

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Ректор академії, професор

В. І. Аранчій

«    »    2018 р.

## НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

для здобувачів вищої освіти ступеня Бакалавр  
за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва  
і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія  
виробництва і переробки продукції тваринництва  
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство  
(2018 рік набору)



ПОЛТАВА 2018

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ**

для здобувачів вищої освіти ступеня Бакалавр  
за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва  
і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія  
виробництва і переробки продукції тваринництва  
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство  
(2018 рік набору)

ПОЛТАВА 2018

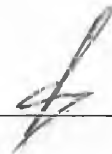
Розробники наскрізної програми практики для здобувачів вищої освіти ступеня Бакалавр за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва:

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

Наскрізна програма розглянута і схвалена науково-методичною радою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

протокол № 1 від 04 вересня 2018 року

Голова науково-методичної ради спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»



А. В. Коробка

# ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. ВИДИ, ПОСЛІДОВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ТА ТРИВАЛІСТЬ ПРАКТИК.....	5
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ, ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	6
2.1. Навчальні практики .....	6
2.1.1. Навчальна практика «Основи фахової діяльності».....	6
2.1.2. Навчальна практика «Технологія виробництва продукції тваринництва».....	9
2.1.3. Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва».....	12
2.2. Виробнича практика.....	17
3. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ .....	23

## 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 практичної підготовки 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.

Практика здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного та достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до ступеня вищої освіти Бакалавр. Під час проходження практики поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з навчальних дисциплін.

Зміст, послідовність практик визначається навчальним планом підготовки бакалаврів нормативного терміну навчання денної форми навчання 2018 року набору, а календарні періоди її 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. ВИДИ, ПОСЛІДОВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ТА ТРИВАЛІСТЬ ПРАКТИК

Навчальний план підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва нормативного терміну навчання передбачає проходження здобувачами вищої освіти навчальних і виробничої практик (табл. 1).

*Таблиця 1*

**Види, послідовність і тривалість практичної підготовки здобувачів вищої освіти ступеня Бакалавр за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва (2018 рік набору)**

Вид та назва практики	Семестр	Тривалість практики		
		тижнів	годин	кредитів ЄКТС
<b>Навчальні практики</b>				
1. Навчальна практика «Основи фахової діяльності»	2	5	225	7,5
2. Навчальна практика «Технологія виробництва продукції тваринництва»	4	6	270	9
3. Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва»	6	6	270	9
<b>Виробнича практика</b>				
4. Комплексна технологічна	8	4	180	6

## **2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ, ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

### **2.1. Навчальні практики**

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 окремими складовими навчального плану підготовки бакалаврів.

Навчальні практики можуть 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.

#### **2.1.1. Навчальна практика**

##### **«Основи фахової діяльності»**

**Мета** – отримання первинних професійних умінь та формування фахових компетентностей з дисциплін циклу професійної підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

##### **Завдання практики:**

- ознайомлення здобувачів вищої освіти із змістом та завданнями дисциплін циклу професійної підготовки технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- ознайомлення здобувачів вищої освіти з фаховими компетенціями, які повинен мати технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, необхідними практичними вміннями та навичками;

- засвоєння знання про породу сільськогосподарських тварин та класифікації порід за походженням, напрямом продуктивності, поширенням тощо;
- ознайомлення з породами сільськогосподарських тварин і птиці, які складають основу генетичних ресурсів України і світу;
- ознайомлення із основними показниками продуктивності різних видів сільськогосподарських тварин та методами їх визначення;
- вивчення хімічного та біохімічного складу молока та м'яса сільськогосподарських тварин;
- ознайомлення із біологічними особливостями різних видів сільськогосподарських тварин;
- формування розуміння про закономірності передачі спадкової інформації і мінливості ознак у сільськогосподарських тварин;
- ознайомлення з особливостями застосування сучасних методів молекулярної генетики у тваринництві;
- ознайомлення із класифікацією та характеристикою кормів, їх хімічним складом;
- вивчення хімічного складу кормів та усвідомлення значення поживних речовин у живленні тварин;
- вивчення основ гігієни годівлі, догляду і утримання різних видів сільськогосподарських тварин;
- ознайомлення з основами відтворення різних видів сільськогосподарських тварин;
- ознайомлення із основними технологіями і технологічними процесами по виробництву та переробці продукції тваринництва;
- ознайомлення здобувачів вищої освіти із організацією первинної обробки молока на молокопереробних підприємствах та виробництва окремих видів молочної продукції.
- ознайомлення здобувачів вищої освіти з асортиментом виробів із м'яса сільськогосподарських тварин;



- проведення органолептичної оцінки якості продуктів тваринництва.

### **Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і 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 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 різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції;
- здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації;
- здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

## 2.1.2. Навчальна практика

### «Технологія виробництва продукції тваринництва»

**Мета:** ознайомлення здобувачів вищої освіти з традиційними, промисловими та новітніми технологіями виробництва продукції тваринництва, що застосовуються у галузях скотарства, свинарства, вівчарства та козівництва, птахівництва, конярства, кролівництва і звірівництва, а також бджільництва та аквакультури, набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок у виробничих процесах, що використовуються на тваринницьких фермах, птахофабриках, рибницьких господарствах та пасіках.

**Завдання практики:** оволодіти та закріпити отримані теоретичні знання основних технологій утримання, годівлі, отримання молока, напування і видалення гною на фермах, де утримуються різні види сільськогосподарських тварин і птиці; вивчити особливості діяльності ставових рибницьких господарств та пасік.

#### **Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективного ведення галузі тваринництва; організувати наукові дослідження у галузі;
- здатність до складання раціонів для різних видів і статево-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 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 різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції;
- здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

### **2.1.3. Навчальна практика**

#### **«Технологія переробки продукції тваринництва»**

**Мета** – вивчення основних технологічних процесів, обладнання по технології переробки продукції тваринництва, а також оволодіння методиками дослідження органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників сировини, напівфабрикатів і готової продукції на переробних підприємствах.

**Завдання практики:** оволодіти та закріпити отримані теоретичні знання

- щодо призначення, будови, принципу роботи основного технологічного обладнання на підприємствах молоко- та м'ясопереробної галузі;
- щодо організації і проведення мікробіологічного та технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів і готових виробів, що проводиться на

підприємствах по переробці продукції тваринництва, та встановлення відповідності продукції діючим вимогам нормативно-технічної документації, набути навичок усунення і попередження причини виникнення вад під час технологічного оброблення сировини;

– в галузі переробки молока: виробництва питних видів молока, вершків, кисломолочних напоїв, сметани, кисломолочного сиру, вершкового масла, твердих і плавлених сирів, згущених і сухих молочних продуктів, продуктів дитячого харчування та геродієтичного призначення;

– в галузі переробки м'яса: виробництва варених, напівкопчених, варенокопчених, сирокочених і сиров'ялених ковбасних виробів, групи ліверних ковбас, копченостей делікатесної групи, м'ясних консервів;

– щодо переробки яєць домашньої птиці, технології виробництва меланжу та яєчного порошку, переробки продукції бджільництва, технології охолодження риби, методів та способів соління риби (пряного соління та маринування риби), технології в'ялення і сушіння риби, технології рибних продуктів, гарячого та холодного копчення риби, основних технологічних процесів виробництва консервів, виробництва натуральних рибних консервів та пресервів;

– щодо послідовності проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості з урахуванням розмірів, потужності та асортименту підприємства.

### **Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;

- здатність застосовувати базові знання з економіки, організації, менеджменту та маркетингу у виробництві та переробці продукції тваринництва;

- здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції;

- здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації;

- здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;

- здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

## 2.2. Виробнича практика

**Метою** виробничої практики (комплексної технологічної) є оволодіння сучасними методами, формами професійної діяльності; формування у здобувачів вищої освіти 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.

**Завданнями** виробничої практики є:

- закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення циклу 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 курсових, наукових робіт.

### **Фахові компетентності здобувачів вищої освіти:**

- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективного ведення галузі тваринництва; організувати наукові дослідження у галузі;
- знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- здатність до складання 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, менеджменту та маркетингу 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 різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції;

- здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації;

- здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;

- здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

Базами для проходження виробничої практики є кращі аграрні та переробні підприємства різних форм власності.

### **Орієнтовний перелік баз практик**

1. ТОВ «Білагро», Полтавська обл., В.-Багачанський район, с. Білоцерківка
2. СТОВ «Мрія», Полтавська обл., Гадяцький район, с. Плішивець
3. ВП «АФ «ім. Шевченка» ТОВ «АФ «ім.Довженка», Полтавська обл., Гадяцький район, с. Лютенька
4. ТОВ «Стандарт-Агро», Полтавська обл., Гадяцький район, с. Сарі
5. ТОВ НВП «Глобинський свинокомплекс», Полтавська обл., Глобинський район, м. Глобине
6. ТОВ «АФ «Пузиківська», Полтавська обл., Глобинський район, с. Пузикове

7. ТОВ «АФ «Соняшник», Полтавська обл., Глобинський район, с. В. Кринки
8. ПАФ «Подоляка», Полтавська обл., Диканський район, с. Байрак
9. ПАТ «Полтавська птахофабрика», Полтавська обл., Диканський район,
10. СТОВ «Махі 2010», Полтавська обл., Диканський район, с. Велика Рудка
11. ВП «АФ «Орданівка» ТОВ АФ «ім. Довженка», Полтавська обл., Диканський район, с. Орданівка
12. ТОВ «Бурат-Агро», Полтавська обл., Зіньківський район, с. Попівка
13. ПОСП «АФ «Перемога», Полтавська обл., Зіньківський район, с. Удовиченки
14. ТОВ «АПК «Докучаєвські чорноземи», Полтавська обл., Карлівський район, м. Карлівка
15. ПСП «Колос», Полтавська обл., Кобеляцький район, с. Павлівка
16. СВК «Батьківщина», Полтавська обл., Котелевський район, смт. Котельва
17. ПСП «Ковпаківець», Полтавська обл., Котелевський район, с. Мала Рублівка
18. ТОВ «АФ «Маяк», Полтавська обл., Котелевський район, смт. Котельва
19. ТДВ «Птахофабрика Росія», Полтавська обл., Кременчуцький район, с. Потоки
20. ПрАТ «Райз-Максимко», Полтавська обл., Лохвицький район, м. Лохвиця,
21. ТОВ «Корсунівське», Полтавська обл., Лохвицький район с. Корсунівка
22. ТОВ «Савинці», Полтавська обл., Миргородський район, с. Савинці
23. ДП ДГ « ім. Декабристів», Полтавська обл., Миргородський район, с. Великий Байрак



24. ДП «Конярство України», Філія «Дібрівський кінний завод №62»  
Полтавська обл., Миргородський район, с. Дібрівка
25. ТОВ «АФ «Перше травня», Полтавська обл., Новосанжарський район,  
с. Кунцеве
26. СТОВ «АФ «Оржицька», Полтавська обл., Оржицький район,  
с. Тарасенкове
27. ДП ДГ «Степне», Полтавська обл., Полтавський район, с. Степне
28. ПП «ім. Калашника», Полтавська обл., Полтавський район,  
с. Калашники
29. ДП ЕБ «Надія», Інституту свинарства і агропромислового виробництва  
НААН України Полтавська обл., Полтавський район, м. Полтава
30. ДП ДГ «Тахтаулово», Полтавська обл., Полтавський район,  
с. Тахтаулове”
31. СТОВ «Хлібороб», Полтавська обл., Решетилівський район, с-  
ще Решетилівка
32. СВК «Перемога», Полтавська обл., Хорольський район, с. Клепачі
33. ТОВ «АФ «Хорольська», Полтавська обл., Хорольський район,  
с. Староаврамівка
34. ДП ДГ «ім. 9 січня», Полтавська обл., Хорольський район,  
с. Ялосовецьке
35. СТОВ «Мусіївське», Полтавська обл., Хорольський район, с. Мусіївка
36. СТОВ «Перемога», Полтавська обл., Чорнухинський район, с. Гільці
37. СФГ «Надія», Полтавська обл., Чорнухинський район, смт Чорнухи
38. ТОВ «Чорнухи-птиця», Полтавська обл., Чорнухинський район,  
смт. Чорнухи
39. ТОВ «Ізюмське звірогосподарство», Полтавська обл., Чутівський  
район, с. Чапаєве
40. ТОВ «АФ «ім. Довженка», Полтавська обл., Шишацький район,  
с. Яреськи
41. ПП «Агроекологія», Полтавська обл., Шишацький район, с. Михайлики

42. СВК «Полтава-інкубатор», м. Полтава
43. ПП «Великобагачанський комбікормовий завод», Полтавська обл., В.-Багачанський район, смт. Велика Багачка
44. ТОВ «Гадячсир», Полтавська обл., м. Гадяч
45. ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», Полтавська обл., Глобинський район
46. ТОВ «Глобинський маслосирзавод», Полтавська обл., Глобинський район, м. Глобине
47. ТОВ «Карлівський м'ясокомбінат», Полтавська обл., Карлівський район, м. Карлівка
48. ПАТ «Кременчуцький міськмолкозавод», Полтавська обл., Кременчуцький район, м. Кременчук
49. ПАТ «Кременчук м'ясо», Полтавська обл., Кременчуцький район, м. Кременчук
50. ТОВ «Лубенський молочний завод», Полтавська обл., Лубенський район, м. Лубни
51. ПАТ «Гармонія», Полтавська обл., Лубенський район, м. Лубни
52. ТОВ «Лубенський м'ясокомбінат», Полтавська обл., Лубенський район, м. Лубни
53. ПрАТ «Пирятинський сирзавод», Полтавська обл., Пирятинський район, м. Пирятин
54. ПП «Тахтаулівські ковбаси» Полтавська обл., Полтавський район, с. Тахтаулове
55. Група компаній «ТерраFood» Решетилівський маслозавод  
Полтавська обл., Решетилівський район, с-ще Решетилівка
56. ПАТ «Хорольський молококонсервний комбінат дитячих продуктів»  
Полтавська обл., Хорольський район, м. Хорол
57. ФОП «Козуб продукт», м. Полтава
58. ТОВ Фірма «Заря», м. Полтава
59. ТОВ «Дрогобицький м'ясокомбінат», Львівська обл., м. Дрогобич

- подачі звіту і щоденника на кафедру для реєстрації та на рецензування викладачу-керівнику практики від кафедри;
- можливого доопрацювання здобувачем вищої освіти звіту та остаточного погодження його змісту з викладачем-керівником практики від кафедри, отримання допуску звіту до захисту;
- захисту звіту про проходження практики перед комісією, призначеною наказом ректора.

Формою семестрового контролю з виробничої практики є диференційований залік.

Результат диференційованого заліку за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і залікову книжку здобувача вищої освіти за підписом голови комісії та враховується у рейтинг успішності.

### 3. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

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.

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.

Формою семестрового контролю з навчальної практики є диференційований залік.

Форма звітності здобувача вищої освіти за виробничу практику – це подання письмового звіту 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 зі спеціальності звітної документації, оцінка виконання програми практики викладачем-керівником практики від кафедри та захист перед комісією звіту про проходження практики.

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 шляхом:

- надання звіту, щоденника та супровідних документів з практики, передбачених навчальним закладом, координатору з практичної підготовки зі спеціальності для перевірки та аналізу змісту відповідної документації;