

**Міністерство освіти і науки України Луганський  
національний аграрний університет Факультет  
ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій  
Кафедра тваринництва та харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
В.о. декана факультету  
  
Людмила ПАРХОМЕНКО  
«31» серпня 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОК34 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

ступінь освіти бакалавр

галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

освітня програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Слов'янск 2021

Робоча програма Виробнича практика для здобувачів вищої освіти (денна/заочна форми навчання) спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

«30» серпня 2021 року – 17 с.

Розробник:

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

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій

Протокол від 30 серпня 2021 року №10.

Завідувач кафедри



Валентина МОГУТОВА

Схвалено проектною групою освітньої програми зі спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Гарант освітньої програми



Юлія ШАХОВА

Схвалено проектною групою освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

## ВСТУП

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 тваринництва, а також на підставі аналізу конкретних умов відповідної галузі тваринництва і знання сучасних технологій уміти вибирати оптимальні напрями вдосконалення та інтенсифікації технологічного процесу виробництва та переробки продукції тваринництва, підвищення продуктивності тварин і збільшення обсягів виробництва продукції.

ОК33 Виробнича практика формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліни, що передують:

Вступ до спеціальності

Морфологія та фізіологія сільськогосподарських тварин Біотехнологія

Науково-дослідна робота студента

Основи біобезпеки, біологічної та екологічної етики Розведення тварин

Генетика

Організація племінної справи Гігієна тварин

Технологія відтворення тварин

Механізовані технології виробництва продукції тваринництва Стандартизація, метрологія та сертифікація

Годівля тварин і технологія кормів

Технологія виробництва продукції птахівництва

Бджільництво та технологія виробництва продукції бджільництва Технології виробництва продукції тваринництва

Технологія виробництва продукції дрібного тваринництва Технологія та гігієна переробки продукції тваринництва

Профілактика технологічних захворювань

Організація і менеджмент виробництва і переробки продукції тваринництва

Технологія виробництва молока та яловичини

Технологія виробництва продукції свинарства

Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві

Охорона праці у тваринництві дисципліни, що забезпечуються:

Підготовка та захист кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційний іспит

**ОК33 Виробнича практика** передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми ТВППТ спеціальності 204 ТВППТ

**Інтегральна компетентність (ІК):**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і проведення досліджень та / або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

**Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

***Спеціальні (фахові) компетентності (СК):***

СК1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

СК3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.

СК4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

СК5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

СК6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

СК7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

СК8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

СК10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

СК11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

СК12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

СК13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва

СК14. Здійснювати фахове використання технічних засобів для виробництва і переробки тваринницької продукції

СК 15 Впроваджувати сучасні ІТ технології у організації виробництва і переробки продукції тваринництва

СК 16. Здатність на підставі знань з забою тварин і стандартизації продукції організувати та здійснювати технологію забою, виконувати фахові дії зі стандартизації тваринницьких об'єктів та процесів, сировини.

***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.

ПРН4. Організувати спільну діяльність робочого колективу.

ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.

ПРН 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРН 9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.

ПРН10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.

- ПРН11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень
- ПРН12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва
- ПРН13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини
- ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.
- ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
- ПРН16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.
- ПРН18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
- ПРН19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
- ПРН 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
- ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.
- ПРН 22. Здатність на підставі знань з матеріалознавства, технічної механіки та технологічного обладнання цехів здійснювати фахове використання відповідної техніки, якісно виконувати елементи технологій у галузі тваринництва й первинної переробки тваринницької сировини.
- ПРН 23. Здатність на підставі знань із забою тварин і стандартизації продукції організовувати та здійснювати технологію забою, виконувати фахові дії зі стандартизації тваринницьких об'єктів та процесів, сировини.
- ПРН 24. Здатність на підставі знань організації виробництва, зоотехнічного обліку та програм автоматичного управління процесами здійснювати зоотехнічний облік та автоматизовано управляти системними процесами у тваринництві.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 12	Галузь знань <b>20 Аграрні науки та продовольство</b> Спеціальність 204 ТВППТ Освітня програма ТВППТ	<b>обов'язкова</b>	
Змістових модулів -	Рівень вищої освіти: <b>перший</b>  Ступінь освіти: <b>бакалавр</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин: 360		4	4
		<b>Семестр</b>	
		8	8
		<b>Лекції</b>	
		год.	год.

Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,3самостійної роботи здобувача – 6,6	<b>Практичні</b>	
	год.	год.
	<b>Лабораторні</b>	
	год.	год.
	<b>Самостійна робота</b>	
	360год.	360 год.
	Форма контролю: - залік	

. ПРОГРАМА

**ОК33 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

Виробнича практика передбачає опанування здобувачами вищої освіти технології виробництва та переробки усіх видів тваринницької продукції і набуття уміння 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 9 кредитів (тижнів) в 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.

### 3. СТРУКТУРА

#### ОК34 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

##### **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 статевих 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 у м'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 після забійну м'ясу 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 умінь 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 опороси свиноматок;
- 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 статеві-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, організовувати 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 після забійними показниками м'ясу продуктивність овець, визначати реалізаційну ціну баранини;
- розрізняти овець тонкорунного, напівтонкорунного, напів грубо вовнового та грубо вовнового 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, організовувати 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;
- організувати вирощування ремонтного молодняку яєчних і м'ясних порід птахів;
- організувати 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 рух поголів'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

конеї, ефективного використання кормів, матеріальних ресурсів,  
- дотриманням трудової дисципліни, охорони праці, пожежної безпеки та екологічних вимог на виробництві.

### **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 умінь управлінської та організаторської діяльності в умовах трудового колективу молокопереробного підприємства.

#### **Зміст умінь, що забезпечуються:**

- ознайомлення із сучасними машинами і механізмами з переробки;
- розраховувати потужність і потребу в технологічному обладнанні, холоді та пари для прифермської молочної;
- проводити розрахунок технологічних процесів виготовлення цільно-молочних 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 умінь 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 маси туші;
- розраховувати вихід м'яса, субпродуктів, жиру-сирцю і шкури та організувати їх первинну переробку; - оцінювати свіжість м'яса органолептичними і лабораторними методами; 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; і лабораторними методами;
- проводити розрахунок виходу основної продукції за переробки м'яса різних видів птиці та втрати сировини;
- розраховувати і організовувати технологічний процес виробництва:
  - натуральних м'ясних виробів;
  - ковбаси з пташиного м'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:

## **4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

У процесі проходження виробничої практики передбачається освоєння бакалавром методики проведення всіх етапів дослідних робіт – від постановки завдань дослідження до отримання його результатів.

## **5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

### **Форма контролю: диф залік.**

**Здобувачі вищої освіти під час проходження виробничої практики на підприємствах зобов'язані:**

- до початку практики одержати від керівника практики від навчального закладу направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і дослідної санітарії та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати і показувати приклад свідомого і сумлінного ставлення до праці.
- брати участь у громадському, культурно-масовому житті підприємств, організацій;

– своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік із практики.

По закінченні терміну практичної підготовки здобувачі-практиканти складають письмовий звіт передають його для рецензування керівникові від університету разом зі щоденником і відгуком, підписаними безпосереднім керівником практики від бази практики. Звіт повинен відображати відомості про виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з охорони праці, висновки, пропозиції, перелік використаної літератури тощо. Звіт оформляється відповідно до встановлених вимог.

**Здобувач вищої освіти-практикант під час проходження виробничої практики зобов'язаний вести щоденник.** У щоденнику щодня робиться запис про виконану роботу. Зокрема, записується її зміст, місце виконаної роботи та її обсяг, одержані при цьому результати. Оскільки щоденник є одним з основних джерел матеріалу для оформлення звіту про проходження практики, в ньому доцільно записувати необхідні статистичні дані про продуктивність тварин, які розводяться в господарстві, виробництво продукції тваринництва, а також ілюструвати його заповненими формами зоотехнічного обліку.

У звіті студент має показати вміння аналізувати і узагальнювати різні питання результатів господарської діяльності окремих виробничих підрозділів, організацію впровадження заходів, спрямованих на підвищення продуктивності тварин.

Звіт – це індивідуальна праця здобувача вищої освіти, він повинен бути чітко і акуратно написаний, ілюстрований достатньою кількістю таблиць, схемами, фотографіями.

Прибувши на навчання в навчальний заклад після практики, здобувач вищої освіти зобов'язаний протягом 3-х днів здати на відповідну кафедру для рецензування звіт про проходження практики. До звіту додається щоденник, характеристика з місця проходження практики. Керівництво виробничою практикою з боку університету проводиться періодичними виїздами керівників на місце практики.

Загальна підсумкова оцінка з наукової дослідної практики виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами підсумкового контролю.

## Критерії оцінювання

Таблиця 5.1 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного	не зараховано з можливістю

		складання	повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Критерії оцінювання

Відповідальність за проведення виробничої практики покладається на декана факультету, завідувачів кафедр, головних господарств. Загальні підсумки здобувачів вищої освіти виробничої практики підводяться на засіданні кафедри на якій студент виконує кваліфікаційну роботу. 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.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з навчального закладу.

Якщо програма практики не виконана здобувачем вищої освіти з поважної причини, то навчальним закладом надається можливість здобувачу вищої освіти пройти практику повторно через рік. Можливість повторного проходження практики через рік, але за власний рахунок, надається і здобувачу вищої освіти, який на підсумковому заліку отримав негативну оцінку.

## 6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.

## 7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. – Вінниця: „ГІПАНІС”, 2016. – 306 с.
2. Маньковський А.Я., Кравців Р.Й., Богданов Г.О. Технологія переробки молока. – Львів: Сполом, 2013. – 451 с.
3. Шокина Ю.В. Научные основы производства рыбопродуктов/ Лабораторный практикум/. – СПб: ГИОРД, 2013. – 88 с.
4. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов. / Г.В. Твердохлеб, Р.Ю. Сажинов, Р.И. Раманаскус. – М: ДеЛи принт, 2016. – 616 с.
5. Якубчак О.М. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою [Навч. посібник] / О. М. Якубчак, А. І. Тютюн, Т. В. Таран – К.: «КОМПРИНТ», 2015. – 156 с.
6. Карунський О.Й., Різничук І.Ф., Кишлалі О.К. Використання повнорационних

комбікормів у годівлі свиноматок при інтенсивній технології виробництва свинини //Зернові продукти і комбікорми. – №4, 2016 – С.47-50. крові» // Аграрний вісник Причорномор'я №87(2). – Одеса, 2018. – С.34-40.

7. Ібатуллін І.І., Мельничук Д.О., Богданов Г.О. та ін. Годівля сільськогосподарських тварин. Підручник. – Вінниця: Нова Книга, 2007. –616с.

8. Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин: навч. посібн. / [Ібатуллін І.І., Чигрин А.І., Мельник Ю.Ф. та ін.] – Житомир: ПП «Рута», 2015. – 432 с.

9. 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

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

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

12. Подобед Л.І., Курнаєв О.М. Питання заготівлі, зберігання та використання кормів в умовах інтенсивної технології виробництва молока. – Одеса: Друкарський дім, 2012. – 456 с.

13. Нормативні вимоги до мікроклімату приміщень для утримання сільськогосподарських тварин та їх енергоощадне обґрунтування. Видавництво "Центр навчальної літератури"», 2018. – 248 с.

14. Високос М.П. Практикум по зоогієні з основами ветеринарної екології / М.П. Високос, М.В. Чорний, О.О. Бойко, С.В. Фурман. Дніпропетровськ: ДНУ, 2012. 354.