

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. декана

Тетяна МАРТИНЕЦЬ

“19” вересня 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ОК32 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
аграрний	20 Аграрні науки та продовольство	204Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Дніпро – 2022

Робоча програма з дисципліни «Виробнича практика» для студентів зі спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

«25» серпня 2020 року – 19 с.

Розробник:

Шахова Ю.Ю. кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, доцент, доцент кафедри тваринництва і харчових технологій;

Берестова Л.Є. кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, доцент кафедри тваринництва і харчових технологій;

Стрижак Т.А. кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, доцент кафедри тваринництва і харчових технологій.

Робоча програма переглянута та затверджена на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій

Протокол від «12» серпня 2022 р. № 11

Завідувач кафедри



Наталія НЕДОСЕКОВА

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань: 20 « <u>Аграрні науки та продовольство</u> » (шифр і назва)	Основна	
	Напрямок підготовки		
Індивідуальне науково-дослідне завдання – (назва)	Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	Семестр	
Загальна кількість годин 360		6-й	8-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – самостійної роботи студента - 45	Освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень: <u>бакалавр</u>		
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		год.	
		Самостійна робота	
		180	180
Індивідуальні завдання: -			
Вид контролю: залік, залік			

2. Мета та завдання виробничої практики

Виробнича практика – це комплексна технологічно-професійна підготовка здобувача вищої освіти, яка проводиться з метою узагальнення і вдосконалення знань, практичних умінь і навичок на базі конкретного об'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та безпосередньої практичної підготовки до самостійної трудової діяльності. Під час виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні навчитись застосовувати на виробництві фахові уміння з технологічних і організаційно-економічних дисциплін, виконувати організаційні і контрольні виробничі функції, які забезпечують реалізацію відповідної технології виробництва та переробки продукції тваринництва, а також на підставі аналізу конкретних умов відповідної галузі тваринництва і знання сучасних технологій уміти вибрати оптимальні напрями вдосконалення та інтенсифікації технологічного процесу виробництва та переробки продукції тваринництва, підвищення продуктивності тварин і збільшення обсягів виробництва продукції.

Виробнича практика передбачає опанування здобувачами вищої освіти технології виробництва та переробки усіх видів тваринницької продукції і набуття умінь працювати з фактичним матеріалом виробничої діяльності підприємства і використовувати його для виконання кваліфікаційних завдань.

Виробнича практика проводиться відповідно до графіка навчального процесу та робочих програм практики в обсязі 4 кредитів (тижнів) в 6 та 8 - му семестрі.

Робоча програма практики розробляється відповідними кафедрами на підставі освітньо-професійної програми, розглядається методичною комісією факультету і затверджується ректором університету.

Місце проведення практики визначається наказом ректора. Керівниками практики призначаються викладачі випускаючих кафедр, які за своїм фахом можуть забезпечити повне формування визначених програмою умінь та практичних навичок.

Здійснювати керівництво виробничою практикою здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня можуть викладачі, які мають науковий ступінь доктора чи кандидата наук.

За результатами проходження практики оформлюється щоденник, звіт, інша інформація, які перевіряє і оцінює за зазначеною вище методикою.

Виробнича практика формує у здобувачів вищої освіти практичні навички застосування на виробництві фахових умінь з технологічних і організаційно-економічних дисциплін, пов'язаних з виробництвом і переробкою тваринницької продукції.

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництвамолока і управління ним, придбати практичнийдосвіді уміння організаторськоїдіяльності в умовах трудового

колективумолочнотоварноїферми,промислового комплексу тощо.

3. Результати навчання

ЗК5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ФК7. Здатністьздійснювати контроль технологічнихпроцесівпід час виробництва та переробкипродукціїскотарства

ФК8. Здатністьздійснювати контроль технологічнихпроцесівпід час виробництва та переробкипродукціїсвинарства.

ФК9. Здатністьздійснювати контроль технологічнихпроцесівпід час виробництва та переробкипродукціїптахівництва.

Програмнірезультатинавчання:

ПРН2.Навчатиспівробітниківпідприємствасучасних та новихкомпонентівтехнологічнихпроцесів з виробництва і переробкипродукціїтваринництва.

ПРН5Забезпечитьякістьвиконанняробіт

ПРН6.Впливати на дотриманнявимог, щодозбереженнянавколишньогосередовища.

ПРН21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості великої рогатої худоби різних порід і статево-вікових груп;
- визначати вік худоби по зубах, рогах та інших ознаках, індекси та живу масу худоби, брати основні проміри худоби;
- ідентифікувати родичів великоїрогатоїхудобитахудобу молочних, комбінованих та м'ясних порід;
- визначати вік і живу масу бичків і телиць за першого парування;
- мітити телят різними способами;
- оцінювати відтворну здатність та планувати осіменіння, запуск, отелення маточного поголів'я;
- визначати структуру стада та складати щомісячний та річний рух поголів'я;
- розраховувати потребу в кормах та складати раціони;
- оцінювати та організовувати доїння корів з використанням технічного обладнання;
- вести облік кількості та якості молока;
- оцінювати технологічні та функціональні властивості вимені корів;
- оцінювати плідників різних порід за якістю нащадків;
- визначати племінну цінність і реалізаційну вартість племінного молодняка;
- оформляти господарсько-виробничу та зоотехнічну документацію;
- бонітувати худобу молочних та молочно-м'ясних порід;

- доїти корів з використанням сучасного технологічного обладнання;
- вести облік кількості та контроль якості одержаного молока;
- визначати надій і виробництво молока індивідуального, по групі і по стаду;
- здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій і процесів виробництва та отримання якісної продукції;
- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва молока і яловичини;
- контролювати ефективність використання енергетичних і матеріальних ресурсів;
- контролювати дотримання трудової технологічної дисципліни;
- контролювати використання машин, обладнання та механізмів;
- здійснювати контроль за дотриманням правил охорони праці і пожежної безпеки;
- контролювати дотримання екологічних вимог у виробництві та переробці продукції скотарства;
- визначати і планувати ріст худоби, що вирощується на м'ясо;
- розрахувати витрати кормів на одиницю приросту;
- комплектувати поголів'я промислових комплексів з вирощування молодняку ВРХ на м'ясо та відгодівельних підприємств;
- забезпечувати ритмічність і циклічність виробництва яловичини;
- оцінювати стан вгодованості худоби, динаміку живої маси, енергію росту та показники абсолютного та відносного приросту;
- організовувати та проводити забій тварин, оцінювати післязабійну м'ясну продуктивність;
- реалізовувати худобу згідно з вимогами Держстандарту;
- визначати топографію органів туші худоби;
- оформляти супровідну документацію на худобу та доставляти її на переробку з мінімальними втратами
- здійснювати здачу-приймання худоби на переробку з максимальним економічним ефектом;
- організовувати годівлю, утримання і догляд за молодняком у різні технологічні та вікові періоди;
- скласти циклограму руху поголів'я на комплексі.

Технологія спеціалізованого м'ясного скотарства

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в оцінюванні природно- кліматичних, економічних і виробничих умов конкретного господарства і виборі оптимальної технології м'ясного скотарства; організувати технологічні з догляду, утримання, годівлі, обслуговування і відтворення м'ясної худоби; запроваджувати різноманітні заходи з метою

максимально повної реалізації генетичного потенціалу великої рогатої худоби спеціалізованих м'ясних порід у господарствах різних розмірів і форм власності.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості м'ясної худоби різних порід і статеві-вікових груп;
- оцінювати відтворну здатність та планувати сезонне і цілорічне парування (осіменіння), отелення маточного поголів'я;
- визначати структуру стада та складати річний рух поголів'я;
- оцінювати і планувати ріст та розвиток тварин у різні періоди онтогенезу;
- визначати походження тварин і прогнозувати їх продуктивність;
- визначити основні та додаткові ознаки добору тварин та їх племінну цінність за фенотипом (абсолютні та відносні показники);
- визначити племінну цінність тварин за якістю нащадків;
- розраховувати рівень ремонту стада;
- проводити генеалогічне і виробниче групування стада;
- складати план підбору та контролювати його виконання;
- встановлювати загальне статеве збудження, тічку і охоту самок;
- застосовувати різні способи стимуляції та синхронізації охоти самок;
- організувати підсисне вирощування телят (вільний, режимний, скорочений підсис);
- мітити телят різними способами;
- визначити вік і живу масу телиць за першого осіменіння;
- визначити та оцінювати молочну продуктивність корів;
- оцінювати стан вгодованості худоби;
- складати раціони годівлі худоби на різні пори року та за різних систем утримання;
- моделювати технологічний процес виробництва яловичини ум'ясному скотарстві;
- організувати вирощування ремонтних і надремонтних телиць;
- використовувати «разових» корів;
- організувати інтенсивну відгодівлю і нагул м'ясного молодняка;
- організувати утримання, догляд і годівлю маточного стада;
- визначити топографію органів туші худоби;
- оформити супровідну документацію на худобу та доставляти її на переробку з мінімальними витратами;
- здійснювати здачу-приймання худоби на переробку з максимальним економічним ефектом;
- організувати та проводити забій тварин, оцінювати післязабійну м'ясну продуктивність;
- реалізовувати худобу згідно з вимогами Держстандарту

- розраховувати технологічні параметри спеціалізованих м'ясних ферм для господарств різних розмірів і різної форми власності.

Технологія виробництва продукції свинарства

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництва продукції свинарства і управління ним, а також практичного досвіду і уміння організаторської діяльності в умовах трудового колективу товарної свиноферми, промислового комплексу.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості свиней різних порід і статеві-вікових груп;
- оцінювати відтворну здатність та планувати осіменіння та опоросисвиноматок;
- визначати структуру стада свиней та складати щомісячний і річний рух поголів'я;
- проводити мічення свиней, облік поголів'я та продуктивності;
- брати основні параметри свиней та вимірювати прижиттєву товщину шпигу;
- проводити бонітування свиней різних виробничих груп;
- оцінювати плідників і свиноматок за якістю нащадків;
- розробляти схеми добору і підбору за чистопородного розведення і схрещування;
- планувати обсяги виробництва свинини та організувати відгодівлю свиней;
- розраховувати технологічні показники свинарського комплексу;
- контролювати технологічний процес виробництва свинини;
- розраховувати потребу в кормах, складати раціони та організувати годівлю тварин;
- оформляти супровідну документацію на худобу та доставляти її на переробку з мінімальними втратами;
- здійснювати здачу-приймання свиней на переробку;
- контролювати всі параметри технологічного процесу первинної переробки свиней;
- розраховувати вихід м'ясної і сальної продукції;
- оцінювати якість м'яса та побічної продукції;
- здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних процесів і операцій виробництва та отримання якісної свинини;
- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва свинини;
- контролювати ефективність використання кормів, енергетичних та інших матеріальних ресурсів;

- контролювати дотримання трудової дисципліни;
- контролювати дотримання правил охорони праці та пожежної безпеки на виробництві;
- контролювати дотримання екологічних вимог у виробництві продукції свинарства.

Технологія виробництва продукції вівчарства

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництва продукції вівчарства і управління ним, а також практичного досвіду й умінь організаторської діяльності в умовах трудового колективу вівцеферми.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості овець різних порід та статево-вікових груп;
- оцінювати відтворювальну здатність та планувати осіменіння і ягніння маточного поголів'я;
- визначати структуру стада та складати щомісячний і річний рух поголів'я;
- розраховувати потребу в кормах та складати раціони, організувати годівлю і випасання овець;
- класувати і сортувати вовну, визначати вихід чистого волокна та реалізаційну ціну вовни;
- сортувати шкурки каракульських і смушкових овець за типами завитків та їх особливостями;
- сортувати овчини та визначати реалізаційну ціну;
- оцінювати за прижиттєвими і післязабійними показниками м'ясну продуктивність овець, визначати реалізаційну ціну баранини;
- розрізняти овець тонкорунного, напівтонкорунного, напівгрубововнового та грубововнового виробничих напрямів, оцінювати їх за будовою руна, особливостями екстер'єру, показниками співвідношення елементарних волокон у вовні, забарвленням покривного волосу руна та іншими ознаками;
- бонітувати овець за якісними і кількісними показниками основних видів продуктивності тварин, визначати клас та виробниче призначення молодняку овець;
- оцінювати і порівнювати продуктивність нащадків від різних баранів-плідників за якісними та кількісними показниками основних видів продуктивності овець;
- здійснювати мічення овець, враховувати індивідуальну продуктивність тварин;
- розраховувати, організувати та технологічно здійснювати систему утримання і догляд овець різних статевих і вікових груп;

- організовувати та проводити стрижку овець, їх купання, забій ягнят для отримання смушків, консервування і вичинку шкур, забій овець на м'ясо, первинну обробку туш, консервування, збереження і промислове використання овчин;

- розраховувати обсяг та економічну ефективність виробництва вовни, смушків, овчин, молока та баранини за різних природних і господарських умов та динаміки світового ринку продукції овець;

- здійснювати контроль за дотриманням технології виробництва та переробки продукції вівчарства, виконанням планів і графіків робіт на вівцефермах, ефективного використання кормів та інших матеріальних ресурсів, трудової дисципліни, охорони праці, пожежної безпеки та екологічних вимог навиробництві.

Технологія виробництва продукції птахівництва

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництва продукції птахівництва і управління ним, а також практичного досвіду й умінь організаторської діяльності в умовах трудового колективу птахоферми, птахофабрики.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати птахів різних видів за показниками екстер'єру;
- визначати індивідуальну і групову яєчну продуктивність та її компоненти;
- оцінювати несучок і самців за відтворними якостями;
- визначати співвідношення самців і самок у стадах птахів різних видів за природного парування та штучного осіменіння;
- проводити бонітування птахів та оформляти бонітувальні документи;
- визначати якість інкубаційних яєць птахів різних видів;
- оцінювати якість добового молодняку та проводити сортування його за статтю;
- організовувати вирощування ремонтного молодняку яєчних і м'ясних порід птахів;
- організовувати вирощування на м'ясо молодняку – бройлерів птахів різних видів;
- визначати гатунок і категорію яєць і тушок та вгодованість курчат-бройлерів, індиків, качок, гусей, цесарок, перепелів;
- здійснювати контроль за дотриманням технологічних процесів і операцій виробництва та отримання якісної продукції птахівництва;
- контролювати виконання планів і графіків робіт на птахофермах;
- контролювати ефективність використання кормів, енергетичних та інших матеріальних ресурсів;

- забезпечувати контроль за дотриманням трудової дисципліни на виробництві;
- забезпечувати дотримання правил охорони праці та пожежної безпеки на виробництві;
- контролювати дотримання екологічних вимог на виробництві.

Конярство

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу розведення, вирощування і використання коней, виробництва продукції конярства, а також практичного досвіду й уміння управлінської та організаторської діяльності в цій галузі.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості коней різних порід та статево-вікових груп;
- визначати масті, відмітини, прикмети та інші властиві коням ознаки;
- визначати якість руху коней та вади алюру;
- визначати структуру табуна, організувати пробу та парування кобил, складати щомісячний і річний рухпоголів'я;
- контролювати перебіг жеребності, визначати строки вижереблення, надавати допомогу новонародженим, контролювати розвиток молодняку;
- розраховувати потребу в кормах, складати раціони, організувати годівлю, напування та випасання коней;
- визначати розміри упряжі й підков, денне навантаження та норму виробітку, робочі показники коня;
- проводити оцінку і відбір коней за результатами іподромних випробувань;
- оцінювати жеребців і кобил за якістю нащадків;
- проводити бонітування коней;
- складати родоводи коней, вести документацію зоотехнічного та виробничого обліку;
- визначати молочну продуктивність кобил за лактацію;
- виготовляти закваски для кумису та організувати його виготовлення;
- оцінювати вгодованість коней, забійні якості;
- реалізовувати коней згідно з вимогами стандарту;
- визначати племінну цінність і реалізаційну вартість племінного молодняку;
- здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій і процесів розведення та використання коней;
- розраховувати обсяг та економічну ефективність вирощування та використання коней;
- здійснювати контроль за дотриманням технології вирощування та експлуатації коней, ефективного використання кормів, матеріальних ресурсів,

дотриманням трудової дисципліни, охорони праці, пожежної безпеки та екологічних вимог навиробництві.

Технологія переробки молока і виробництва молочних продуктів

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу переробки молока, виробництва молочних продуктів, а також практичного досвіду й уміння управлінської та організаторської діяльності в умовах трудового колективу молокопереробного підприємства.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- ознайомлення із сучасними машинами і механізмами з переробки молока і включення їх в технологічний процес;
- розраховувати потужність і потребу в технологічному обладнанні, холоді та пари для прифермської молочної;
- проводити розрахунок технологічних процесів виготовлення цільномолочних продуктів та оцінки якості готової продукції;
- проводити розрахунок технологічного процесу виготовлення вершкового масла різними способами та його якісну оцінку;
- проводити розрахунок виходу основної та побічної продукції за переробки молока на виготовлення твердих сирів та встановлювати його сортність за комплексом показників;
- проводити розрахунок виходу молочних продуктів і давати оцінку їх якості;
- розраховувати і організовувати технологічний процес виробництва:
 - цільномолочної продукції (питне молоко, вершки, сметана),
 - вершкового масла,
 - твердих і м'яких сирів,
 - молочних консервів,
 - морозива,
 - казеїну;
- оцінювати якість молочної продукції;
- проводити пакування і зберігання молочної продукції.

Технологія переробки м'яса і виробництва м'ясних продуктів

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу переробки м'яса, виробництва м'ясних продуктів, а також практичного досвіду й уміння управлінської та організаторської діяльності в умовах трудового колективу м'ясопереробного підприємства.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- ознайомлення із сучасними машинами і механізмами з переробки м'яса і включення їх в технологічний процес;

- контролювати всі параметри технологічного процесу первинної переробки худоби з метою недопущення втрат маситиші;
- розраховувати вихід м'яса, субпродуктів, жиру-сирцю і шкури та організувати їх первинну переробку;
- оцінювати свіжість м'яса органолептичними і лабораторними методами;
- проводити розрахунок виходу основної продукції за переробки м'яса та втрати сировини;
- розраховувати і організувати технологічний процес виробництва:
 - ковбаси,
 - натуральних м'ясних виробів,
 - м'ясних напівфабрикатів,
 - м'ясних консервів;
- організувати переробку продуктів забою тварин;
- проводити оцінку якості м'яса і м'ясних продуктів;
- організувати пакування і зберігання м'ясних продуктів.

Технологія переробки продукції птахівництва

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу переробки м'яса, виробництва м'ясних продуктів, а також практичного досвіду й умінь управлінської та організаторської діяльності в умовах трудового колективу м'ясопереробного підприємства.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- контролювати всі параметри технологічного процесу первинної переробки різних видів птиці з метою недопущення втрат маси тушок;
- розрахувати вихід м'яса, потрухів та організувати їх первинну переробку;
- оцінювати якість м'яса органолептичними і лабораторними методами;
- проводити розрахунок виходу основної продукції за переробки м'яса різних видів птиці та втрати сировини;
- розраховувати і організувати технологічний процес виробництва:
 - натуральних м'ясних виробів;
 - ковбаси з пташином'яса;
 - м'ясних консервів;
 - м'ясних напівфабрикатів;
- проводити оцінку якості м'яса і м'ясних продуктів;
- визначати якість інкубаційних яєць курей, індиків, качок, цесарок і перепелів;
- створювати оптимальні умови зберігання яєць;
- проводити їх передінкубаційну обробку та інкубування згідно з певними схемами та графіками;
- контролювати процес інкубації яєць;

- визначати сорт і категорію яєць і тушок та вгодованість курчат-бройлерів, індиків, качок, цесарок, перепелів;
- проводити маркування і пакування харчових яєць;
- розраховувати і організовувати технологічний процес виробництва яєчного порошку імеланжу;
- проводити оцінку якості яєчних продуктів, їх пакування ізберігання;
- організовувати технологічний процес первинної обробки пухоперової сировини.

Охорона праці у виробництві та переробці продукції тваринництва

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації безпечних умов праці та управлінні охороною праці у тваринництві та за переробки тваринницької продукції.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- забезпечувати оптимальні та безпечні умови праці на робочих місцях у відповідності до діючого законодавства;
- визначати потенційні шкідливі та небезпечні виробничі фактори (ШВФ, НВФ);
- організовувати оперативний контроль за станом умов праці в підрозділах;
- організовувати та проводити навчання підлеглих на рівні інструктажів на робочих місцях;
- організовувати та проводити розслідування нещасних випадків на виробництві;
- оформляти акт Н-1 та визначати показники травматизму (Кч, Кв, Кн) для конкретних умов на основі даних щодо травматизму та кількості працівників;
- розробляти профілактичні заходи та пропозиції в колективний договір підприємства;
- оцінювати відповідність санітарно-гігієнічних умов праці до діючих норм;
- давати обґрунтування раціональним методам нормалізації умов праці;
- оцінювати умови праці за шкідливими факторами;
- визначати категорію важкості умов праці (за 6-бальною шкалою);
- вибирати заходи обмеження надходження шкідливих речовин у повітря робочої
 - зони;
 - підбирати для конкретного робочого місця засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до наявних шкідливих виробничих факторів (ШВФ) та режим роботи в цих умовах;
 - організовувати і проводити навчання з охорони праці посадових осіб і спеціалістів;
 - організовувати медичні огляди;

- контролювати дотримання норм робочого часу;
- створювати безпечні умови праці працівників у технологічному процесі виробництва та переробки продукції тваринництва.

СТРУКТУРА ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

До складу звітної документації обов'язково повинні входити такі матеріали:

- посвідчення про відрядження, завірене печатками деканату і господарства, з датами прибуття і вибуття;
- характеристика з місця проходження практики, підписана керівником практики на виробництві та завірена керівником господарства (з печаткою господарства);
- звіт про проходження практики. Звіт повинен містити вступ, основну частину, висновки, пропозиції, додатки.

Загальний обсяг звіту повинен складати не менше 40 сторінок друкованого тексту.

Ведення щоденника

Під час практики студент кожного дня веде щоденник, в якому записує всю роботу, виконану ним за період практики, її об'єм, характеристику, виявлені недоліки та пропозиції з покращення того або іншого виробничого циклу. Щоденник ведеться за установленою нормою яка прийнята в університеті.

В щоденник вкладаються копії усіх форм первинного зоотехнічного і племінного обліку, з якими студент працював під час практики. Щоденник завіряється щотижнево підписом керівника практики і в кінці ставиться підпис керівника господарства, керівника практики і затверджується печаткою.

По закінченні практики студент пише звіт.

Звіт повинен бути написаний до кінця практики, підписаний керівником практики від підприємства і затверджений печаткою. Протягом 10 днів після закінчення практики студент повинен здати щоденник, характеристику і звіт на кафедру.

Захист і оцінка звіту

Захист звіту з практики з диференційованою оцінкою проводиться на засіданні кафедри, на якій студент виконує випускні роботи. Під час захисту студент коротко викладає зміст звіту, оголошує висновки і пропозиції виробництву щодо покращення технології ведення галузі тваринництва і рівня господарської діяльності, відповідає на запитання членів комісії.

При оцінюванні практики комісія перевіряє наявність усіх необхідних документів, набуті студентом практичні навички, повноту викладення програмних питань у щоденнику, оформлення звіту, аргументованість висновків та пропозиції виробництву

Результати захисту звітів оформлюються протоколом, оцінка виставляється в залікову книжку студента.

При невиконанні програми практики, одержанні негативного відгуку керівником від господарства студент проходить практику вдруге або відраховується з університету.

Для діагностування рівня знань студентів використовується Європейська Кредитно- Трансферна Система (ECTS) за 100 бальною шкалою оцінки.

6. Структура виробничої практики

Найменування завдання	Рекомендації щодо виконання	Результат	Строк виконання
Ознайомлення з підприємством, інструктажі з техніки безпеки	Засвоїти структурні підрозділи підприємства, їх функції	Розділ звіту	1-й тиждень
Ознайомлення з робочим місцем практики, обладнанням та матеріалами, правилами техніки безпеки	Звернути увагу на використання сучасних приладів, інструментів, обладнання	Розділ звіту	1-й тиждень
Участь у виконанні робіт за місцем практики	Звернути увагу на використання сучасних методів та прийомів у роботі	Розділ звіту	2-й-3-й тижні
Екскурсії по іншим об'єктам бази практики	Використати поради керівника практики	Розділ звіту	2-й-3-й тижні
Виконання індивідуального завдання	Використати поради керівника практики	Розділ звіту	4-й тиждень
Написання та оформлення звіту	Згідно структури звіту	Оформлений звіт	4-й тиждень

7. Теми практичних занять

Не передбачено навчальним планом

8. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом

9. Індивідуальні завдання

Визначаються керівником практики та

10. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань студентів здійснюється відповідно до Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання студентів.

11. Форми поточного та підсумкового контролю і засоби діагностики результатів навчання

Контроль за роботою студентів під час практики здійснює керівник практики від кафедри екології та безпеки життєдіяльності, завідувач кафедри екології та безпеки життєдіяльності, декан факультету. При виставленні диференційованої оцінки студенту враховується рівень теоретичної підготовки майбутнього еколога, якість виконання завдань практики, рівень оволодіння професійними вміннями і навичками, акуратність, дисциплінованість, якість оформлення документації та час її подання. Підведення підсумків практики Практика вважається студентом виконаною за наявності:

- звіту практики (з печаткою на титульному аркуші і розписом керівника від бази практики), оформленого згідно вимог;
- щоденника з результатами проведених робіт разом з відгуком керівника практики від виробництва;
- захисту звіту та отримання заліку.

Захист звіту про проходження практики Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання, що відбувається у формі подання письмового звіту, оціненого спочатку керівником від бази практики. Письмовий звіт разом з іншими документами, установленими в університеті (щоденник, характеристика та інше), подається на рецензування керівникові практики від університету. На залік з виробничої практики студент має подати весь пакет документів, передбачених робочою програмою практик (щоденник практики, результати виконання індивідуального завдання, письмовий звіт про проходження практики тощо). Оформлюється звіт відповідно до вимог, встановлених керівником університету. Звіт про практику (з диференційованою оцінкою) студент захищає на засіданні комісії, призначеної завідувачем кафедри. До складу комісії можуть входити: декан, завідувач кафедри, керівники практики від університету, а коли це можливо, від баз практики. Комісія приймає залік у терміни, визначені наказом про практику, але це має відбутись не пізніше ніж протягом десяти днів після її закінчення.

Диференційована оцінка за виробничу практику вноситься в заліково екзаменаційну відомість, індивідуальний навчальний план (залікову книжку) студента. У разі отримання незадовільної оцінки під час складання заліку студенту надається право проходження практики повторно та після належного доопрацювання звіту й індивідуального завдання надається можливість скласти залік вдруге. Отримання незадовільної оцінки з практики вже під час ліквідації заборгованості перед комісією означає відрахування студента з університету.

вже під час ліквідації заборгованості перед комісією означає відрахування студента з університету

№	Вид контролю	Бали
1	Виконання завдань практики	50
2	Оформлення звіту	20
3	Виступ з доповіддю на захисті практики	10
4	Презентація результатів	10
5	Відповіді на запитання	10
ВСЬОГО		100

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Ноутбук Dell Inspiron 3593 - 1 шт.,

Програмне забезпечення Windows 10, Office 365)

Проектор Acer X1123HP (2020 р.) 1 шт.

Екран (мобільний, 90") (2020 р.) 1 шт.

13. Рекомендовані джерела інформації

1. Біотехнологія в агросфері: навч. посіб. / Мельничук М. Д., Кляченко О. Л. ; Кабінет Міністрів України, Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Вінниця: Нілан, 2014. — 265 с. : рис., табл. — Бібліогр.: с. 264—265. — 300 прим. — [ISBN 978-617-7121-92-2](#)
2. Вступ до спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»; навч. посібник /Ладика В.І, Крятов О.В., Бондарчук Л.В/ Суми: ВТД «Університетська книга», 2008.-255 с
3. 2.Вступ до зооінженерії: навч. посібник/ Крятов О.В., Царенко О.М., - Суми, «Слобожанщина», 2002 – 228 с.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.
5. Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400 с.
6. Національний стандарт України “Велика рогата худоба. Методи проведення етологічних досліджень” / В.Савран, (керівник розробки), О.Адмін, Р.Дібіров; І.Задорожна, С.Рубан, А.Чехічин, В.Шабля. – К., Держспоживстандарт України. – 2008. – 16 с.
7. Поліщук В.П., Гайдар В.А. Пасіка. / В.П. Поліщук, В.А. Гайдар. - Київ, 2008. - 268 с.
8. Поліщук В.П. Бджільництво / - К.: Вища школа, 2001. - 287 с.
9. Поліщук В.П. Бджільництво / Поліщук В.П. - Львів : Редакція журналу "Український пасічник", 2001. - 292 с.
10. Головецький І.І., Поліщук В.П., Скрипник В.В. Способи заміни та підсаджування бджолиних маток / Головецький І.І., Поліщук В.П., Скрипник В.В. -Тернопіль, СМП "Тайп", 2010. - 148 с.
11. Боднарчук Л.І. Селекція в бджільництві: Міжвідомчий тематичний наук. зб. - К. : Фітосоціоцентр, 2002. -вип. 24. - С.3-8.
12. Апатенко В. М. Імунодефіцит вимагає імуностимуляції/В. М. Апатенко // Ветеринарна медицина України. – 2009. - № 5. – С.30-31
13. Бакулина Л. Ф. Пробиотики на основе спорообразующих микроорганизмов рода *Bacillus* и их использование в ветеринарии / Л. Ф.

Бакулина, И. В. Тимофеев, Н. Г. Перминова // Биотехнология. – 2001. – № 2. – С. 48-56

14. Василів А. П. Проблема стресу у промисловому свинарстві /А. П. Василів //Розведення і генетика тварин. – 2009. - № 43. – С. 46-51

15. Волощук В. М. Біохімічні показники крові молодняка різного рівня стресійкості при дії технологічного стресу//В. М. Волощук, М. В. Фидря//Свинарство. – 2015. – Вип. 67. – С. 16-21

16. Журавель М.П., Давиденко В.М. Технологія відтворення сільськогосподарських тварин. – К.: Видав. дім "Слово", 2005. – 336с.

17. Яблонський В.А. Біотехнологія відтворення тварин. – К.: Арістей, 2004.– 296с.

Височанська Р. П. Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва. - К.: НМЦ, 2006.

4. Дацишин О. В. Машины та обладнання переробних підприємств. - К.: Вища освіта, 2005.

5. Клименко М. М, Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. - К.: Вища освіта, 2006.