

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

Валентина АРАНЧІЙ

« 20 вересня » 2021 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

ступінь вищої освіти бакалавр

ПОЛТАВА 2021

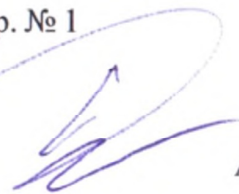
Розробники:

СЛИНЬКО Віктор	професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва,
ШОСТЯ Анатолій	кандидат сільськогосподарських наук, доцент декан факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, професор
КУЗЬМЕНКО Лариса	завідувач кафедри годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин, кандидат сільськогосподарських наук
БУДНИК Ніна	завідувач кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент
ПОЛІЩУК Анатолій	завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, професор
УСЕНКО Світлана	завідувач кафедри технологій дрібного тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник
ШАФЕРІВСЬКИЙ Богдан	голова науково-методичної ради спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, доцент кафедри технологій дрібного тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент

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

Протокол від «30» серпня 2021 р. № 1

Завідувач кафедри
Технології виробництва
продукції тваринництва

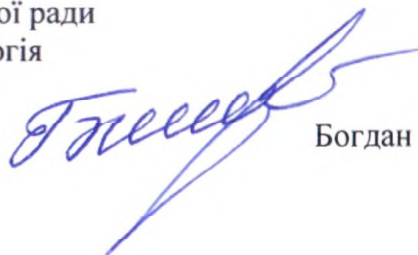


Анатолій ПОЛІЩУК

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

Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

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



Богдан ШАФЕРІВСЬКИЙ

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, на основі отриманих в Університеті теоретичних знань, для прийняття самостійних рішень у виробничих умовах та досягнення програмних результатів навчання; оволодіння сучасними методами, навичками, вміннями та формами організації праці у сфері професійної діяльності студентами; виховання потреби систематично поповнювати свої знання та застосовувати їх в майбутній професійній діяльності.

Завдання практики:

- набуття навичок і вмінь з питань організації виробництва продукції тваринництва за використання теоретичних знань у технології вирощування та утримання 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 зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя;
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- 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 доцільні 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 здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства;
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства;
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва;
- 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;
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

програмних результатів навчання:

- забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій;
- організовувати спільну діяльність робочого колективу;
- забезпечувати якість виконуваних робіт;
- впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища;
- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.
- здійснювати нормовану годівлю тварин;
- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень;
- застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва

продукції птахівництва;

- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
- розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва;
- забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності;
- знати основні історичні етапи розвитку предметної області;
- здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами;
- впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

1. ОПИС ПРАКТИК

Навчальним планом підготовки 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 2021 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
Нормативний термін навчання (обсяг освітньо-професійної програми 240 кредитів ЄКТС)				
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	6,0	180
Переддипломна практика				
5.	Переддипломна практика	8	6,0	180
Скорочений термін навчання (обсяг освітньо-професійної програми 120 кредитів ЄКТС)				
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	6,0	180
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 2021 року набору нормативного та скороченого термінів навчання передбачено проходження професійної практики обсягом 4,5 кредити ЄКТС (135 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 здобувачами вищої освіти за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва; ознайомлення з основними положеннями щодо організації вищої освіти в Україні, організації навчального та виховного процесу в університеті, змістом, характером та сферою майбутньої професійної діяльності, досвідом та особливостями діяльності підприємств, установ та організації.

Завдання навчальної практики «Основи фахової діяльності»

- ознайомлення із сучасними методами, формами, засобами майбутньої професійної діяльності, її організації, формування професійних умінь і навичок.
- ознайомлення із змістом та завданнями дисциплін загальної та професійної підготовки технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- ознайомлення з фаховими компетентностями, які повинен мати технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомлення з особливостями організації навчальної, науково- дослідницької, самостійної і виховної роботи у ПДАУ, на факультеті та випусковій кафедрі;
- ознайомлення зі змістом навчального плану підготовки фахівців, структурою, послідовністю і взаємозв'язком між дисциплінами;
- значення виробничої та переддипломної практик у забезпеченні ґрунтовних практичних умінь і навичок у підготовці фахівця;
- ознайомлення зі сферою їх майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів підприємств;
- ознайомлення із змістом освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ступеня вищої освіти Бакалавр;
- ознайомлення здобувачів вищої освіти із загальними біологічними поняттями та їх застосування у тваринництві;
- ознайомлення із біологічними особливостями тварин та впливом їх на формування продуктивності;
- ознайомлення з досягненнями аграрної науки та організацією науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти;
- ознайомлення з інформаційними базами даних та правилами їх використання.

Проходження навчальної практики «Основи фахової діяльності» сприяє формуванню:

компетентностей:

- впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення
- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.
- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу
- здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.
- здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
- 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:

- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів
- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.
- забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
- знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

1.2. Навчальна практика «Технологія виробництва продукції тваринництва»

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

Завдання навчальної практики «Технологія виробництва продукції тваринництва»

- оволодіння 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;
- закріплення теоретичних знань практичними навичками в роботі ставових рибницьких господарств та пасік.

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

компетентностей:

- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

- здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.
- здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.
- здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.
- здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.
- 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:

- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
- здійснювати нормовану годівлю тварин.
- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

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»

- оволодіння практичними навичками щодо призначення, будови, принципу роботи основного технологічного обладнання на підприємствах молоко- та м'ясопереробної галузі;
- відпрацювання методик 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;
- оволодіння 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;
- оволодіння практичними навичками у виробництві варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених і сиров'ялених ковбасних виробів, групи ліверних ковбас, копченостей делікатесної групи, м'ясних консервів;
- оволодіння 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;
- оволодіння 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 застосовувати знання в практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

програмних результатів навчання:

- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
- розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.
- впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

1.4. Виробнича практика «Комплексна технологічна»

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

Завдання виробничої практики «Комплексна технологічна»

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

Проходження виробничої практики «Комплексна технологічна»_сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.
- здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.
- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.
- здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у 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 статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.
- здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.
- здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.
- здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

програмних результатів навчання:

- забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.
- виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.
- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
- здійснювати нормовану годівлю тварин.
- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
- розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
- впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

1.5. Переддипломна практика

Метою переддипломної практики є закріплення отриманих знань щодо сучасних методів та форм професійної діяльності; формування професійних умінь і навичок, необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва;

набуття та поглиблення необхідних практичних знань та навичок з використання сучасних технологій виробництва і переробки продукції тваринництва; збір інформації та виконання досліджень в умовах підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва для виконання кваліфікаційної роботи.

Завдання переддипломної практики

- закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами вищої 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 компетентностей опрацьовувати фактичний матеріал для виконання наукових робіт та кваліфікаційної роботи;
- пошук інформації та проведення досліджень в умовах підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню компетентностей:

- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.
- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.
- здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у 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 статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.
- здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.
- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

- здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.
- здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії 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.
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

програмних результатів навчання:

- забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.
- навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
- виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.
- організовувати спільну діяльність робочого колективу.
- забезпечувати якість виконуваних робіт.
- впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.
- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.
- здійснювати нормовану годівлю тварин.
- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.
- застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
- розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

1.6. Професійна практика

Метою професійної практики є закріплення у здобувачів вищої освіти

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 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 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 адаптації та дії в новій ситуації;
- здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- 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 доцільні 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, для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;
- 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:

- забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій;
- організовувати спільну діяльність робочого колективу;
- забезпечувати якість виконуваних робіт;
- впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища;
- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- здійснювати нормовану годівлю тварин;
- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень;
- застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних

технологій з виробництва молока та яловичини.

- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва;
- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва;
- розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

2. ЗМІСТ ПРАКТИК

2.1. Навчальна практика «Основи фахової діяльності»

Тема 1. Система вищої освіти в Україні. Стандарт вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва

Система вищої освіти в Україні та перспективи її розвитку. Входження України до Єдиного європейського освітнього простору.

Системи оцінювання знань в Європі та Україні. Ступеневість вищої освіти в Україні. Стандарт вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва

Тема 2. Історія, сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету

Історія відкриття вищого аграрного закладу на Полтавщині. Довоєнний період в історії Полтавського сільськогосподарського інституту. Післявоєнний період в історії Полтавського сільськогосподарського інституту. Сьогодення і майбутнє Полтавського державного аграрного університету.

Тема 3. Особливості, організація навчального і виховного процесу в ПДАУ та на факультеті технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Значення студентського самоврядування.

Місце ПДАУ у системі вищої освіти та підготовки кадрів закладами вищої освіти для розбудови України. Загальні відомості про ПДАУ. Статут ПДАУ. Правила внутрішнього трудового розпорядку ПДАУ. Основні структурні підрозділи університету. Місце та роль факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва в організації навчально-виховного процесу студентів. Органи самоврядування студентів у ПДАУ: роль в організації навчального процесу, побуту та відпочинку.

Тема 4. Значення професії «технолог»: зміст, характер та сфера майбутньої професійної діяльності. Галузева специфіка змісту підготовки технологів в ПДАУ

Поняття професії. Професія технолога. Роль технолога в організації виробничого процесу. Поняття професійної етики. Особливості професійної управлінської діяльності.

Тема 5. Випускова кафедра та її роль в підготовці фахівців

Формування професійних компетентностей випускника. Компетентності технолога. Практична підготовка студентів. Організація та проведення практик. Державний іспит, випускна кваліфікаційна робота. Науково-дослідна діяльність студентів.

Тема 6. Основні 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 як галузь матеріальноговиробництва

Основне призначення сільського господарства. Особливості сільськогосподарського виробництва. Взаємозв'язок рослинництва і тваринництва. Роль сільського господарства і зокрема тваринництва в житті людства. Галузь тваринництво і продукція його переробки в сучасному житті українців.

Тема 8. Основні поняття і закони генетики.

Поняття і закони генетики. Властивості генів і особливості їх прояву в ознаках. Цитоплазматична спадковість. Генетика статі. Типи взаємодії неалельних генів. Генетична структура популяцій.

Тема 9. Методи молекулярної генетики та її значення у сучасному тваринництві

Сучасні методи молекулярної генетики. Маркерні гени, пов'язані з продуктивністю тварин. Геномна селекція.

Тема 10. Основні методи селекції

Завдання і методи селекції. Селекція рослин. Селекція тварин.

Тема 11. Технологія – наука і практика виробництва продукції тваринництва

Суть і значення технології. Основні технології сучасного тваринництва.

Тема 12. Сучасні системи ведення тваринництва

Місце тварин у природі. Продуктивне тваринництво, його значення в житті людини. Історія розвитку продуктивного тваринництва, його сучасний стан і перспективи. Комплекс машин для тваринницьких ферм.

Тема 13. Особливості продуктивності різних видів сільськогосподарських тварин. Системний підхід до оцінки організму тварин

Особливості росту і розвитку сільськогосподарських тварин та їх вплив на продуктивність. Конституція та її зв'язок з продуктивністю сільськогосподарських тварин.

Тема 14. Організація годівлі сільськогосподарських тварин

Ознайомлення із живленням тварин, класифікацією та характеристикою кормів. Хімічний склад кормів, перетравність поживних речовин корму. Нормування годівлі тварин, складання раціонів.

Тема 15. Особливості гігієни тварин та способи їх утримання

Ознайомлення з гігієною тварин. Основи догляду і утримання сільськогосподарських тварин різних видів.

Тема 16. Біологічні особливості тварин основних і допоміжних галузей тваринництва

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

Тема 17. Сучасний стан аграрної науки України і зарубіжжя

Національна академія аграрних наук України. Мережа дослідних господарств НААН. Зв'язок науки і виробництва. Інноваційні розробки. Аграрна наука зарубіжжя.

Тема 18. Науково-дослідна робота і її роль в підготовці технологів

Наука й наукові дослідження в сучасному світі. Наукові та науково-педагогічні кадри. Наукове мислення в організації та проведенні наукових досліджень. Технологія наукових досліджень. Організація науково-дослідної роботи.

Тема 19. Публікація результатів науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти

Робота над написанням наукових статей, монографій, наукових доповідей і повідомлень. Публікування і апробація результатів досліджень.

Тема 20. Інформаційні бази даних. Бібліотекознавство

Суть і 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. Сучасні 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. Ознайомлення з технологіями виробництва молока та яловичини

Ознайомлення з планами виробництва молока, технологіями доїння корів, обліку та організації первинної обробки молока. Вивчення фізіологічних основ відтворення сільськогосподарських тварин. Опанування сучасними методами відтворення тварин. Проведення аналізу раціонів годівлі тварин різних статевих груп. Ознайомлення із системою та способами утримання, нумерацією тварин.

Тема 3. Технологія виробництва продукції галузі свинарства

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

Тема 4. Технологія виробництва продукції вівчарства та козівництва

Ознайомлення з основами годівлі та напування овець та кіз. Опанування технологій одержання доброякісної вовни та методів стрижень овець. Технологія одержання молока та м'яса від овець та кіз. Вивчення та оцінка екстер'єру овець та кіз.

Тема 5. Технологія галузі конярства

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

Тема 6. Технологія виробництва продукції аквакультури

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 7. 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 8. Технологія виробництва продукції кролівництва

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

Тема 9. Технологія виробництва продукції бджільництва

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 риби, яєць і меду

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 причин виникнення вад під час технологічного оброблення сировини.

Тема 2. Технологія м'ясної галузі

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 причин виникнення вад під час технологічного оброблення сировини.

Тема 3. Технологія молочної галузі

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 причин виникнення вад під час технологічного оброблення сировини. Засвоєння технології, систематизація відмінностей.

2.4. Виробнича практика «Комплексна технологічна»

Тема 1. Характеристика бази практики

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

Тема 2. 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 3. 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 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 бази практики; 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 (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

Спеціалізація бази практики, головні, додаткові і підсобні галузі, вартість валової і товарної продукції, основних фондів. Чисельність робочої сили.

Забезпеченість основними засобами виробництва, енергоресурсами, фондо- та енергозабезпеченість.

Тарифікація робіт. Системи оплати праці. Визначення розцінок за кількість і якість виробленої продукції. Види стимулювання працівників. Облік затрат праці. Складання державної звітності.

Аналіз ефективності виробництва: продуктивність тварин, затрати кормів, праці, собівартість 1 ц продукції, рентабельність. Організація процесів маркетингу і менеджменту продукції тваринництва.

Аналіз результатів реалізації тваринницької продукції.

Валова продукція, валовий прибуток і його розподіл.

Ефективність використання виробничих фондів.

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 заходів з охорони праці в господарстві, наказів про призначення відповідальних осіб у господарстві і окремих виробничих підрозділах, забезпеченість працівників спеціальним і сан одягом, виробничий травматизм за останній рік та його причини. Заходи для недопущення нещасних випадків, стан пожежної охорони тощо.

2.6. Професійна практика

Тема 1. Загальна характеристика бази практики

Виробнича спрямованість та структура бази практики; 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

Спеціалізація бази практики, головні, додаткові і підсобні галузі, вартість валової і товарної продукції, основних фондів. Чисельність робочої сили.

Забезпеченість основними засобами виробництва, енергоресурсами, фондо- та енергозабезпеченість.

Тарифікація робіт. Системи оплати праці. Визначення розцінок за кількість і якість виробленої продукції. Види стимулювання працівників. Облік затрат праці. Складання державної звітності.

Аналіз ефективності виробництва: продуктивність тварин, затрати кормів, праці, собівартість 1 ц продукції, рентабельність. Організація процесів маркетингу і менеджменту продукції тваринництва.

Аналіз результатів реалізації тваринницької продукції.

Валова продукція, валовий прибуток і його розподіл.

Ефективність використання виробничих фондів.

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 заходів з охорони праці в господарстві, наказів про призначення відповідальних осіб у господарстві і окремих виробничих підрозділах, забезпеченість працівників спеціальним і сан одягом, виробничий травматизм за останній рік та його причини. Заходи для недопущення нещасних випадків, стан пожежної охорони тощо.

3. ВИМОГИ ДО БАЗ ПРАКТИК

Практика студентів Полтавського державного аграрного університету (далі – Університету) проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програм практики студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 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 Університету, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі програм практики.

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

Навчальна практика також може проводитися в підприємствах (організаціях, установах тощо), що оснащені за останніми тенденціями розвитку відповідної сфери професійної діяльності, забезпечують виконання програм практики. Вона проводиться науково-педагогічним працівником Університету 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 Університеті;
- 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 Університету (на загальних підставах, за наявності вакансій).

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

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення практики студентів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 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 Університетом та підприємствами (установами, організаціями тощо);
- розподіл студентів за базами практики;
- підготовка для баз практики інформації про обсяги, зміст, період проведення практики студентів, потреби в обладнанні та матеріалах тощо;
- призначення керівників практики;
- складання індивідуальних завдань на практику;
- проведення настановчих зборів студентам;
- підготовка звітної документації за результатами проведення практики;
- інші заходи.

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

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

Заходи, пов'язані з організацією практики студентів, визначаються наказом ректора Університету 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 Університету

Студенти, які проходять навчальну практику, зобов'язані:

- ознайомитися з програмою практики;
- отримати документи для проходження практики;
- пройти інструктаж з безпеки життєдіяльності та дотримуватися правил

безпеки життєдіяльності;

- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- оформити звітну документацію з практики та подати її керівнику практики від кафедри.

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

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

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

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 Університету. 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 Університету;

Керівник практики від бази практики:

- здійснює безпосереднє керівництво практикою студентів-практикантів згідно з програмою практики;
- знайомить студентів-практикантів із правилами внутрішнього розпорядку та контролює їх дотримання;
- повідомляє керівнику практики від кафедри про порушення студентом-практикантом трудової дисципліни та внутрішнього розпорядку;
- контролює ведення щоденника, підготовку звіту студентом-практикантом;
- після закінчення практики складає відгук-характеристику на кожного студента-практиканта, де дає оцінку проходження практики.

Студенти, які проходять виробничу (переддипломну, 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 Університету.

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

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

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

Керівником практики від кафедри нарахування балів здійснюється на підставі:

- оцінки результатів проходження практики студентом, наданої у відгуку-характеристиці керівника практики від бази практики;

- оцінки якості оформлення і змістовності наповнення щоденника та звіту з практики;
- оцінки виконання інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

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

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 Університету.

Додаток А

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**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)

Додаток Б

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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.

Висновок керівника практики від кафедри

Кількість балів _____
(цифрами)

Керівник практики від кафедри

(підпис) _____ (ініціали та прізвище)

Висновок комісії із захисту звітів з практики

Кількість балів _____
(цифрами)

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

Оцінка:

за 4-бальною шкалою _____
(словами)

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

Голова комісії із захисту звітів з практики

(підпис) _____ (ініціали та прізвище)

Додаток В

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра _____

ЗВІТ

з _____ практики
(виробничої, професійної, переддипломної)

(назва практики)¹

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____

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

