

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА



### НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

освітньо-професійна програма Технології виробництва і переробки  
продукції тваринництва

спеціальність 204 Технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва

галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

ступінь вищої освіти бакалавр

ПОЛТАВА 2019

Розробники:

- Слинько В.Г. – професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
- Поліщук А. А. – декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, професор
- Кузьменко Л. М. – завідувач кафедри годівлі та зоогігієни сільськогосподарських тварин, кандидат сільськогосподарських наук
- 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
- Усенко С. О. – завідувач кафедри технологій дрібного тваринництва, кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник
- Юхно В. М. – голова науково-методичної ради спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, доцент кафедри харчових технологій, кандидат сільськогосподарських наук, доцент

Наскрізна програма практики розглянута та схвалена на засіданні кафедри Технології виробництва продукції тваринництва

Протокол від « 3 » вересня 2019 р. № 1

Завідувач кафедри  
Технології виробництва  
продукції тваринництва

  
А.М.Шостя

Наскрізна програма практики схвалена науково-методичною радою спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Протокол від « 3 » вересня 2019 р. № 1

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

  
В.М.Юхно

© ПДАА, 2019

## ВСТУП

Наскрізна програма практики розробляється згідно освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та навчального плану підготовки студентів ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Метою практики є набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, професійних навичок і вмінь визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою підготовки фахівців за освітньою-професійною програмою.

Завдання практики:

- набуття навичок і вмінь з питань організації виробництва продукції тваринництва за використання теоретичних знань у технології вирощування та утримання тварин різноманітних сільськогосподарських тварин, птиці тощо;
- набуття навичок і вмінь з питань організації переробки продукції тваринництва при максимальному використанні теоретичних знань в процесах виробництва та безвідходної переробки продукції тваринництва;

Проходження практики сприяє формуванню:  
компетентностей:

- 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;
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- 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;
- здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства;
- здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації їх нормованої 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 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 морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;
- здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- 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:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства;
- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.
- контролювати якість виконуваних робіт;
- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці;
- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі;
- застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- здійснювати нормовану годівлю тварин;
- оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;

- впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва;
- організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації;
- аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

## 1. ОПИС ПРАКТИК

Навчальним планом підготовки студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва денної форми навчання 2019 року набору та передбачені наступні види практик (табл. 1).

*Таблиця 1*

**Види, назви і обсяги практик студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**

№ з/п	Назва практики	Семестр	Обсяг практики	
			кредитів ЄКТС	годин
<b><i>Нормативний термін навчання</i></b>				
Навчальна практика				
1.	Основи фахової діяльності	2	7,5	225
2.	Технологія виробництва продукції тваринництва	4	4,5	135
3.	Технологія переробки продукції тваринництва	4	4,5	135
Виробнича практика				
4.	Комплексна технологічна	6	7,5	225
Переддипломна практика				
5.	Переддипломна практика	8	6,0	180
<b><i>Скорочений термін навчання</i></b>				
Навчальна практика				
1.	Технологія виробництва продукції тваринництва	2	4,5	135
2.	Технологія переробки продукції тваринництва	2	4,5	135
Виробнича практика				
3.	Комплексна технологічна	4	7,5	225
Переддипломна практика				
4.	Переддипломна практика	6	6,0	180

Навчальним планом підготовки студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва заочної форми навчання 2019 року набору скороченого терміну навчання передбачено проходження **професійної** практики обсягом 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин).

## **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 здобувачів вищої освіти (ЗВО) за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Завдання навчальної практики «Основи фахової діяльності»

- ознайомлення ЗВО із змістом та завданнями дисциплін циклу професійної підготовки технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- ознайомлення ЗВО з фаховими компетентностями, які повинен мати технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, необхідними практичними вміннями та навичками;
- засвоєння знання про породи сільськогосподарських тварин та класифікації їх 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.

Проходження навчальної практики «Основи фахової діяльності» сприяє формуванню:

компетентностей:

- 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;
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; мати навички міжособистісної взаємодії;
- прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства;
- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді;
- контролювати якість виконуваних робіт;
- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці;
- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організовувати наукові дослідження у галузі;
- застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;



- організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації;
- аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

## **1.2. Навчальна практика «Технологія виробництва продукції тваринництва»**

Метою навчальної практики «Технологія виробництва продукції тваринництва» є ознайомлення ЗВО 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 ними практичних навичок у виробничих процесах, що використовуються на тваринницьких фермах, птахофабриках, рибницьких господарствах та пасіках.

Завдання навчальної практики «Технологія виробництва продукції тваринництва»

- оволодіти практичними навичками у технології утримання та годівлі тварин і птиці, отримання молока, напування і видалення гною на фермах, де утримуються різні види сільськогосподарських тварин і птиці;
- закріпити теоретичні знання практичними навичками в діяльності ставових рибницьких господарств та пасік.

Проходження навчальної практики «Технологія виробництва продукції тваринництва» сприяє формуванню:

компетентностей:

- 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;
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; мати навички міжособистісної взаємодії;
- прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел..

- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки 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.

програмних результатів навчання:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства;
- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді;
- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці;
- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі;
- застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;
- впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва;
- організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації;
- аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

### **1.3. Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва»**

Метою навчальної практики «Технологія переробки продукції тваринництва» є вивчення основних технологічних процесів, обладнання з технології переробки продукції тваринництва, а також оволодіння методиками дослідження органолептичних, технохімічних та мікробіологічних показників сировини, напівфабрикатів і готової продукції на переробних підприємствах.

Завдання навчальної практики «Технологія переробки продукції тваринництва»

- оволодіти практичними навичками щодо призначення, будови, принципу роботи основного технологічного обладнання на підприємствах молоко- та м'ясопереробної галузі;
- відпрацювати методики проведення органолептичних, технохімічних та мікробіологічних досліджень сировини, напівфабрикатів і готових виробів, що проводяться на підприємствах з переробки продукції тваринництва, та встановлення відповідності продукції діючим вимогам нормативно-технічної документації;
- оволодіти практичними навичками у технології 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;
- оволодіти практичними навичками у виробництві варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених і сиров'ялених ковбасних виробів, групи ліверних ковбас, копченостей делікатесної групи, м'ясних консервів;
- оволодіти практичними навичками у технології переробки яєць домашньої птиці, виробництва меланжу та яєчного порошку, переробки продукції бджільництва, охолодження риби, методів та способів соління 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;
- оволодіти теоретичними знаннями щодо послідовності проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості з урахуванням розмірів, потужності та асортименту підприємства.

Проходження навчальної практики «Технологія переробки продукції тваринництва» сприяє формуванню:

компетентностей:

- 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;

- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; мати навички міжособистісної взаємодії;
- прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- здатність застосовувати знання організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації.

програмних результатів навчання:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства;
- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.
- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці;
- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі;
- застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;
- організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації;
- аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

#### **1.4. Виробнича практика «Комплексна технологічна»**

Метою виробничої практики «Комплексна технологічна» 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 практичних знань та навичок з використання сучасних технологій виробництва і переробки продукції тваринництва.

##### Завдання виробничої практики «Комплексна технологічна»

- закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освіти 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 курсових, наукових робіт.

Проходження виробничої практики «Комплексна технологічна» сприяє формуванню:

##### компетентностей:

- 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;
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; мати навички міжособистісної взаємодії;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- 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;

- здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства;
- здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації їх нормованої 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 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 морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;
- здатність застосовувати знання 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 спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства;
- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.
- контролювати якість виконуваних робіт;

- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці;
- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі;
- застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- здійснювати нормовану годівлю тварин;
- оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;
- впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва;
- організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації;
- аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

### **1.5. Переддипломна практика**

Метою переддипломної практики є закріплення отриманих знань щодо сучасних методів та форм 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; 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 освіти 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 курсових, наукових робіт та кваліфікаційної роботи;
- збір інформації та проведення досліджень в умовах підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню:  
компетентностей:

- 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;
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; мати навички міжособистісної взаємодії;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- 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;
- здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства;
- здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації їх нормованої 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 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 морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;
- здатність застосовувати знання 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 спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства;
- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.
- контролювати якість виконуваних робіт;
- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці;
- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі;
- застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- здійснювати нормовану годівлю тварин;
- оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;

- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;
- впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва;
- організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації;
- аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;
- координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

### **1.6. Професійна практика**

Метою професійної практики є закріплення у здобувачів вищої світи заочної форми навчання 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 курсових робіт або проектів та кваліфікаційної роботи.

#### Завдання професійної практики

- закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої освіти 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 курсових, наукових робіт та кваліфікаційної роботи;
- збір інформації та проведення досліджень в умовах підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Проходження професійної практики сприяє формуванню: компетентностей:

- 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;
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; мати навички міжособистісної взаємодії;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- 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;
- здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства;
- здатність до складання раціонів для різних видів і статево-вікових груп тварин та організації їх нормованої 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 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 морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;
- здатність застосовувати знання 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 спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства;
- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.
- контролювати якість виконуваних робіт;
- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці;
- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі;
- застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- здійснювати нормовану годівлю тварин;
- оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;
- володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;
- впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва;
- організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації;
- аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати;

- координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

## **2. ЗМІСТ ПРАКТИК**

### **2.1. Навчальна практика «Основи фахової діяльності»**

#### **Тема 1. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан**

Науково-технічна революція і науково-технічний прогрес у тваринництві і переробній галузі. Організація науково-дослідної роботи студентів. Вища освіта в Україні. Структура вищих аграрних навчальних закладів.

#### **Тема 2. Від студента до ректора. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальності 204 «ТВППТ»**

Освітньо-кваліфікаційна характеристика і програма спеціальності «ТВППТ». Робочі навчальні плани з спеціальності «ТВППТ». Права і обов'язки студентів і адміністрації закладів вищої освіти.

#### **Тема 3. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавської державної аграрної академії**

Історія відкриття вищого аграрного закладу на Полтавщині. Довоєнний період в історії Полтавського сільськогосподарського інституту. Післявоєнний період в історії Полтавського сільськогосподарського інституту. Сьогодення і майбутнє Полтавської державної аграрної академії.

#### **Тема 4. Історія і майбутнє тваринництва, молоко- і м'ясопереробної галузей та факультету ТВППТ Полтавської державної аграрної академії**

Короткий екскурс в історію науки і практики тваринництва та його переробних галузей. Історія факультету, його кафедри, співробітники і випускники.

#### **Тема 5. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва як прикладна наука. Виробництво продукції тваринництва в світі, Україні і на Полтавщині сьогодні**

Технології у виробництві та переробці продукції тваринництва як прикладні науки, їх історія і майбутнє. Класифікація технологій виробництва і переробки продукції тваринництва. Нормативно-правові акти щодо якості продукції тваринництва.

#### **Тема 6. Системотворчі фактори сільського господарства і, зокрема, тваринництва**

Біологічні, природно-кліматичні і організаційно-господарські системотворчі фактори. Економічні, соціально-демографічні, науково-технічні і політичні системотворчі фактори.

## **Тема 7. Сільське господарство і, зокрема, тваринництво, у людському суспільстві**

Роль сільського господарства і зокрема тваринництва в житті людства. Галузь тваринництво і продукція його переробки в сучасному житті українців.

## **Тема 8. Системи ведення тваринництва. Біологічні особливості і характеристика великої рогатої худоби**

Місце тварин у природі. Продуктивне тваринництво і його значення для людини. Загальні і спеціальні науки у тваринництві. Біологічні особливості і характеристика великої рогатої худоби.

## **Тема 9. Біологічні особливості тварин основних і допоміжних галузей тваринництва**

Біологічні особливості, породний склад і господарська характеристика свиней, овець, кіз і коней. Птахівництво, кролівництво, звірівництво, бджільництво, аквакультура. Екологізація тваринництва.

## **Тема 10. Науково-дослідна робота і її роль в підготовці технологів**

Наука, як система знань. Науковці галузі тваринництва і їх наукові праці. Організація науково-дослідної роботи студентів.

## **Тема 11. Бібліотекознавство, як одна з важливіших кафедр вищого навчального закладу**

Значення бібліотечної справи. Історія і сучасний стан бібліотечної справи. Правила роботи в бібліотеках і їх характеристика.

## **2.2. Навчальна практика «Технологія виробництва продукції тваринництва»**

### **Тема 1. Різноманітні технології у виробництві продукції тваринництва**

Ознайомлення з програмою практики. Вивчення здобувачами вищої освіти технологій у галузі: скотарства, свинарства, вівчарства та козівництва, птахівництва, конярства, кролівництва та звірівництва, а також бджільництва та аквакультури.

### **Тема 2. Технологія виробництва молока та яловичини**

Ознайомлення з планами виробництва молока, технологіями доїння корів, обліку та організації первинної обробки молока. Вивчити фізіологічні основи відтворення сільськогосподарських тварин. Опанувати сучасні методи відтворення тварин. Проведення аналізу раціонів годівлі тварин різних статевих-вікових груп. Ознайомлення із системою та способами утримання, нумерацією тварин.

### **Тема 3. Технологія виробництва свинини**

Аналіз різних технологій виробництва свинини. Оцінка відтворювальних якостей кнурів і свиноматок, їх аналіз. Ознайомлення з різними технологіями штучного осеменіння свиней. Виконання робіт із аналізу якості гамет, їх фарбування. Оволодіння основними методами оцінки м'ясо-сальної продукції.

### **Тема 4. Технологія виробництва продукції птахівництва**

Вивчення видового та породного складу сільськогосподарської птиці. Ознайомлення з правилами прийому інкубаційних яєць, їх передінкубаційною обробкою. Вивчення технології інкубації яєць сільськогосподарської птиці різних видів, правил вибірки добового молодняку та його сортування і вакцинація.

### **Тема 5. Конярство**

Ознайомлення з технологіями утримання, заводського тренування коней рисистих порід. Вивчення технологій годівлі та напування коней різних вікових груп.

### **Тема 6. Вівчарство**

Ознайомлення з основами годівлі та напування овець. Опанування технологій одержання доброякісної вовни та методів стриження овець. Вивчення та оцінка екстер'єру овець.

### **Тема 7. Технологія продукції кролівництва**

Вивчення способів поліпшення племінних і продуктивних якостей кролів різного напрямку продуктивності. Визначення кількості і якості кормів та їх ефективного використання. Ознайомлення з прогресивними технологіями виробництва продукції кролівництва.

### **Тема 8. Рибництво**

Вивчення видів риб, які використовують для одержання товарної продукції. Опанування технологій вирощування рибопосадкового матеріалу і товарної риби в типових ставкових рибницьких господарствах, а також водоймах різного призначення. Визначення рибопосадкового матеріалу та кормів для вирощування риби.

### **Тема 9. Бджільництво**

Ознайомлення з інвентарем для виробництва товарного меду. Вивчення властивостей та якості меду й воску. Ознайомлення з технологічними схемами виробництва і переробки продукції бджільництва.



## **2.3. Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва»**

### **Тема 1. Технологія переробки продукції тваринництва**

Аналіз 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. Ознайомлення з асортиментом. Аналіз технології, систематизація теоретичних знань.

Ознайомлення з організацією і проведенням мікробіологічного та технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів і готових виробів, що проводиться на підприємствах. Встановлення відповідності продукції діючим вимогам нормативно-технічної документації.

Набуття навичок усунення і попередження причини виникнення вад під час технологічного оброблення сировини.

### **Тема 2. Технологія м'яса і м'ясних продуктів**

Аналіз виробництва варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених і сиров'ялених ковбасних виробів, групи ліверних ковбас, копченостей делікатесної групи, м'ясних консервів. Будова, принципи роботи основного технологічного обладнання на підприємствах м'ясопереробної галузі.

Засвоєння основ проектування підприємств м'ясної промисловості з урахуванням розмірів, потужності та асортименту підприємства.

Ознайомлення з організацією і проведенням мікробіологічного та технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів і готових виробів, що проводиться на підприємствах м'ясної промисловості. Встановлення відповідності продукції діючим вимогам нормативно-технічної документації. Набуття навичок усунення і попередження причини виникнення вад під час технологічного оброблення сировини.

### **Тема 3. Технологія молока і молочних продуктів**

Аналіз технології 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. Будова, принципи роботи основного технологічного обладнання на підприємствах молокопереробної галузі.

Засвоєння основ проектування підприємств молочної промисловості з урахуванням розмірів, потужності та асортименту підприємства.

Ознайомлення з організацією і проведенням мікробіологічного та технохімічного контролю сировини і готових виробів, що проводиться на

підприємствах молочної промисловості. Встановлення відповідності продукції діючим вимогам нормативно-технічної документації. Набуття навичок усунення і попередження причини виникнення вад під час технологічного оброблення сировини. Засвоєння технології, систематизація відмінностей.

## **2.4. Виробнича практика «Комплексна технологічна»**

### **Тема 1. Загальна характеристика бази практики**

Історія розвитку бази практики; його виробнича спрямованість та структура; виробнича потужність; напрямок виробництва; земельні угіддя тощо.

### **Тема 2. Структура стада, статеві-вікові групи тварин, напрямок продуктивності / Сировинна база підприємства, асортимент і реалізація готової продукції**

Поголів'я тварин. Продуктивність, Рух поголів'я. Надій, тощо.

Основні райони / підприємства / господарства з яких доставляється основна сировина. Вимоги до якості сировини. Асортимент продукції, яка виробляється на підприємстві. Реалізації готової продукції.

### **Тема 3. Характеристика основного виробництва**

Годівля та утримання різних статеві-вікових груп тварин. Кормовиробництво. Видалення гною та гноївки. Отримання молока / м'яса / вовни / меду. Первинна переробка молока. Генетика та осіменіння. Санітарно-гігієнічний стан приміщень.

Основні ділянки / цехи / відділення задіяні у виготовленні продукту.

Технологія продукту (відповідно завдання кваліфікаційної роботи). Вимоги до якості продукту відповідно до діючої на підприємстві нормативної документації. Апаратно-технологічна схема виготовлення продукту/виробу. Рецептури. Терміни і умови зберігання готових продуктів в залежності від видів фасування готової продукції і пакувальних матеріалів.

Технічне оснащення лінії / виробництва / цеху / відділення продукту.

Продуктовий розрахунок виробництва.

### **Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва**

Призначення і технічне оснащення відділень / цехів / дільниць, які забезпечують основне виробництво допоміжними матеріалами і тарою.

### **Тема 5. Аналіз роботи виробничої лабораторії**

Основні функції та призначення структурних підрозділів.

Технохімічний та мікробіологічний контроль виготовлення продукту. Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів.

Критичні контрольні точки основних технологічних процесів

виробництва впровадженого асортименту продукції.

### **Тема 6. Облік і звітність на підприємстві**

Облік і звітність під час виготовлення та реалізації готової продукції. Порядок оформлення документації.

### **Тема 7. Екологія навколишнього середовища**

Вимоги до території підприємства. Аналіз існуючих джерел забруднень на підприємстві. Заходи щодо охорони навколишнього середовища, методи щодо очистки стічних вод і попередження шкідливих викидів в атмосферу.

### **Тема 8. Безпека життєдіяльності і охорони праці**

Аналіз небезпечних чинників та заходи безпеки, що застосовуються на підприємстві. Аналіз динаміки нещасних випадків на підприємстві. Види і періодичність проведення інструктажів для працівників підприємства.

## **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.

### **Тема 1. Загальна характеристика бази практики**

Виробнича спрямованість та структура; виробнича потужність; напрямок виробництва; земельні угіддя тощо.

### **Тема 2. Структура стада, статеві-вікові групи тварин, напрямок продуктивності / Сировинна база підприємства, асортимент і реалізація готової продукції**

Поголів'я тварин. Продуктивність, Рух поголів'я. Надій, тощо.

Основні райони / підприємства / господарства з яких доставляється основна сировина. Вимоги до якості сировини. Асортимент продукції, яка виробляється на підприємстві. Реалізації готової продукції.

### **Тема 3. Характеристика основного виробництва**

Годівля та утримання різних статеві-вікових груп тварин. Кормовиробництво. Видалення гною та гноївки. Отримання молока / м'яса / вовни / меду. Первинна переробка молока. Генетика та осіменіння. Санітарно-гігієнічний стан приміщень.

Основні ділянки / цехи / відділення задіяні у виготовленні продукту.

Технологія продукту (відповідно завдання кваліфікаційної роботи). Вимоги до якості продукту відповідно до діючої на підприємстві нормативної документації. Апаратурно-технологічна схема виготовлення продукту/виробу (відповідно завдання кваліфікаційної роботи). Рецептури.

Терміни і умови зберігання готових продуктів в залежності від видів фасування готової продукції і пакувальних матеріалів.

Технічне оснащення лінії / виробництва / цеху / відділення продукту.  
Продуктовий розрахунок виробництва.

#### **Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва**

Призначення і технічне оснащення відділень / цехів / дільниць, які забезпечують основне виробництво допоміжними матеріалами і тарою.

#### **Тема 5. Аналіз роботи виробничої лабораторії**

Основні функції та призначення структурних підрозділів.

Технохімічний та мікробіологічний контроль виготовлення продукту.  
Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів.

Критичні контрольні точки основних технологічних процесів виробництва впровадженого асортименту продукції.

#### **Тема 6. Облік і звітність на підприємстві**

Облік і звітність під час виготовлення та реалізації готової продукції.  
Порядок оформлення документації.

#### **Тема 7. Екологія навколишнього середовища**

Вимоги до території підприємства. Аналіз існуючих джерел забруднень на підприємстві. Заходи щодо охорони навколишнього середовища, методи щодо очистки стічних вод і попередження шкідливих викидів в атмосферу.

#### **Тема 8. Безпека життєдіяльності і охорони праці**

Аналіз небезпечних чинників та заходи безпеки, що застосовуються на підприємстві. Аналіз динаміки нещасних випадків на підприємстві. Види і періодичність проведення інструктажів для працівників підприємства.

### **2.6. Професійна практика**

#### **Тема 1. Загальна характеристика бази практики**

Історія розвитку бази практики; його виробнича спрямованість та структура; виробнича потужність; напрямок виробництва; земельні угіддя тощо.

#### **Тема 2. Структура стада, статеві-вікові групи тварин, напрямок продуктивності / Сировинна база підприємства, асортимент і реалізація готової продукції**

Поголів'я тварин. Продуктивність, Рух поголів'я. Надій, тощо.

Основні райони / підприємства / господарства з яких доставляється основна сировина. Вимоги до якості сировини. Асортимент продукції, яка виробляється на підприємстві. Реалізації готової продукції.

### **Тема 3. Характеристика основного виробництва**

Годівля та утримання різних статево-вікових груп тварин. Кормовиробництво. Видалення гною та гноївки. Отримання молока / м'яса / вовни / меду. Первинна переробка молока. Генетика та осіменіння. Санітарно-гігієнічний стан приміщень.

Основні ділянки / цехи / відділення задіяні у виготовленні продукту.

Технологія продукту (відповідно завдання кваліфікаційної роботи). Вимоги до якості продукту відповідно до діючої на підприємстві нормативної документації. Апаратурно-технологічна схема виготовлення продукту/виробу. Рецепттури. Терміни і умови зберігання готових продуктів в залежності від видів фасування готової продукції і пакувальних матеріалів.

Технічне оснащення лінії / виробництва / цеху / відділення продукту.

Продуктовий розрахунок виробництва.

### **Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва**

Призначення і технічне оснащення відділень / цехів / дільниць, які забезпечують основне виробництво допоміжними матеріалами і тарою.

### **Тема 5. Аналіз роботи виробничої лабораторії**

Основні функції та призначення структурних підрозділів.

Технохімічний та мікробіологічний контроль виготовлення продукту. Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів.

Критичні контрольні точки основних технологічних процесів виробництва впровадженого асортименту продукції.

### **Тема 6. Облік і звітність на підприємстві**

Облік і звітність під час виготовлення та реалізації готової продукції. Порядок оформлення документації.

### **Тема 7. Екологія навколишнього середовища**

Вимоги до території підприємства. Аналіз існуючих джерел забруднень на підприємстві. Заходи щодо охорони навколишнього середовища, методи щодо очистки стічних вод і попередження шкідливих викидів в атмосферу.

### **Тема 8. Безпека життєдіяльності і охорони праці**

Аналіз небезпечних чинників та заходи безпеки, що застосовуються на підприємстві. Аналіз динаміки нещасних випадків на підприємстві. Види і періодичність проведення інструктажів для працівників підприємства.

### 3. ВИМОГИ ДО БАЗ ПРАКТИК

Практика студентів Полтавської державної аграрної академії (далі – Академії) проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програм практики студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

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 Академії, 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 Академії. 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 працівником Академії для групи (підгрупи) студентів. З цими підприємствами (установами, організаціями тощо) укладаються договори.

**Виробнича практика ( переддипломна, професійна)** проводиться на базах практики.

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

- наявність структурних підрозділів, напрям діяльності яких відповідає спеціальностям, за якими здійснюється підготовка студентів в Академії;
- 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 працювати на 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 конфіденційності підприємства (установи, організації тощо);
- можливість наступного працевлаштування випускників Академії (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 ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва є:

- розробка наскрізної і робочих програм практик;
- визначення баз практики;
- укладання договорів про проведення практики студентів між Академією 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 Академії. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Академії здійснює керівник виробничої практики навчального відділу, на факультетах – декани, на кафедрах – завідувачі кафедр.

Функції організаторів, керівників та учасників практики визначаються Положенням про проведення практики студентів Полтавської державної аграрної академії.

Заходи, пов'язані з організацією практики студентів, визначаються наказом ректора Академії про проведення практики студентів.

**Навчальна практика** проводиться для академічної групи.

Навчальна практика здійснюється тривалим окремим періодом у межах навчального року.

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 Академії.

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.

Організація проведення **професійної практики** студентів заочної форми навчання здійснюється з урахуванням наявності в них професійного досвіду.

Студенти, які мають досвід роботи, стажувалися (не менше одного місяця) або працюють за обраним фахом, допускаються розпорядженням декана факультету до складання семестрового контролю з професійної практики без її проходження на підставі поданих підтверджуючих документів. Документами, які підтверджують відповідність займаної посади обраному фаху та наявність у студента відповідного практичного досвіду, є довідка з місця роботи чи стажування, засвідчена керівником підприємства (установи, організації тощо), або копія трудової книжки.

Студентам, які не працюють за фахом і не мають досвіду роботи за фахом, проводиться професійну практику згідно наказу ректора Академії. Проходження студентом професійної практики може здійснюватися за місцем роботи (без відриву від виробництва) за умови його відповідності вимогам програм практики та укладення договору про проведення практики студентів.

Керівник виробничої (переддипломної, професійної) 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 Академії.

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, професійну) 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 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 Академії.

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.

Семестровий контроль з **професійної практики** студентів заочної форми навчання проводиться під час навчально-екзаменаційної сесії.

Диференційований залік з професійної практики виставляється головою комісії із захисту звітів з практики. Нарахування балів з професійної практики здійснюється:

- комісією за результатами співбесіди зі студентом, який має досвід роботи, стажувався або працює за фахом;
- керівником практики від кафедри та комісією із захисту звітів з практики студенту, який не працює за фахом і не має досвіду роботи за фахом, на підставі оцінки результатів проходження практики, якості оформлення і змістовності наповнення щоденника та звіту з практики, презентації 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 Академії.

## ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

## ЩОДЕННИК НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

(назва практики)

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Ступінь вищої освіти бакалавр

\_\_\_\_\_ 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)

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

**ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_ (вид і назва практики)

Студент \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції  
Тваринництва

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Ступінь вищої освіти \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

## 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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра \_\_\_\_\_

**ЗВІТ**

з \_\_\_\_\_ практики  
(виробничої, професійної, переддипломної)

\_\_\_\_\_ <sup>1</sup>  
(назва практики)

студента \_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ групи СВО бакалавр

освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

\_\_\_\_\_  
(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\_\_\_\_

<sup>1</sup> У випадку, коли назва практики співпадає з її видом, зазначається лише вид практики



