

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

_____ Валентина АРАНЧІЙ

« ____ » _____ 20__ р.

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 магістр

ПОЛТАВА 2020

Розробники:

ПОЛЩУК Анатолій	декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, професор
КУЗЬМЕНКО Лариса	завідувач кафедри годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин, кандидат сільськогосподарських наук
ТЕНДІТНИК Володимир	завідувач кафедри харчових технологій, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
ШОСТЯ Анатолій	завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник
УСЕНКО Світлана	завідувач кафедри технологій дрібного тваринництва, кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник
ЮХНО Віктор	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 « 28 » серпня 2020 р. № 1

Завідувач кафедри
Технології виробництва
продукції тваринництва _____

Анатолій ШОСТЯ

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

Протокол від « 28 » серпня 2020 р. № 1
Голова науково-методичної ради
спеціальності
204 Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва _____

Віктор ЮХНО

ВСТУП

Наскрізна програма практики розробляється згідно освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та навчального плану підготовки студентів ступеня вищої освіти магістр 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 та переробки продукції тваринництва при використанні теоретичних знань в процесах виробництва та безвідходної переробки продукції тваринництва.

Проходження практики сприяє формуванню:
компетентностей:

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
- здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність планувати та проводити моніторинг виробництва, переробки і зберігання продукції тваринництва для створення конкурентоспроможної галузі;
- здатність володіти сучасними, прогресивними технологіями виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність впроваджувати технології заготівлі та зберігання кормів, застосовувати новітні технології підготовки кормів до згодовування тваринами;
- здатність застосовувати різні системи та способи переробки тваринницької продукції;
- здатність здійснювати техніко-економічне обґрунтування і проектування приміщень, використовувати технологічне обладнання тваринницьких підприємств;
- здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва. ФК 8. Здатність організовувати нагляд і контроль за процесами виробництва і переробки продукції тваринництва, а також контролювати її якість;
- здатність раціонально використовувати матеріальні, фінансові та трудові ресурси при виробництві та переробці продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- застосовувати навички самостійної роботи, виявляти ініціативу та підприємливість, бути критичним і самокритичним;
- демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах;
- демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних мотивів, поваги до різноманіття думок;
- застосовувати в процесі виробництва та переробки раціональне поєднання фахових знань і вмінь, для підвищення рентабельності процесів;
- вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- володіти навичками застосування сучасних приладів та пристроїв у технологічних процесах галузі.

1. ОПИС ПРАКТИК

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

Таблиця 1

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

№ з/п	Назва практики	Семестр	Обсяг практики	
			кредитів ЄКТС	годин
Виробнича практика				
1.	Комплексна технологічна	2	6,0	180
Переддипломна практика				
2.	Переддипломна практика	3	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 передбачено проходження професійної практики обсягом 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин).

1.1. 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 необхідних 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 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, кваліфікаційних та інших наукових робіт.

Проходження виробничої практики «Комплексна технологічна» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
- здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність планувати та проводити моніторинг виробництва, переробки і зберігання продукції тваринництва для створення конкурентоспроможної галузі;
- здатність володіти сучасними, прогресивними технологіями виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність впроваджувати технології заготівлі та зберігання кормів, застосовувати новітні технології підготовки кормів до згодовування тваринами;
- здатність застосовувати різні системи та способи переробки тваринницької продукції;
- здатність здійснювати техніко-економічне обґрунтування і проектування приміщень, використовувати технологічне обладнання тваринницьких підприємств;
- здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва. ФК 8. Здатність організовувати нагляд і контроль за процесами виробництва і переробки продукції тваринництва, а також контролювати її якість;
- здатність раціонально використовувати матеріальні, фінансові та трудові ресурси при виробництві та переробці продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- застосовувати навички самостійної роботи, виявляти ініціативу та підприємливість, бути критичним і самокритичним;
- демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах;
- демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних мотивів, поваги до різноманіття думок;
- застосовувати в процесі виробництва та переробки раціональне поєднання фахових знань і вмінь, для підвищення рентабельності процесів;
- вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- володіти навичками застосовування сучасних приладів та пристроїв у технологічних процесах галузі.

1.2. 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 тих чи інших 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, кваліфікаційної та інших наукових робіт.
- збір інформації та проведення досліджень в умовах підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню:
компетентностей:

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
- здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність планувати та проводити моніторинг виробництва, переробки і зберігання продукції тваринництва для створення конкурентоспроможної галузі;
- здатність володіти сучасними, прогресивними технологіями виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність впроваджувати технології заготівлі та зберігання кормів, застосовувати новітні технології підготовки кормів до згодовування тваринами;
- здатність застосовувати різні системи та способи переробки тваринницької продукції;

- здатність здійснювати техніко-економічне обґрунтування і проектування приміщень, використовувати технологічне обладнання тваринницьких підприємств;
- здатність організувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва. ФК 8. Здатність організувати нагляд і контроль за процесами виробництва і переробки продукції тваринництва, а також контролювати її якість;
- здатність раціонально використовувати матеріальні, фінансові та трудові ресурси при виробництві та переробці продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- застосовувати навички самостійної роботи, виявляти ініціативу та підприємливість, бути критичним і самокритичним;
- демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах;
- демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних мотивів, поваги до різноманіття думок;
- застосовувати в процесі виробництва та переробки раціональне поєднання фахових знань і вмінь, для підвищення рентабельності процесів;
- вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- володіти навичками застосування сучасних приладів та пристроїв у технологічних процесах галузі.

1.3. 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 застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
- здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність планувати та проводити моніторинг виробництва, переробки і зберігання продукції тваринництва для створення конкурентоспроможної галузі;
- здатність володіти сучасними, прогресивними технологіями виробництва та переробки продукції тваринництва;
- здатність впроваджувати технології заготівлі та зберігання кормів, застосовувати новітні технології підготовки кормів до згодовування тваринами;
- здатність застосовувати різні системи та способи переробки тваринницької продукції;
- здатність здійснювати техніко-економічне обґрунтування і проектування приміщень, використовувати технологічне обладнання тваринницьких підприємств;
- здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва. ФК 8. Здатність організовувати нагляд і контроль за процесами виробництва і переробки продукції тваринництва, а також контролювати її якість;
- здатність раціонально використовувати матеріальні, фінансові та трудові ресурси при виробництві та переробці продукції тваринництва.

програмних результатів навчання:

- застосовувати навички самостійної роботи, виявляти ініціативу та підприємливість, бути критичним і самокритичним;
- демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах;
- демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних мотивів, поваги до різноманіття думок;
- застосовувати в процесі виробництва та переробки раціональне поєднання фахових знань і вмінь, для підвищення рентабельності процесів;

- вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- володіти навичками застосування сучасних приладів та пристроїв у технологічних процесах галузі.

2. ЗМІСТ ПРАКТИК

2.1. Виробнича практика «Комплексна технологічна»

Тема 1. Загальна характеристика бази практики

Загальні відомості про базу практики; структура і організація бази практики. Вхідний інструктаж з техніки безпеки під час проходження практики. Розпорядок роботи підприємства.

Тема 2. Характеристика поголів'я тварин за основними показниками / Сировинна база підприємства, асортимент і реалізація готової продукції

Породні та біологічні особливості тварин. Технологія виробництва продукції тваринництва. Організація та планування селекційно-племінної роботи. Зоотехнічний і племінний облік.

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

Сучасні напрями виробництва продукції тваринництва у розрізі галузей (виробництво молока, яловичини, свинини, продукції вівчарства, продукції козівництва, виробництва яєць і м'яса птиці, аквакультури, продукції бджільництва).

Переробна галузь продукції тваринництва (технологія продукту; вимоги до якості продукту; апаратурно-технологічна схема виготовлення продукту/виробу; рецептури).

Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва

Технології механізації виробничих процесів, характеристика обладнання.

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

Звітна документація за останні роки та її аналіз. Облік і звітність під час виготовлення та реалізації готової продукції. Порядок оформлення документації.

Тема 7. Екологія навколишнього середовища

Вимоги до території бази практики. Аналіз існуючих джерел забруднень бази практики. 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 в умовах бази практики. Аналіз динаміки нещасних випадків на підприємстві. Види і періодичність проведення інструктажів для працівників підприємства.

2.2. 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.

В ході проходження переддипломної практики здобувачі вищої освіти в розрізі завдань кваліфікаційної роботи здійснюють різноманітні наукові дослідження.

Науково-дослідна діяльність здобувачів вищої освіти під час переддипломної практики дозволяє: забезпечити ефективне засвоєння та використання знань; закласти основи науково-дослідної роботи; найбільш повно реалізувати індивідуальний підхід у навчанні студентів та диференціювати їх спеціалізацію; залучати до наукових досліджень і розв'язання виробничих, економічних та соціальних завдань; розвивати здатність до самостійних обґрунтованих суджень та висновків; застосовувати самостійно здобуті наукові знання у виробництві; науково обґрунтовувати результати власних досліджень.

Тема 1. Загальна характеристика бази практики

Виробнича спрямованість та структура; виробнича потужність; напрямок виробництва; земельні угіддя тощо. Ознайомлення з статутом підприємства та основними виробничими показниками за останні роки.

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

Історія створення стада високопродуктивних тварин. Характеристика порід тварин. Аналіз їх продуктивних показників. Ознайомлення з планом селекційно-племінної роботи із стадом. Аналіз зоотехнічного і племінного обліку.

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

Вивчення технології виробництва продукції тваринництва, порівняння її з інноваційними технологіями. Визначення переваг і недоліків. Розроблення пропозицій з удосконалення технології на основі порівняльного аналізу.

Наявність рішень, які передбачають потоковість виробництва, комплексну механізацію і автоматизацію виробничих процесів, що забезпечують підвищення продуктивності праці та зниження собівартості продукції.

Основні ділянки / цехи / відділення задіяні у виготовленні продукту.

Технологія продукту. Вимоги до якості продукту. Апаратурно-технологічна схема виготовлення продукту/виробу. Рецептури. Технічне оснащення лінії / виробництва / цеху / відділення продукту.

Продуктовий розрахунок виробництва.

Проведення наукового дослідження відповідно з урахуванням змісту завдання кваліфікаційної роботи. Підготовка пропозицій і рекомендацій із впровадження у виробництво результатів дослідницької роботи для оптимізації технологій виробництва продукції тваринництва та використання сучасних розробок.

Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва

Детальне вивчення технологічного обладнання і шляхів його удосконалення. Порівняльний аналіз вітчизняного і закордонного обладнання з забезпечення технологічних процесів.

Тема 5. Аналіз роботи виробничої лабораторії

Основні функції та призначення структурних підрозділів.

Контроль якості виготовлення продукту. Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів.

Критичні контрольні точки основних технологічних процесів виробництва впровадженого асортименту продукції. Впровадження та дотримання системи НАССР на підприємстві.

Аналіз роботи лабораторій на предмет дотримання вимог державних та міжнародних стандартів.

Тема 6. Облік і звітність на підприємстві

Аналіз обліку і звітності підприємства за показниками досліджуваної галузі за останні роки.

Тема 7. Екологія навколишнього

Санітарні та екологічні вимоги до території бази практики. Аналіз існуючих джерел забруднень на підприємстві. Наявність технологій утилізації продуктів життєдіяльності тварин та очищення забрудненого повітря.

Тема 8. Безпека життєдіяльності і охорони праці

Аналіз небезпечних чинників та заходи безпеки, що застосовуються на підприємстві. Аналіз динаміки нещасних випадків на підприємстві.

Розроблення пропозицій з безпеки життєдіяльності та охорони праці на підприємстві.

2.3. Професійна практика

Тема 1. Загальна характеристика бази практики

Виробнича спрямованість та структура; виробнича потужність; напрямок виробництва; земельні угіддя тощо. Ознайомлення з статутом підприємства та основними виробничими показниками за останні роки.

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

Історія створення стада високопродуктивних тварин. Характеристика порід тварин. Аналіз їх продуктивних показників. Ознайомлення з планом селекційно-племінної роботи із стадом. Аналіз зоотехнічного і племінного обліку.

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

Вивчення технології виробництва продукції тваринництва, порівняння її з інноваційними технологіями. Визначення переваг і недоліків. Розроблення пропозицій з удосконалення технології на основі порівняльного аналізу.

Наявність рішень, які передбачають потоковість виробництва, комплексну механізацію і автоматизацію виробничих процесів, що забезпечують підвищення продуктивності праці та зниження собівартості продукції.

Основні ділянки / цехи / відділення задіяні у виготовленні продукту.

Технологія продукту. Вимоги до якості продукту. Апаратурно-технологічна схема виготовлення продукту/виробу. Рецептури. Технічне оснащення лінії / виробництва / цеху / відділення продукту.

Продуктовий розрахунок виробництва.

Проведення наукового дослідження відповідно з урахуванням змісту завдання кваліфікаційної роботи. Підготовка пропозицій і рекомендацій із впровадження у виробництво результатів дослідницької роботи для оптимізації технологій виробництва продукції тваринництва та використання сучасних розробок.

Тема 4. Характеристика допоміжного виробництва

Детальне вивчення технологічного обладнання і шляхів його удосконалення. Порівняльний аналіз вітчизняного і закордонного обладнання з забезпечення технологічних процесів.

Тема 5. Аналіз роботи виробничої лабораторії

Основні функції та призначення структурних підрозділів.

Контроль якості виготовлення продукту. Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових

продуктів.

Критичні контрольні точки основних технологічних процесів виробництва впровадженого асортименту продукції. Впровадження та дотримання системи НАССР на підприємстві.

Аналіз роботи лабораторій на предмет дотримання вимог державних та міжнародних стандартів.

Тема 6. Облік і звітність на підприємстві

Аналіз обліку і звітності підприємства за показниками досліджуваної галузі за останні роки.

Тема 7. Екологія навколишнього

Санітарні та екологічні вимоги до території бази практики. Аналіз існуючих джерел забруднень на підприємстві. Наявність технологій утилізації продуктів життєдіяльності тварин та очищення забрудненого повітря.

Тема 8. Безпека життєдіяльності і охорони праці

Аналіз небезпечних чинників та заходи безпеки, що застосовуються на підприємстві. Аналіз динаміки нещасних випадків на підприємстві.

Розроблення пропозицій з безпеки життєдіяльності та охорони праці на підприємстві.

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 магістр 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.

Виробнича (професійна, переддипломна) практика 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 магістр 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.

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 **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 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 _____ магістр _____

_____ 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.

Висновок керівника практики від кафедри

Кількість балів _____
(цифрами)

Керівник практики від кафедри

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Висновок комісії із захисту звітів з практики

Кількість балів _____
(цифрами)

Дата захисту звіту з практики « ____ » _____ 20__ року

Оцінка:

за 4-бальною шкалою _____
(словами)

за 100-бальною шкалою, оцінка ЄКТС _____
(цифрами і літерою)

Голова комісії із захисту звітів з практики

(підпис)

(ініціали та прізвище)

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра _____

ЗВІТ

з _____ практики
(виробничої, професійної, переддипломної)

_____¹
(назва практики)

студента _____ курсу _____ групи СВО _____ магістр _____

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____

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

