2.1.1. Прикладна зоологія

Мета практики – закріплення безпосередньо в природних умовах теоретичного матеріалу з дисципліни, набуття практичних навичок шляхом вивчення біологічних та екологічних особливостей тварин, оволодіння методичними підходами ідентифікації тваринних організмів, використовуючи визначники та спеціальну довідкову літературу, навчитись розрізняти різні види, основні групи ендо- та ектопаразитів сільськогосподарських тварин.

Завдання практики:

- ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними представниками фауни Полтавської області;
- набуття навичок з визначення паразитичних видів тварин, їх циклів розвитку у біотопах та вивчення методів профілактики антропозоонозів.
- вивчення екології тварин, їх розповсюдження в біотопах, характерних для даної місцевості, взаємовідносини з навколишнім середовищем;
- ознайомлення з рідкісними та зникаючими тваринами фауни Полтавщини.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

знати:

- методи пошуку, виявлення і облік тварин у природному середовищі.

вміти:

- працювати з визначниками;
- вести записи спостережень, виготовляти зоологічні колекції.

2.1.2. Заготівля, зберігання та контроль якості кормів

Мета практики – вивчення способів заготівлі, основних методів зоотехнічних досліджень якісного складу кормів, а також оволодіння методичними підходами до зберігання кормів, збереження їх поживності і хімічного складу.

Завдання практики: оволодіти та закріпити на практиці отримані теоретичні знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

Мати спеціалізовані знання щодо основних технологій вирощування сільськогосподарських культур, заготівлі та зберігання кормів.

Користуючись визначником і спеціальною довідковою літературою, визначати і розрізняти різні види кормових, отруйних і лікарських рослин, робити аналіз природних і культурних кормових угідь оцінювати їх кормову цінність та давати пропозиції щодо їх поліпшення. Обліковувати кількість і оцінювати якість кормів; економічно оцінювати вирощування кормових культур з урахуванням їх енергетичної цінності і протеїнової поживності; розраховувати потребу господарства в пасовищах та матеріалах для їх обладнання; визначати кількість загонів та їх розмір в умовах кожного підрозділу; розраховувати потребу в зеленій масі для заготівлі запланованої кількості сіна, сінажу, силосу та штучно зневоднених кормів; складати сировинні конвеєри для заготівлі основних видів кормів та розробляти заходи щодо їх здешевлення.

Визначати хімічний склад, перетравність поживних речовин, енергетичну, мінеральну і вітамінну поживність кормів. Визначати якість і кормову цінність кормів усіх груп та їх відповідність державним стандартам. обирати технологію і організувати заготівлю та зберігання кормів залежно від їх виду.

2.1.3. Годівля тварин і технологія кормів

Мета практики – закріплення в умовах виробництва теоретичних знань з морфології кормових рослин, технології їх вирощування, заготівлі, зберігання та використання кормів для годівлі тварин.

Завдання практики: оволодіти та закріпити на практиці отримані теоретичні знання щодо організації годівлі тварин та технології кормів, набуття студентами практичних навичок по оцінці кормової цінності окремих груп кормів і кормових добавок та їх ролі у живленні тварин, способів заготівлі, зберігання, підготовки кормів до згодовування та раціонального їх використання; організації повноцінної годівлі тварин на основі деталізованих норм при різних умовах утримання; організації повноцінної годівлі тварин в певних виробничих умовах, до розробки і застосування раціональних технології заготівлі кормів і підготовки їх до згодовування з врахуванням екологічного, господарського стану і енергоресурсозабезпечення господарств.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

знати: морфологічні особливості та кормову цінність основних кормових культур; технології вирощування, заготівлі та зберігання кормів в умовах господарств різних форм власності; особливості та способи використання окремих видів кормів; методи органолептичного оцінювання якості корму; основні методи створення, догляду та використання культурних пасовищ; симптоми отруєнь тварин недоброякісними кормами, отруйними та шкідливими рослинами; способи раціонального використання кормів;

вміти: розпізнавати кормові рослини за зовнішніми ознаками та їх видову належність; визначити урожай і його структуру; вид корму та сировину, з якої він приготовлений; проводити облік кількості грубих і соковитих кормів методом обмірювання; органолептичним методом визначити якість грубих, соковитих, концентрованих кормів, мінеральних

добавок та їх придатність до використання; виконувати окремі технологічні прийоми заготівлі кормів та їх закладки на зберігання; випасати тварин за різних способів використання природних та штучних пасовищ.

2.1.4. Розведення тварин

Мета практики – оцінювання тварин згідно Інструкцій з бонітування та визначення ефективності використання різних методів розведення в умовах господарств.

Завдання практики: закріпити на практиці отримані теоретичні знання щодо методів добору й підбору тварин, їх оцінювання за основними показниками продуктивності, використання відповідних методів розведення.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти: мати належний рівень знань щодо оцінки росту і розвитку тварин, типів конституцій й екстер'єру, методів добору й підбору, оцінювання племінної цінності та продуктивності тварин різних видів, сучасних вітчизняних і світових розробок в галузі тваринництва, які сприяють створенню конкурентоспроможної галузі тваринництва.

Використовуючи форми племінного обліку тварин, Державні племінні книги, каталоги плідників та інші інформативні матеріали, включаючи результати власного оцінювання тварин в умовах господарства, здійснювати оцінку тварин з визначенням класу згідно Інструкції з бонітування тварин відповідного виду. Визначати ріст і розвиток тварин, обліковувати кількість і якість одержаної від тварини продукції за певний проміжок часу; визначати племінну цінність тварин за власним фенотипом та фенотипом батьків і бічних родичів; методи підбору тварин, які сприятимуть підвищенню продуктивності в наступних поколіннях. Знати сучасні розробки вітчизняних і зарубіжних науковців щодо підвищення продуктивності тварин та створення конкурентоспроможної галузі тваринництва.

2.1.5. Технологія відтворення тварин

Мета практики – поглиблення знань студентів з теоретичного курсу шляхом отримання практичних навичок з своєчасного виявлення самок в стані статевої охоти з використанням клінічних та лабораторних методів; оволодіння методами отримання сперми від бугая та плідників інших видів та методами оцінки одержаної сперми, оволодіти сучасними методами штучного осіменіння сільськогосподарських тварин; вивчення системи організації роботи на державних станціях з племінної роботи і пункті штучного осіменіння та застосування їх у практичній діяльності.

Завдання практики: засвоїти методику оцінки якості сперми: загальної санітарної оцінки отриманих еякулятів за об'ємом, кольором, запахом та консистенцією, мікроскопічної оцінки сперми за густиною, активністю та концентрацією спермій, оволодіти навичками виготовлення розріджувачів для розрідження сперми та підготовки її для короткотермінового і тривалого зберігання; відпрацювати техніку складання і підготовки штучної вагіни до взяття сперми; ознайомитись з методами роботи на сучасному племінному підприємстві, пункті штучного осіменіння.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

знати:

- оперативний контроль і облік відтворення стад;
- основи діагностування статевої охоти, способи осіменіння самок сільськогосподарських тварин та птиці;
- найбільш раціональні технології використання племінних плідників в умовах різних форм господарств;
- методи оцінки сперми та особливості організації її зберігання;
- раціональну організацію роботи пунктів штучного осіменіння, лабораторій з племроботи та відтворення стад;

вміти:

- одержувати сперму від самців різних видів тварин і ліквідувати причини, які гальмують статеві рефлекси у плідників;
- оцінювати якість сперми плідників та готувати розріджувачі для розрідження сперми;
- виявляти самок у стані статевої охоти;
- проводити осіменіння самок різних видів і визначати їх вагітність;

2.1.6. Мікробіологія молока та м'яса

Мета практики – вивчення морфологічних, культуральних та біохімічних властивостей різних груп мікроорганізмів, а також оволодіння навичками індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на мікробіологічні показники якості та безпечності молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів.

Завдання практики: оволодіти та закріпити на практиці отримані теоретичні знання з мікробіологічного контролю, що проводиться на підприємствах молочної та м'ясної промисловості.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

Уміти в умовах виробництва кваліфіковано використовувати отримані знання щодо джерел можливої контамінації молока, м'яса та продуктів з них мікроорганізмами, складу залишкової мікрофлори молока та шляхи її знешкодження, розвитку мікроорганізмів під час забою тварин та отримання м'ясних туш і виробництва м'ясопродуктів, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

Здобувачі вищої освіти повинні набути компетентності щодо систематики і номенклатури мікроорганізмів; їх основних властивостей, які можуть впливати на якість молока, м'яса і продуктів з них; санітарно-показних груп мікроорганізмів; закономірності протікання мікробіологічних процесів у виробництві молока і молочних продуктів; джерел можливої

контамінації сировини та готової продукції; методів індикації та ідентифікації різних груп мікроорганізмів згідно з діючими стандартами та рекомендаціями.

Готувати та мікроскопувати бактеріологічні препарати при дослідженні молока, м'яса та продуктів з них; робити посів і культивувати мікроорганізми, які найчастіше присутні в молоці та м'ясі; обчислювати результати досліджень; інтерпретувати отримані результати досліджень молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів за мікробіологічними показникам.

2.1.7. Хіміко-бактеріологічний аналіз

(вибіркова дисципліна)

Мета практики – вивчення правил техніки безпеки при роботі; порядку відбирання і оформлення проб; основних властивостей матеріалів, сировини і напівфабрикатів, які підлягають аналізу, правил підготовки посуду для проведення хімічного і бактеріологічного аналізу, правил готування розчинів і поживних середовищ, правил проведення дезінфекції та стерилізації, призначення лабораторного устаткування і правил роботи з ним, матеріалів теоретичних знань зі спеціальної технології, методик проведення хімічних і бактеріологічних досліджень.

Завдання практики: вивчення та відпрацювання на практиці методик дослідження якості води, кормів для тварин, ґрунту, повітря виробничих приміщень та проведення різноманітних хіміко-бактеріологічних аналізів харчових продуктів (сировини, напівфабрикатів і готових виробів).

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

Уміти визначати органолептичні показники якості природної води, фізичні, хімічні показники води, знати вимоги до питної води, джерела водопостачання та забруднення водойм, схеми повного і скороченого аналізу стічної води, методи відбирання проб, порядок виконання аналізів стічних вод, методики визначення органолептичних показників стічної води, фізичні

властивості стічної води, методи визначення хімічного складу стічної води, план санітарно-бактеріологічного аналізу води, методика визначення загальної бактеріальної забрудненості та колі-титру води, методика визначення наявності яєць гельмінтів у відкритих джерелах водопостачання, уміти оцінювати якість води за результатами дослідження.

Володіти методами дослідження основних показників мікроклімату у виробничих приміщеннях, методиками визначення температури, відносної вологості, швидкості руху, концентрації вуглекислого газу, аміаку в повітрі приміщень, методиками визначення природної і штучної освітленості, запиленості, мікробного обсіменіння приміщення.

Знати і використовувати методи хімічного аналізу молочних продуктів, правила відбору проб молочних продуктів для аналізу, методи контролю маси та об'єму одиниць упаковки і відібраних проб, правила відбору проб окремих молочних продуктів, маркування зразків, їхня доставку і зберігання, методики підготовки зразків до дослідження, визначення густини, кислотності молока, визначення жиру та масової частки білка методом формольного титрування в молоці, осадження і виділення казеїну молока, виділення лактоальбумінів і лактоглобулінів молока, визначення кількості казеїну, сухої речовини і сухого знежиреного молочного залишку в молоці.

Володіти методами дослідження бактеріальної забрудненості сирого молока за редуктазним методом, бактеріальної забрудненості сирого молока чашковим методом, визначення окремих груп мікроорганізмів у сирому молоці, визначення інгібуючих речовин у молоці, мікробіологічного дослідження питних видів молока та вершків; знати методи контролю пастеризації молока, мікробіологічного дослідження кисломолочних продуктів, вершкового масла, сиру, морозива, згущених і сухих молочних консервів.

Уміти проводити лабораторними методами дослідження м'яса тварин, відбирати проби м'яса для дослідження, проводити кількісне визначення

летких жирних кислот у м'ясі, знати методики бактеріологічного та біохімічного дослідження м'яса, методи визначення ступеня свіжості м'яса, виявлення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні, методики визначення свіжості м'яса тушок птиці, виявляти хворих і загиблих тварин,.

Знати будову і хімічний склад, товарознавчу класифікацію (види і категорії) яєць, основні положення «Правил ветеринарно-санітарної експертизи яєць домашньої птиці», правила приймання, відбору проб, розфасування, упакування, зберігання меду, класифікацію і хімічний склад меду, лабораторні дослідження меду, правила відбору проб та органолептичного дослідження риби.

2.1.8. Мікробіологічні і мікологічні методи дослідження

(вибіркова дисципліна)

Мета практики – вивчення методик проведення мікробіологічних і мікологічних досліджень; правил техніки безпеки при роботі; порядку відбирання і оформлення проб; основних властивостей матеріалів, сировини і напівфабрикатів, які підлягають аналізу, правил підготовки посуду для проведення мікробіологічного і мікологічного аналізу, правил готування розчинів і поживних середовищ, правил проведення дезінфекції та стерилізації, призначення лабораторного устаткування і правил роботи з ним.

Завдання практики: вивчення та відпрацювання на практиці методик дослідження якості води, кормів для тварин, ґрунту, повітря виробничих приміщень та проведення різноманітних мікробіологічних та мікологічних аналізів харчових продуктів.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

Знати мікробіологічні методи виділення, ізоляції визначеного мікроорганізму з існуючої в природі змішаної популяції та культивування

(вирощування мікробної популяції в штучному середовищі в лабораторних умовах).

Володіти знаннями щодо систематики, морфології, цитології, біогеографії грибів, біології їх індивідуального розвитку й біоценотичних властивостей.

Здобувачі вищої освіти повинні набути компетентності щодо систематики і номенклатури мікроорганізмів і грибів; їх основних властивостей, які можуть впливати на якість харчових продуктів; методів індикації та ідентифікації різних груп мікроорганізмів та грибів згідно з діючими стандартами та рекомендаціями.

Готувати та мікроскопувати бактеріологічні препарати при дослідженні молока, м'яса та продуктів з них; робити посів і культивувати мікроорганізми, які найчастіше присутні в молоці та м'ясі; обчислювати результати досліджень; інтерпретувати отримані результати досліджень харчових продуктів за мікробіологічними та мікологічними показниками.

2.1.9. Хімічний контроль об'єктів довкілля

(вибіркова дисципліна)

Мета практики – навчитися обґрунтовано аналізувати природні об'єкти, склад яких може постійно та непередбачувано змінюватися.

Завдання практики: на основі отриманих цілісних уявлень про методи аналізу та контролю природного середовища та екологічної експертизи вміти самостійно оцінити конкретну екологічну ситуацію об'єктів навколишнього середовища; правильно застосовувати методи попередження їх забруднення; отримання практичних навиків по відбору проб з об'єктів навколишнього середовища та проведення експрес-аналізів; формування інформаційної бази стану і змін природного середовища, отримання необхідної і достатньої за критерієм повноти, точності і достовірності інформації про зміни і стан природного середовища, виявлення випадків

шкідливого впливу на окремі компоненти або природне середовище в цілому, профілактика понаднормативної екологічної шкоди і ін.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти: здобувач вищої освіти повинен знати переваги і обмеження конкретних інструментальних методів аналізу, метрологічне порівняння методик та складання результатів аналізу як процедури; вміти самостійно оптимізувати процедуру аналізу в плані постійно зростаючих вимог на кваліфікацію лаборанта.

2.1.10. Технологія переробки продукції тваринництва

Мета практики – вивчення основних етапів проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості, засвоєння методик складання технологічних схем виробництва та проведення продуктових розрахунків.

Завдання практики: оволодіти та закріпити на практиці отримані теоретичні знання по послідовності проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості з урахуванням розмірів, потужності та асортименту підприємства.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти: мати спеціалізовані знання щодо основних етапів проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості. Вміти визначати структуру підприємств, обладнання виробничих цехів і допоміжних служб, потоковість технологічних процесів виробництва молочних та м'ясних продуктів а також функцій і задач виробничої лабораторії.

Користуючись довідковою літературою вміти розробляти асортимент молочних та м'ясних продуктів згідно профілю підприємства; складати схему направлення переробки сировини; складати технологічні схеми виробництва молочних та м'ясних продуктів; складати схеми технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва молочних та м'ясних продуктів; виконувати продуктові розрахунки.

Вміти підбирати технологічне обладнання і складати апаратурно-технологічні лінії виробництва; обґрунтовувати технологію виробництва

молочних та м'ясних продуктів на основі розроблених апаратурно-технологічних ліній; розробляти заходи по охороні довкілля.

2.1.11. Технологічне обладнання молокопереробних підприємств

Мета практики – ознайомлення студентів із технологічним обладнанням виробничих цехів підприємств молочної промисловості і систематизація на практиці отриманих теоретичних знань по призначенню, будові і принципу роботи обладнання.

Завдання практики: оволодіти і закріпити на практиці знання щодо будови і принципу роботи основного технологічного обладнання на підприємствах молокопереробної галузі.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

знати:

- призначення різного технологічного обладнання молочних виробництв (приймального і апаратного цехів, цехів незбираномолочної продукції, морозива, сухих і згущених молочних продуктів, маслоцеху, сирцеху та ін.);
- будову обладнання для переробки молока;
- принцип роботи технологічного обладнання;
- технологію і техніку переробки молока на молокопереробному підприємстві (сирзаводі, маслозаводі, молочному комбінаті, молочноконсервному комбінаті тощо).

вміти:

- проводити основні розрахунки технологічного обладнання;
- підбирати обладнання в лінії виробництва різних молочних продуктів;
- здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій на виробництві.

2.1.12. Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств

Мета практики – ознайомлення студентів із технологічного обладнання виробничих цехів м'ясопереробних підприємств; вивчення призначення, будови, основних вузлів і принципу роботи обладнання.

Завдання практики: оволодіти та закріпити на практиці отримані теоретичні знання будови та принципу дії основних одиниць обладнання що використовується при виготовленні ковбасних виробів, копченостей, консервів, при забої різних видів тварин.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти:

Мають спеціалізовані знання щодо основних одиниць обладнання забійного, субпродуктового, жирового та м'ясопереробного цехів, будову та принцип дії.

Користуючись довідковою літературою можуть підібрати комплект обладнання для виготовлення м'ясних продуктів (ковбаси різних груп, копченості та ін.), обробки субпродуктів (м'якушевих, кісткових, шерстних та м'ясо-кісткових), обробки кишкової сировини (черева, синюги, пікало та ін.), обробки жирової сировини (м'якої та твердої), забої худоби (свиней, ВРХ, птиці, кролів).

Відповідно до потужностей підприємства підібрати оптимальне обладнання для виконання операцій, для цього виконують необхідні технологічні розрахунки. Складають апаратурно-технологічні схеми первинної переробки тварин (ВРХ, свиней, птиці), виробництва різних видів ковбас та обробки субпродуктів.

2.1.13. Технологія виробництва молока і яловичини

Мета практики – набуття студентами практичних навичок по вивченню виробничих процесів на тваринницьких фермах. Ознайомлення з технологіями виробництва молока та яловичини, і зведенням первинного

виробничо-зоотехнічного і племінного обліку та принципами визначення якості кормів і тваринницької продукції, їх зберігання у господарствах.

Завдання практики: оволодіти необхідними практичними навичками у галузях молочного та м'ясного скотарства по догляду за тваринами, їх годівлею та утриманням. Закріпити на практиці будову і принципи роботи основного технологічного обладнання що використовується на підприємствах різних типів.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти: мати спеціалізовані знання щодо основних технологічних процесів з виробництва молока та яловичини.

Засвоїти і визначити породні особливості великої рогатої худоби, методи їх розведення. Мати спеціалізовані знання щодо основних технологій штучного осіменіння тварин, отримання приплоду та особливості його вирощування, форми племінного обліку. Знати способи визначення основних показників росту та розвитку худоби, бонітування тварин та визначення їх племінної цінності.

Визначити якість і кормову цінність кормів усіх груп, обирати технології та організувати заготівлю і зберігання сіна, сінажу, силосу. Користуючись довідниками, сучасними комп'ютерними програмами вміти розраховувати потребу в кормах для великої рогатої худоби відповідно її фізіологічного стану та продуктивності. Засвоїти основні принципи складання кормових раціонів для дійних корів та молодняку на відгодівлі.

Мати спеціалізовані знання з основних технологічних процесів на молочній фермі (комплексі). Засвоїти потоково-цехову технологію з виробництва молока та технологічні процеси у цехах: сухостою, отелу, виробництва молока. Користуючись довідниковою літературою вміти визначати: жирність, кислотність, густину молока та його гатунок.

Мати практичні знання з годівлі і утриманні тварин на вирощуванні, дорощуванні і відгодівлі. Розраховувати абсолютний, середньодобовий відносні прирости бичків, визначати категорії їх вгодованості за життя.

Засвоїти найпоширеніші технології виробництва молока і яловичини, знати їх особливості і розробити заходи щодо здешевлення отриманої продукції.

2.1.14. Конярство

Мета практики – вивчення основних показників, що визначають робочі якості коней та основи їх використання, а також навчитись складати раціони для коней різного віку фізіологічного стану і інтенсивності виконаної роботи. Навчитись складати родовід проводити його аналіз та вивчити принципи оцінки якості племінних коней і їх господарське призначення.

Завдання практики: оволодіти та закріпити на практиці технології утримання, годівлі та напування коней, відтворення конепоголів'я. методи сідлання та запрягання коней, їх випробування і використання у народному господарстві.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти: засвоїти назви статей та їх локалізацію на тілі коня, вивчити назви, топографію вад і недоліків на тілі тварини, причини їх виникнення та вплив на племінну цінність і ринкову вартість коней, їх працездатність. Засвоїти види поступального руху та їх характеристику.

Мати спеціалізовані знання щодо основних показників робочих якостей коней, основ їх використання. Вміти визначати: силу тяги, швидкість руху, витривалість, величину виконаної роботи та потужність тварин.

Засвоїти видові особливості будови травного каналу і травлення у коней. Користуючись спеціальною довідниковою літературою визначати потребу коней різних статевих-вікових груп у поживних речовинах, макро- і мікроелементах, вітамінах та питній воді. Вміти складати раціони.

Знати види запряжок, правила запрягання коней. Вивчити будову, розміри і призначення кінської зброї та її окремих елементів. Засвоїти будову

сідла, існуючі їх різновиди, правила сідлання коней і набути навичок верхової їзди.

Мати знання фізіологічних особливостей, будови та функціонування вим'я кобили, синтезу молока, його біологічні властивості, хімічний склад та способи доїння кобил. Знати технологію виробництва кумису та його лікувальні властивості. Вивчити критерії оцінювання м'ясної продуктивності коней, сортове розрубання туш.

Засвоїти загальну характеристику видів кінного спорту, особливості суддівства під час змагань та визначення переможців.

2.1.15. Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса

Мета практики – вивчення основних технологічних процесів по технології переробки продукції тваринництва, а також оволодіння методиками по проведенню біохімічного і фізико-хімічного складу продуктів тваринництва.

Завдання практики: оволодіти та закріпити на практиці отримані теоретичні знання в сфері переробки м'яса, інших продуктів забою, риби, меду та яєць.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти: мати спеціалізовані знання щодо основних технологій переробки продукції тваринництва.

Користуючись державними стандартами вміти визначати ґатунок готової продукції, знати вимоги до сировини, допоміжних матеріалів та спецій. Вміти користуватись методиками визначення та проводити аналізи по вивченню хімічного, мікробіологічного складу сировини та готової продукції. Вміти здійснювати підбір сировини для виготовлення м'ясних продуктів, проводити розрахунок сировини, допоміжних матеріалів та спецій для виробництва м'ясних виробів заданого асортименту. Визначати

хімічний склад рибної сировини та рибної продукції, яєць та яєчної продукції; поводити якісний аналіз меду різноманітного походження.

Здійснювати технохімічний контроль виробництва продуктів тваринництва з аналізом критичних контрольних точок на кожному етапі виробництва. Знати і вміти забезпечити якість і безпеку продуктів тваринництва і продуктів їх переробки у відповідності до вимог нормативної та законодавчої бази України. Знати, як забезпечити досягнення відповідних показників якості та безпеки продукції тваринництва та продуктів їх переробки; вміти реалізовувати технології переробки продукції тваринництва.

2.1.16. Технологія молока і молочних продуктів

Мета практики – набуття практичних навичок професійно виконувати виробничі процеси з технології молока і молочних продуктів в умовах молокопереробних підприємств різних типів; формування у майбутніх фахівців знань з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей молока і молочних продуктів, їх змін, залежно від біологічних і технологічних факторів, а також від раціональної організації виробництва, зберігання, транспортування та реалізації високоякісних молока і молочних продуктів.

Завдання практики: безпосередня участь здобувачів вищої освіти у виробничих процесах технології різних видів молочних продуктів в умовах спеціалізованої навчально-наукової лабораторії технології молока і молочних продуктів кафедри переробки продукції тваринництва, а також в умовах молокопереробних підприємств.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти: в умовах практичної роботи по виконанню програми практики здобувачі вищої освіти пізнають суть процесів, пов'язаних з виробництвом молочної сировини, її первинної обробки, зберігання та транспортування.

Відпрацьовують питання, пов'язані з роботою молокопереробних підприємств, усвідомлюють їх соціальне і економічне значення, відпрацьовують питання приймання молока, визначення його якості, механічну і теплову обробку, а також навчаються організовувати загальні процеси технології питних видів молока і вершків, кисломолочних продуктів, вершкового масла, сирів, сухих видів молочної продукції, переробки вторинної молочної сировини використовуючи відповідне технологічне обладнання і таке інше.

2.2. Виробнича практика

Метою та завданнями виробничої практики (комплексної технологічної) є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, опанування здобувачами вищої освіти сучасних прийомів, методів та знарядь праці в галузі їх майбутньої професії; виховання у здобувачів вищої освіти потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності, збір матеріалу для виконання курсових, кваліфікаційних робіт і т. д.

Фахові компетенції здобувачів вищої освіти

- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва продукції тваринництва;
- здатність використовувати професійні знання в галузі переробки продукції тваринництва;
- здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення, тварин для ефективного ведення галузі тваринництва;
- знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів;

- здатність до складання добових раціонів для різних видів і статевих вікових груп тварин та організації нормованої їх годівлі з урахуванням річної потреби підприємства в кормах;
- здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- здатність застосовувати базові знання з економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- здатність застосовувати знання з біології великої рогатої худоби під час догляду та експлуатації в сучасних технологіях виробництва молока та яловичини;
- здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак свиней під час їх вирощування за сучасних технологій виробництва свинини;
- здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва;
- здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин для ефективного ведення галузі тваринництва;
- здатність застосовувати знання з організації і управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва;
- здатність використовувати знання зі спеціальної біохімії та мікробіології у технології молока і молочних;
- здатність використовувати знання зі спеціальної біохімії та мікробіології у технології м'яса і м'ясних продуктів;
- здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички з розробки нових та удосконалення діючих технологій виробництва молочних і м'ясних продуктів;

- здатність аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення гігієнічних, ветеринарно-санітарних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

3. БАЗИ ПРАКТИКИ

Навчальна практика може проводитися у навчальних кабінетах і лабораторіях, навчальних господарствах, навчально-практичних центрах, на фермах та інших допоміжних об'єктах Полтавської державної аграрної академії, а також на підприємствах (в організаціях, установах) відповідного профілю на основі договорів.

На III-IV курсах підготовки бакалавра базами для проходження виробничої практики є кращі аграрні та переробні підприємства різних форм власності.

Орієнтовний перелік баз практик

1. ПП «Комунар», Полтавська обл., В.-Багачанський район, с. Степанівка
2. ТОВ «Білагро», Полтавська обл., В.-Багачанський район, с. Білоцерківка
3. СТОВ «Мрія», Полтавська обл., Гадяцький район, с. Плішивець
4. ВП «АФ «ім. Шевченка» ТОВ «АФ «ім. Довженка», Полтавська обл., Гадяцький район, с. Лютенка
5. ТОВ «Стандарт-Агро», Полтавська обл., Гадяцький район, с. Сарі
6. ТОВ НВП «Глобинський свинокомплекс», Полтавська обл., Глобинський район, м. Глобине
7. ТОВ «АФ «Пузиківська», Полтавська обл., Глобинський район, с. Пузикове
8. ТОВ «АФ «Соняшник», Полтавська обл., Глобинський район, с. В. Кринки
9. ПАФ «Подоляка», Полтавська обл., Диканський район, с. Байрак
10. ПАТ «Полтавська птахофабрика», Полтавська обл., Диканський район,
11. СТОВ «"Махі 2010"», Полтавська обл., Диканський район, с. Велика Рудка
12. ВП «АФ «Орданівка» ТОВ АФ «ім. Довженка», Полтавська обл., Диканський район, с. Орданівка

13. ТОВ «Бурат-Агро», Полтавська обл., Зіньківський район, с. Попівка
14. ТОВ «Украгросток», Полтавська обл., Зіньківський район, с. Тарасівка
15. ПОСП «АФ «Перемога», Полтавська обл., Зіньківський район, с.
Удовиченки
16. ПП «Ланна-Агро» Полтавська обл., Карлівський район, с-ще Ланна,
17. ТОВ «АПК «Докучаєвські чорноземи» Полтавська обл., Карлівський
район, м.Карлівка
18. ТОВ «Сільські традиції» Полтавська обл., Кобеляцький район, с.
Білики
19. ПСП «Колос» Полтавська обл., Кобеляцький район, с. Павлівка
20. СВК «Батьківщина» Полтавська обл., Котелевський район, смт.
Котельва
21. ПСП «Ковпаківець» Полтавська обл., Котелевський район, с. Мала
Рублівка
22. ТОВ «АФ «Маяк» Полтавська обл., Котелевський район, смт. Котельва
23. ФГ «Мир» Полтавська обл., Котелевський район, с.Михайлівка Перша
24. ТДВ «Птахофабрика Росія» Полтавська обл., Кременчуцький район, с.
Потоки
25. СК «Іскра» Полтавська обл., Кременчуцький район, с. Недогарки
26. ПрАТ «Райз-Максимко» Полтавська обл., Лохвицький район, м.
Лохвиця,
27. ТОВ «Гаївщина» Полтавська обл., Лохвицький район, с.Гаївщина
28. ТОВ «Сенча» Полтавська обл., Лохвицький район, с.Сенча
29. ТОВ «Корсунівське» Полтавська обл., Лохвицький район с.Корсунівка
30. СТОВ «Інкубаторно-птахівниче підприємство» Полтавська обл.,
Лубенський район, м. Лубни
31. ТОВ «Савинці» Полтавська обл., Миргородський район, с. Савинці
32. ДП ДГ « ім. Декабристів» Полтавська обл., Миргородський район, с.
Великий Байрак

33. ДП «Конярство України» Філія «Дібрівський кінний завод №62»
Полтавська обл., Миргородський район, с. Дібрівка
34. ТОВ «АФ «Перше травня» Полтавська обл., Новосанжарський район, с.
Кунцеве
35. СТОВ «АФ «Оржицька» Полтавська обл., Оржицький район, с.
Тарасенкове
36. Пирятинське міжгосподарське інкубаторно-птахівниче підприємство
Полтавська обл., Пирятинський район, м. Пирятин
37. ДП ДГ «Степне» Полтавська обл., Полтавський район, с. Степне
38. ПП « ім. Калашника» Полтавська обл., Полтавський район, с.
Калашники
39. ДП ЕБ «Надія» Інституту свинарства агропромислового виробництва
НААН України Полтавська обл., Полтавський район, м. Полтава
40. СТОВ «СС «Тростянець» Полтавська обл., Полтавський район, с.
Тростянець
41. ДП ДГ «Тахтаулово» Полтавська обл., Полтавський район,
с.Тахтаулове”
42. ПАТ «Полтаваплемсервіс» Полтавська обл., Полтавський район, с.
Горбанівка
43. ДП «Вітал-агро» Полтавська обл., Полтавський район, с. Черноглазівка
44. СТОВ «Хлібороб» Полтавська обл., Решетилівський район, с-ще
Решетилівка
45. СВК «Перемога» Полтавська обл., Хорольський район, с. Клепачі
46. ТОВ «АФ «Хорольська» Полтавська обл., Хорольський район, с.
Староаврамівка
47. ДП ДГ « ім. 9 січня» Полтавська обл., Хорольський район, с.
Ялосовецьке
48. СТОВ «Мусіївське» Полтавська обл., Хорольський район, с. Мусіївка
49. СТОВ «Перемога» Полтавська обл., Чорнухінський район, с.Гільці
50. СФГ «Надія» Полтавська обл., Чорнухінський район, смт Чорнухи

51. ВАТ «Чорнухи-птиця» Полтавська обл., Чорнухінський район, смт. Чорнухи
52. ТОВ «Ізюмське звірогосподарство» Полтавська обл., Чутівський район, с. Чапаєве
53. ТОВ «АФ « ім. Довженка» Полтавська обл., Шишацький район, с. Яреськи
54. ПП «Агроекологія» Полтавська обл., Шишацький район, с. Михайлики
55. СВК «Полтава-інкубатор», м. Полтава
56. СТОВ «Агроко» Черкаська область, Чернобаївський район
57. ПП «Великобагачанський комбікормовий завод», Полтавська обл., В.-Багачанський район, смт. Велика Багачка
58. ПП «БІАГР», Полтавська обл., В.-Багачанський район, с. Білоцерківка
59. ТОВ «Гадячсир», Полтавська обл., м. Гадяч
60. ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», Полтавська обл., Глобинський район
61. ТОВ «Глобинський маслосирзавод», Полтавська обл., Глобинський район, м. Глобине
62. ТОВ «Карлівський м'ясокомбінат» Полтавська обл., Карлівський район, м. Карлівка
63. ПАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» Полтавська обл., Кременчуцький район, м. Кременчук
64. ПАТ «Кременчук м'ясо» Полтавська обл., Кременчуцький район, м. Кременчук
65. ТОВ «Лубенський молочний завод» Полтавська обл., Лубенський район, м. Лубни
66. ПАТ «Гармонія» Полтавська обл., Лубенський район, м. Лубни
67. ВАТ «Лубенський м'ясокомбінат», Полтавська обл., Лубенський район, м. Лубни
68. ТОВ «Миргородський сироробний комбінат» Полтавська обл., Миргородський район, м. Миргород

69. ПрАТ «Пирятинський сир завод» Полтавська обл., Пирятинський район, м. Пирятин
70. ПАТ «Пирятинський м'ясокомбінат» Полтавська обл., Пирятинський район, м. Пирятин
71. ПП «Тахтаулівські ковбаси» Полтавська обл., Полтавський район, с.Тахтаулове
72. Група компаній «terraFood» Решетилівський маслозавод Полтавська обл., Решетилівський район, с-ще Решетилівка
73. ПАТ «Хорольський молоко консервний комбінат дитячих продуктів» Полтавська обл., Хорольський район, м.Хорол
74. КП «Полтавський м'ясокомбінат», м. Полтава
75. ТМ «Козуб продукт» Полтавська обл., Полтавський район, м. Полтава
76. ТОВ Фірма «Заря», м. Полтава
77. ФОП Бабін О.А. «Бабині кози» Київська область, Татаївський район
78. ТОВ «Дрогобицький м'ясокомбінат», Львівська обл., м. Дрогобич
79. ПАТ «Комбінат "Придніпровський"» м. Дніпропетровськ

4. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Формою контролю під час проходження навчальної практики здобувачами вищої освіти є нарахування балів у відповідності до передбаченої у робочій програмі схеми нарахування балів з навчальної дисципліни.

Методи контролю за видами роботи здобувачів вищої освіти: відвідування навчальної практики, ведення щоденника, а також особисте спостереження викладача під час практики. Залежно від особливостей навчальних практик можуть бути впроваджені інші методи контролю.

Після закінчення навчальних практик здобувачі вищої освіти повертають щоденники в деканат, де вони зберігаються протягом терміну визначеного діючим законодавством.

Здобувач вищої освіти в щоденнику навчальної практики записує в кінці кожного дня види і обсяги виконаних робіт. Керівник навчальної практики робить письмовий висновок про виконання програми практики здобувачем вищої освіти у відповідному розділі щоденника.

Форма контролю виробничої практики – диференційований залік.

Форма звітності здобувача вищої освіти за виробничу практику – це подання письмового звіту (додаток Б) і щоденника, підписаних безпосередньо керівником практики від бази практики та скріплених печаткою.

Методи контролю виконання здобувачами вищої освіти програми виробничої практики: перевірка та оцінка координатора практичної підготовки по спеціальності звітної документації, оцінка виконання програми практики викладачем – керівником практики від кафедри та захист звіту.

Останні дні проходження виробничої практики відводяться для складання і оформлення детального звіту про проходження практики у відповідності з програмою та календарним планом.

Після закінчення терміну практики відповідно до наказу ректора здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики в академії:

- звіт, щоденник та супровідні документи з практики, передбачені навчальним закладом, надають координатору з практичної підготовки по спеціальності для перевірки та аналізу змісту відповідної документації;

- звіт і щоденник подають на кафедру для реєстрації та на рецензування викладачу – керівнику практики від кафедри;

- після можливого доопрацювання здобувачем вищої освіти та остаточного погодження змісту звіту з викладачем – керівником практики від кафедри отримують допуск звіту до захисту;

- захищають звіт про проходження практики у комісії, призначеній наказом ректора.

Комісія приймає та виставляє диференційований залік враховуючи результати оцінювання за методами контролю.

Схема нарахування балів з комплексної технологічної практики

Параметр оцінки (рекомендований діапазон оцінки в балах)		Результат оцінювання
Оцінка координатора практичної підготовки зі спеціальності (оформлення результатів практики: написання звіту, заповнення супровідних документів) (1 – 10)		
Висновок викладача – керівника практики від кафедри про виконання здобувачем вищої освіти програми практики (1 – 40)		
Комісійний захист звіту (1 – 50)		
Підсумкова оцінка:	кількість балів	
	шкала ЄКТС	
	національна система	

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з ПДАА.

Можливість повторного проходження практики через рік, але за власний рахунок, надається здобувачу вищої освіти, який на захисті звіту отримав негативну оцінку.

Результат диференційованого заліку за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і залікову книжку здобувача вищої освіти за підписом голови комісії та враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії разом із його оцінками за результатами підсумкового контролю.

4.1. Вимоги до звіту

Звіт має містити відомості про виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики, висновки, пропозиції, використані джерела тощо. Звіт оформлюється відповідно до єдиних вимог щодо оформлення текстових документів. Обсяг звіту про проходження виробничої практики становить 30-40 сторінок.

Орієнтовний зміст звіту про проходження практики на підприємствах по виробництву продукції тваринництва

(галузі: скотарства, свинарства, вівчарства, птахівництва, конярства, кролівництва та звірівництва, бджільництва та ін.):

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства (структура земельних угідь, технологічних об'єктів виробництва продукції тваринництва, схеми управління, виробничі та економічні показники підприємства у рослинництві і тваринництві за останні три роки та ін.).

2. Кормовиробництво і кормова база.

3. Технологія виробництва продукції тваринництва.

- історія створення стада;
- поголів'я, структура стада;

- характеристика стада (за продуктивністю, живою масою, конституцією, придатністю до машинного доїння та ін.);
- генеалогія стада, лінії, родини, рекордисти;
- методи племінної роботи, племоблік;
- годівля та утримання ставево-вікових груп тварин;
- організація відтворення стада;
- вирощування відгодівельного молодняку і забезпечення якості продукції;

4. Ветеринарно-гігієнічні заходи.

5. Охорона праці.

6. Екологічна експертиза.

Висновки та пропозиції.

Використані джерела. *

Орієнтовний зміст звіту про проходження практики на підприємствах по переробці продукції тваринництва:

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства (розташування, виробнича структура, історія створення та ін.).
2. Сировинна база та асортимент продукції.
3. Технологія переробки продукції тваринництва.
 - схема переробки сировини на підприємстві;
 - вимоги нормативно технічної документації до продукції;
 - технологічні схеми виробництва продукції;
 - організація технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва на підприємстві;
 - рецептури на продукцію та продуктові розрахунки;
 - технологічне обладнання ліній;
 - миття і дезінфекція обладнання.
4. Охорона праці і техніка безпеки.

5. Екологічна експертиза.

Висновки та пропозиції.

Використані джерела. *

** У списку використаних джерел здобувач вищої освіти повинен обов'язково навести використані під час підготовки звіту джерела: річні звіти підприємства, форми зоотехнічного і бухгалтерського обліку, нормативно-технічну документацію до продукції, технологічні інструкції, адресу сайту підприємства та ін.).*

В кінці звіту ставиться власноручний підпис здобувача вищої освіти.

Звіт ілюструється таблицями, схемами, діаграмами, графіками, фотографіями. Своїм звітом здобувач вищої освіти повинен показати теоретично-професійну грамотність, об'єм і глибину набутих у підприємстві практичних навичок, вміння працювати з людьми, спеціальною літературою.

4.2. Правила оформлення звіту

Основний текст звіту оформляється: гарнітура Times New Roman, шрифт розміром 14 друкарських пунктів, через 1,5 міжрядкового інтервалу, вирівнювання тексту по ширині сторінки, абзацний відступ 1,25.

Заголовки структурних частин дипломної роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «ПРОПОЗИЦІЇ», «ДОДАТКИ», «ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА», друкують великими літерами симетрично до набору. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу.

Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Заголовки пунктів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу в розрядці у підбір до тексту. В кінці заголовка, надрукованого в підбір до тексту, ставиться крапка.

Відстань між заголовком (за винятком заголовка пункту) та текстом повинна дорівнювати 3-4 інтервалам. Кожну структурну частину (розділ) роботи треба починати з нової сторінки.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків (малюнків), таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №.

Першою сторінкою є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок дипломної роботи. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Такі структурні частини, як зміст, вступ, висновки, список використаних джерел не мають порядкового номера. Тобто, не нумерують «1. ВСТУП» або «Розділ 6. ВИСНОВКИ». Номер розділу ставлять після слова «РОЗДІЛ», після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. В кінці номера підрозділу повинна стояти крапка, наприклад: «2.3.» (третій підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку наводять заголовок підрозділу.

Пункти нумерують у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу підрозділу, пункту, між якими ставлять крапку. В кінці номера повинна стояти крапка, наприклад: «1.3.2.» (другий пункт третього підрозділу першого розділу). Потім у тому ж рядку наводять заголовок пункту. Пункт може не мати заголовка.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки, карти) і таблиці необхідно подавати в звіті безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації і таблиці, розміщені на окремих сторінках звіту, включають до загальної нумерації сторінок. На

таблиці та ілюстрації, які подаються в звіті, повинні бути обов'язкові посилання в тексті.

Таблицю, малюнок або креслення, розміри якого більше формату А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після згадування у тексті або в додатках.

Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках.

Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка. Наприклад: Рис.1.2 (другий рисунок першого розділу).

Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в розділі роботи подано одну ілюстрацію, то її нумерують за загальними правилами.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначеннями номера.

Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: «Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу).

При перенесенні частини таблиці на інший аркуш (сторінку) слово «Таблиця» і номер її вказують один раз справа над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова «Продовження таблиці» і вказують номер таблиці, наприклад: «Продовження таблиці 1.2».

Примітки до тексту таблиць, в яких наводять довідкові і пояснювальні дані, нумерують послідовно в межах однієї сторінки. Якщо приміток на одному аркуші кілька, то після слова «Примітки» ставлять двокрапку, наприклад:

Примітки:

1. ...
2. ...

Якщо є одна примітка, то її не нумерують і після слова «Примітка» ставлять крапку.

Ілюструють звіт, виходячи із певного загального задуму, за ретельно продуманим тематичним планом, що допомагає уникнути ілюстрацій випадкових, пов'язаних із другорядними деталями тексту. Кожна ілюстрація має відповідати тексту, а текст – ілюстрації.

Назви ілюстрацій розміщують після їхніх номерів. За необхідності ілюстрації доповнюють пояснювальними даними (підрисунковий підпис).

Підпис під ілюстрацією зазвичай має чотири основних елементи:

- найменування графічного сюжету, що позначається скороченим словом «Рис.»
- порядковий номер ілюстрації, який вказується без знаку номера арабськими цифрами;
- тематичний заголовок ілюстрації, що містить текст із якомога стислою характеристикою зображеного;
- експлікацію, яка будується так: деталі сюжету позначають цифрами, які виносять у підпис, супроводжуючи їх текстом.

Цифровий матеріал звіту, як правило, повинен оформлюватися у вигляді таблиць.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають з великої літери. Назву друкують жирним шрифтом.

За логікою побудови таблиці її логічний суб'єкт, або предмет (позначення тих предметів, які в ній характеризуються), розміщують у боковику, головці, чи в них обох, а не у прографці; логічний предикат або присудок таблиці (тобто дані, якими характеризується предмет) – у прографці, а не в головці чи боковику. Кожен заголовок над графою стосується всіх даних цієї графи, кожен заголовок рядка в боковику – всіх даних цього рядка.

Заголовок кожної графи в головці таблиці має бути по можливості коротким. Слід уникати повторів тематичного заголовка в заголовках граф, одиниці виміру зазначати у тематичному заголовку, виносити до узагальнюючих заголовків слова, що повторюються. Боковик, як і головка, потребує лаконічності. Повторювані слова тут також виносять у об'єднувальні рубрики; загальні для всіх заголовків боковика слова розміщують у заголовку над ним.

У прографці повторювані елементи, які мають відношення до всієї таблиці, виносять у тематичний заголовок або в заголовок графи; однорідні числові дані розміщують так, щоб їх класи збігалися; неоднорідні – посередині графи; лапки використовують тільки замість однакових слів, які стоять одне під одним.

Заголовки граф повинні починатися з великих літер, підзаголовки – з маленьких, якщо вони складають одне речення із заголовком, і з великих, якщо вони є самостійними. Висота рядків повинна бути не меншою 8 мм. Графу з порядковими номерами рядків до таблиці включати не треба.

Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті, так, щоб її можна було читати без повороту переплетеного блоку звіту або з поворотом за стрілкою годинника. Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на наступну сторінку. При перенесенні таблиці на наступну сторінку назву вміщують тільки над її першою частиною. Таблицю з великою кількістю граф можна ділити на частини і розміщувати одну частину під іншою в межах однієї сторінки. Якщо рядки або графи таблиці виходять за формат сторінки, то в першому випадку в кожній частині таблиці повторюють її головку, в другому – боковик.

Якщо текст, який повторюється в графі таблиці, складається з одного слова, його можна замінювати лапками; якщо з двох або більше слів, то при першому повторенні його замінюють словами «Те саме», а далі лапками. Ставити лапки замість цифр, марок, знаків, математичних і

хімічних символів, які повторюються, не можна. Якщо цифрові або інші дані в якому-небудь рядку таблиці не подають, то в ньому ставлять прочерк.

Посилання в тексті звіту на джерела інформації слід зазначати порядковим номером за переліком посилань, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, [1], [4]....

Додатки оформлюють як продовження звіту на наступних його сторінках або у вигляді окремої частини (книги), розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті звіту.

Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток» і велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ъ, наприклад, додаток А, додаток Б. Один додаток позначається як додаток А.

Ілюстрації та таблиці, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д.

Додаток А
Форма заяви про призначення керівника виробничої практики від вузу та закріплення за базою практики

Декану факультету
технології виробництва і
переробки продукції
тваринництва,
доктору с.-г. наук, професору
Поліщуку А.А.
здобувача ступеня вищої освіти
«бакалавр»
_____ курсу _____ групи
спеціальності 204 «Технологія
виробництва і переробки продукції
тваринництва»

(прізвище ім'я по батькові)

Заява

Прошу Вас, направити мене для проходження _____
(вид, назва)

практики в _____
(назва підприємства)

м. (с., смт) _____, _____ району, _____

області та призначити керівником практики

_____ кафедри _____
(посада) (назва кафедри)

(прізвище, ім'я по батькові керівника практики)

(дата)

(підпис)

Згода викладача-керівника практики від кафедри

(підпис)

Згода завідувача кафедри

(підпис)

Додаток Б
Зразок оформлення титульної сторінки звіту про проходження виробничої практики

Міністерство освіти і науки України
Полтавська державна аграрна академія
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра _____

ЗВІТ

про проходження виробничої практики
в умовах _____
з _____ р. по _____ р.

Підготував (ла):
здобувач ступеня вищої освіти «бакалавр»
_ курсу _ групи факультету ТВППТ _____
(прізвище та ініціали ЗВО)

Керівник практики від кафедри:
_____ (посада, кафедра) _____ (прізвище та ініціали керівника)

Керівник практики від підприємства
_____ (посада) _____ (підпис, прізвище та ініціали керівника)

Оцінювання проходження комплексної технологічної практики

Параметр оцінки		Результат оцінювання	Підпис відповідального
Оцінка координатора практичної підготовки зі спеціальності (оформлення результатів практики: написання звіту, заповнення супровідних документів) (1 – 10)			
Висновок викладача – керівника практики від кафедри про виконання здобувачем вищої освіти програми практики (1 – 40)			
Комісійний захист звіту (1 – 50)			
Підсумкова оцінка:	кількість балів шкала ЄКТС національна система		

ПОЛТАВА-201_

