

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи

Вікторія ГРАНОВСЬКА

«14» жовтня 2021 р.



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА
ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

для здобувачів початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти
освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва»
спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва



Херсон – 2021

УДК:637(073)

Наскрізна програма практичної підготовки здобувачів початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – Херсон, 2021. – 22 с.

Розробники наскрізної програми: д.с.-г.н, професор Пелих В.Г., к.с.-г.н., доцент Ведмеденко О.В., к.с.-г.н., доцент Пелих Н.Л., к.с.-г.н., доцент Корбич Н.М., к.с.-г.н., доцент Любенко О.І, к.с.-г.н., доцент Папакіна Н.С., к.с.-г.н., доцент Балабанова І.О., к.с.-г.н. Ушакова С.В., асистент Кривий В.В.

Наскрізну програму розглянуто на засіданні випускових кафедр:
технологій переробки і зберігання сільськогосподарської продукції
Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

Віктор ПЕЛИХ

технології виробництва продукції тваринництва
Протокол № 1 від «30» серпня 2021 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

Олена ВЕДМЕДЕНКО

ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленко
Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

Наталія ПЕЛИХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП

(підпис)

Олена ВЕДМЕДЕНКО

СХВАЛЕНО:

Методичною комісією біолого-технологічного факультету

Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Голова методичної комісії

(підпис)

Наталія КОРБИЧ

Вченою радою біолого-технологічного факультету

Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Голова вченої ради

(підпис)

Ірина БАЛАБАНОВА

© ХДАЕУ, 2021

ЗМІСТ

Наскрізна програма практичного навчання	4
Загальні положення проведення практик.....	5
Інформація наявності баз практик щодо практичної підготовки здобувачів вищої освіти зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.....	7
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ	9
2. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ.....	16
Список рекомендованої літератури.....	22

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИЧНОГО НАВЧАННЯ

Наскрізна програма практичного навчання здобувачів вищої освіти початкового (короткого циклу) рівня освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва включає навчальну і виробничу практику і є невід'ємною складовою навчального процесу підготовки фахівців.

Дана наскрізна програма складена на підставі і відповідно до положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Вищих навчальних закладів України, затвердженому наказом Міністерства освіти і науки України № 93 від 8 квітня 1993 року. Навчальним планом підготовки фахівців початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва передбачено практики відповідно графіку (табл.1).

Таблиця 1

Практична підготовка здобувачів початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти

№ з/п	Вид практики	Найменування практики	Семестр	Кількість кредитів	Кількість годин
1	навчальна	Навчальна практика	2	9	270
2	виробнича	Виробнича практика	4	6	180

Наскрізна програма є основним документом, який визначає обсяг, строки і загальний порядок проведення практичних занять здобувачів вищої освіти.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Ступенева система підготовки фахівців відповідає потребам окремих складових галузі тваринництва із урахуванням вимог «Національної програми розвитку аграрного комплексу України на довгу перспективу». В програмах практичного навчання слід враховувати ті зміни, які стались внаслідок реформування сільськогосподарського сектору виробництва продукції, запровадження різних форм господарювання та елементів ринкової економіки, підвищення вимог до якості професійної підготовки фахівців з технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

Набуття професійних практичних навичок висококваліфікованого фахівця можливе лише за умов безпосередньої участі у виробничих процесах на базі господарств різного типу і різних форм власності, підрозділах науково-дослідних установ. Ці вимоги до практичної підготовки фахівців забезпечуються через наскрізну систему взаємопов'язаних практик – навчальних (молодші курси) і виробничих (старші курси).

Навчальна практика є наступним після лабораторних і практичних занять етапом, що забезпечує перехід від теоретичного навчання до професійної діяльності здобувачів вищої освіти.

Метою навчальної практики є ознайомлення здобувачів зі специфікою майбутнього фаху, отримання первинних професійних умінь і навичок із загально-професійних та спеціальних дисциплін, формування компетентностей згідно з вимогами освітнього стандарту.

Керівництво практикою забезпечують науково-педагогічні працівники університету. Зміст, форми, тривалість, терміни проведення навчальної практики визначаються робочим навчальним планом, програмою практики та графіком практики.

Після проведення навчальних практик керівники складають короткий письмовий звіт про виконання програми навчальної практики та вказують обсяг виконаної роботи в процесі її проходження в двох примірниках – один направляється в деканат, другий – в навчально-методичний відділ. В звіті повинні висвітлюватись такі питання:

1. Завдання, місце та час проведення навчальної практики.
2. Умови і особливості проходження практики.
3. Дотримання здобувачами вищої освіти правил з техніки безпеки.
4. Ступінь і якість виконання навчальної практики здобувачами вищої освіти.

За умови, що навчальна практика є продовженням вивчення навчальних дисциплін, вона проводиться викладачами, які викладають відповідні навчальні дисципліни.

Виробнича практика має на меті поглиблення та закріплення знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, отримання практичних навичок, ознайомлення безпосередньо в установі, організації, на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок у межах обраної спеціальності.

Виробнича практика проводиться в навчально-виробничих та провідних підприємствах України на основі укладених договорів. Керівництво практикою забезпечують науково-педагогічні працівники кафедр університету та особи з числа адміністративного персоналу господарств, підприємств, організацій та установ.

Перед початком практики обов'язково проводиться інструктаж здобувачів вищої освіти з охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, особистої та виробничої гігієни і санітарії. По закінченню практики здобувачі вищої освіти складають залік, який заноситься до залікової книжки.

Оцінювання практики прирівнюється до оцінювання теоретичного навчання і враховується під час підведення підсумків загальної успішності здобувачів вищої освіти.

Обов'язки здобувачів-практикантів. При проходженні практик здобувачі вищої освіти зобов'язані:

- ✓ повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- ✓ перебувати на місці практики у термін, визначений наказом і відрядженням;
- ✓ дотримуватись діючих в установах правил внутрішнього трудового розпорядку;
- ✓ вивчати та строго дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії.

Вимоги до баз практик. Основною вимогою до баз практики з кожного її виду є їх здатність забезпечити виконання програми практики.

Визначення баз практики здійснюється адміністрацією навчального закладу на основі прямих договорів з підприємствами, організаціями, установами незалежно від їх організаційно-правових форм і форм власності. Навчальна практика для отримання первинних професійних навичок може проводитись у навчальних, навчально-виробничих майстернях, навчальних господарствах, навчально-дослідних ділянках, регіональних навчально-практичних центрах та інших допоміжних об'єктах навчального закладу. Виробнича практика організовується в передових підприємствах і установах аграрного сектору, а також — навчально-виробничих майстернях, філіях, кафедр на виробництві, проблемних та галузевих лабораторіях, господарствах навчальних закладів та інших структурних підрозділах, що виробляють товарну продукцію, технологія виробництва якої відповідає вимогам програми практики.

ІНФОРМАЦІЯ
наявності баз практики щодо практичної підготовки
здобувачів вищої освіти
біолого-технологічного факультету
зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

№ з/п	База практики (повна назва та юридична адреса підприємства, організації, установи)	Наявність договору
1	Філія «Чорнобаївське» Приватного акціонерного товариства «Агрохолдинг Авангард», с. Східне, Херсонський р-н, Херсонська обл., 75020	№ 0110 від 01.10.2016, термін дії до 2021 р. включно
2	Фермерське господарство «Два князя», вул. Леніна, буд. 55, с. Зелений Гай, Василівський р-н, Запорізька обл., 72231	4Бт/17 від 25.09.17, термін дії до 2022 р. включно
3	Публічне акціонерне товариство «Миронівський хлібопродукт», вул. Елеваторна, 1, м. Миронівка, Київська обл., 08800	2Бт/18 від 06.02.2018 р., термін дії до 2023 р.
4	Товариство з обмеженою відповідальністю «Торговий дом «Долинское», вул. Миру, буд. 4, с. Долинське, Каховський р-н, Херсонська обл., 75224	№40/10/19 від 18.10.2019, термін дії до 18.10.2022 р. від 13.02.2020, термін дії до 30 серпня 2025 р.
5	Державне підприємство «Дослідне господарство Інституту рису Національної академії аграрних наук України», вул. Студентська, буд. 11, с. Антонівка, Скадовський р-н, Херсонська обл., 75705	№ 129 від 22.07.2017, термін дії 2021 р. включно
6	Сільськогосподарське товариство з обмеженою відповідальністю «Дніпро», вул. Південна, буд. 3, с. Новодмитрівка, Херсонський р-н, Херсонська обл., 75004	від 01.07.2020, термін дії до 01.07.2025 р.
7	Товариство з обмеженою відповідальністю «Лідер», вул. Набережна, 54, с. Веселий Гай, Новомиkolaївський район, Запорізька область, 70120	від 03.11.2018, термін дії до 29.12.2023 р.
8	Державне підприємство «Дослідне господарство «Асканійське» Асканійської державної сільськогосподарської дослідної станції Інституту зрошувального землеробства Національної академії аграрних наук України», вул. 40-річчя Перемоги, буд. 16, с. Тавричанка, Каховський р-н, Херсонська обл., 74862	від 15.10.2019, термін дії до 15.2022 р.
9	Херсонський міський молодіжний клуб любителів коней «Кентавр», вул. Дем'яна Бідного, буд. 9, м. Херсон, 73000	від 15.03.2019, термін дії до 2022 р. включно
10	Фермерське господарство «Нива 2011», вул. 1 Травня, буд. 33, с. Добропілля, Скадовський р-н, Херсонська обл., 75663	№ 15/03/20 від 03.03.2020, термін дії до 31.12.2025 р.
11	Підприємство «Нижньодніпровське звіропромгосподарство» Херсонської обласної спілки	№ 07/02/20 від 25.02.2020, термін дії 31.12.2024 р.

	споживчих товарів, вул. Вишнева, 19, с. Мала Кардашинка, Скадовський р-н, Херсонська обл., 75612	
12	Приватне підприємство «Наш продукт», вул. 9 Східна, буд. 70, м. Херсон, 73000	№ 08/02/20 від 25.02.2020, термін дії 31.12.2024 р.
13	Приватне акціонерне товариство «Агропромислова компанія», вул. Героїв України, 175, м. Мелітополь Запорізька область, 72319	№ 16/03/20 від 03.03.2020, термін дії до 31.01.2025 р.
14	Фермерське господарство «Дністер», вул. Гвардійська, буд. 54, с. Станіслав, Херсонський р-н, Херсонська обл., 75051	№50-11/20 від 17.11..2020, термін дії до 31.12.2025 р.
15	Інститут тваринництва степових районів імені М.Ф. Іванова «Асканія-Нова» - Національний науковий селекційно-генетичний центр з вівчарства, вул. Соборна, буд. 1, смт Асканія-Нова, Каховський р-н, Херсонська обл., 75230	№ 21-03/21 від 05.04.2021, термін дії до 31.12.2026 р.
16	Товариство з обмеженою відповідальністю «СІЛЬПО-ФУД», магазин №197, вул. Залаегерсег, 18, м. Херсон, 73005	№9-09-21 від 09.09.2020, термін дії до 09.09.2023 р.
17	Фермерське господарство «ОАЗИС-Р», вул. Миру, буд. 52, с. Благодатівка, Бериславський р-н Херсонська обл., 74130	№11-03-21 від 04.03.2021, термін дії до 31.12.2026 р.
18	Фермерське господарство «ЕКОФАРМ», вул. Трудова, буд. 55, с. Чорнобаївка, Херсонський р-н, Херсонська обл., 75024	№13-03/21 від 19.03.2021, термін дії до 31.12.2025 р.
19	Фермерське господарство «Ольгівська Перлина», с. Ольгівка, вул. Молодіжна, буд. 39, Бериславський р-н, Херсонська обл., 74332	№ 18-03/21 від 22.03.2020, термін дії до 30.08.2023р.
20	Херсонського міського клубу любителів коней «Буцефал», Миколаївське шосе, буд. 10, м. Херсон, 73026	№20-0321 від 29.03.2021, термін дії до 29.03.2023 р.
21	Херсонська обласна громадська організація «Федерація кінного спорту», вул. 1-а Придніпровська, м. Херсон, 73000	№19-03/21 від 23.03.2021, термін дії до 23.03.2023 р.
22	Приватно-орендне сільськогосподарське підприємство «Красна Баштанка», с. Шевченкове, Новобузький р-н, Миколаївська обл., 55644	№14-03/21 від 19.03.2021, термін дії до 17.03.2027 р.
23	Фермерське господарство «Таврійський пасічник», вул. Миру, буд. 27 а, с. Таврійське, Голопристанський р-н, Херсонська обл., 75656	№8-03/21 від 02.03.2021, термін дії до 31.12.2026 р.

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Термін проведення –II семестр

Тривалість практики – 9 кредитів (270 годин)

з дисциплін:

- Відтворення сільськогосподарських тварин (50 годин)
- Добробут тварин під впливом кліматичних умов (40 годин)
- Технологія виробництва продукції тваринництва (90 годин)
- Технологія переробки продукції тваринництва (90 годин)

У результаті проходження виробничої (переддипломної) практики здобувачі вищої освіти отримують наступні компетентності та програмні результати навчання:

ЗК3.Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.

ФК1.Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі.

ФК6.Здатність використовувати знання із технологій заготівлі, виробництва, зберігання, оцінки якості кормів та нормованої годівлі окремих видів і статевікових груп тварин, а також раціонального використання кормів та сільськогосподарських угідь, надавати якісні послуги запилення ентомофільних сільськогосподарських культур.

ФК12.Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК13.Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ПРН5. Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.

ПРН8. Володіти методами утримання, годівлі, розведення і ефективного використання тварин різних видів та медоносних бджіл.

ПРН9. Мати навички розробки біологічно повноцінних і збалансованих раціонів годівлі для різних видів і статевікових груп тварин та аналізу, збереження, поліпшення природних кормових ресурсів бджільництва.

ПРН10. Забезпечувати заготівлю і зберігання кормів.

ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.

ВІДТВОРЕННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН

Тривалість практики – 50 годин

Мета і завдання практики. Навчальна практика є завершальним етапом вивчення курсу «Технологія відтворення с.-г. тварин» її метою є забезпечення базовими і професійними компетентностями в галузі аграрних наук та продовольства, направлені на здобуття теоретичних знань та практичних умінь технології відтворення с.-г. тварин.

Основними завданнями практики є:

Засвоєння здобувачами вищої освіти:

- ✓ технологічних прийомів відтворення тварин;
- ✓ отримання та зберігання спермо продукції;
- ✓ застосування сучасних методів осіменіння тварин;
- ✓ використання приладів для оцінки спермо продукції;
- ✓ оперативний контроль і облік відтворення сільськогосподарських тварин.

Організація проведення практики.

Навчальна практика проводиться на базі біолого-технологічного факультету ХДАЕУ.

План проведення навчальної практики і розподіл годин

№ п/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1	Техніка безпеки при виконанні робіт із відтворення тварин	2
2	Фізіологічні особливості видів та порід у відтворенні сільськогосподарських тварин	4
3	Технологія отримання та зберігання спермо продукції	2
4	Оцінка спермо продукції	4
5	Методи осіменіння сільськогосподарських тварин	6
6	Технологія штучного осіменіння корів і телиць	6
7	Технологія штучного осіменіння свиней	6
8	Технологія штучного осіменіння овець та кіз	4
9	Технологія штучного осіменіння кролів	4
10	Технологія штучного осіменіння у конярстві	4
11	Теорія і технологія штучного осіменіння сільськогосподарських птахів	4
12	Технологія штучного осіменіння бджіл	4
Разом:		50

У результаті проходження практики здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- ✓ основні технологічні особливості організації відтворення поголів'я сільськогосподарських тварин і птиці
- ✓ умови для успішного проведення парувальної кампанії для різних видів сільськогосподарських тварин

- ✓ проводити облік та контроль показників відтворення на підприємствах різних форм власності.

вміти:

- ✓ збирати и використовувати штучні вагіни різних моделей, залежно від біологічного виду плідників;
- ✓ одержувати сперму від плідників різними методами;
- ✓ провадити розморожування та оцінку сперми плідників;
- ✓ провадити осіменіння самок сільськогосподарських тварин різними методами;
- ✓ діагностувати статеву охоту та вагітність самок.

ДОБРОБУТ ТВАРИН ПІД ВПЛИВОМ КЛІМАТИЧНИХ УМОВ

Тривалість практики - 40 годин

Мета і завдання практики. Навчальна практика є завершальним етапом вивчення курсу дисципліни "Добробут тварин під впливом кліматичних умов" з метою закріплення і поглиблення теоретичних знань і набуття практичних навичок з оцінки добробуту тварин, а також практичного створення головних умов ведення тваринництва під впливом кліматичних умов.

Основними завданнями практики є:

- ✓ Оцінка санітарно-гігієнічного стану тваринницьких приміщень та прилеглої території;
- ✓ Забезпечення кваліфікованої, досвідченої та сумлінної практики правил догляду за худобою;
- ✓ Забезпечення умов для утримання тварин, що відповідають особливостям їхнього виду;
- ✓ Вивчення фізичного середовища (простір, освітлення, температура, волога, вентиляція та свіже повітря) яке забезпечує комфортні умови розміщення, безпечний і комфортний рух, включаючи нормальні зміни положення тіла, і можливість проявляти типи природної поведінки, до виконання яких тварини мотивуються;
- ✓ Методи контролю добробуту тварин (на прикладі індикаторної оцінки);

Організація проведення практики.

Навчальна практика проводиться на базі біолого-технологічного факультету ХДАЕУ.

План проведення навчальної практики і розподіл годин

№ п/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1	Техніка безпеки при виконанні робіт із добробуту тварин	2
2	Умови забезпечення добробуту тварин під впливом кліматичних умов згідно їх фізіологічних особливостей виду, віку та породи	6
3	Оцінка відповідності технологій утримання, біологічним потребам тварин та птиці	8
4	Забезпечення тварин водою	4

5	Забезпечення тварин кормами	4
6	Забезпечення тварин комфортними умовами	6
7	Забезпечення тварин ветеринарним доглядом	4
8	Гуманна політика України що до забезпечення добробуту тварин	6
Разом:		40

В результаті проходження практики здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- ✓ основні умови та засоби створення оптимальних умов утримання тварин і птиці;
- ✓ основні індикатори оцінки добробуту тварин;
- ✓ умови дотримання санітарно-гігієнічних вимог у водопостачанні та напуванні тварин;
- ✓ дотримання добробуту тварин відповідно до кліматичних та екологічних умов регіону.

вміти:

- ✓ використовувати сучасні прилади та обладнання для оцінки добробуту тварин;
- ✓ застосовувати методи та методики оцінки санітарно-гігієнічного стану тваринницьких об'єктів;
- ✓ організувати роботу трудового колективу що до дотримання умов догляду за тваринами для забезпечення їх добробуту.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Тривалість практики – 50 годин

Мета практики – ознайомлення з основними технологічними процесами виробництва продукції тваринництва.

Організація проведення практики.

Навчальна практика проводиться на базі біолого-технологічного факультету ХДАЕУ.

План проведення навчальної практики і розподіл годин

№ п/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з тематичним планом та методикою оцінювання практики, правилами оформлення щоденника та звіту. Інструктаж з техніки безпеки	3
2	Ознайомлення з технологією виробництва молока за різних способів утримання	6
3	Ознайомлення з організацією машинного доїння корів в молочному залі на доїльній установці «Ялинка» в умовах ТОВ «ТД «Долинське» Херсонської області	6
4	Знайомство з основами технології виробництва яловичини	6
5	Ознайомлення з принципами оцінки та опису екстер'єру коней	6

6	Ознайомлення з технологією утримання та використання коней на прикладі ХМ КЛК «Буцефал» Херсонського району Херсонської області	6
7	Ознайомлення з технологіями виробництва продукції свинарства	6
8	Знайомство з ТОВ «Агропромислова компанія» Запорізької області. Знайомство з основними технологічними операціями дільниці холостих і поросних свиноматок, підсисних свиноматок, дорощування і відгодівлі молодняку. Оцінка і відбір ремонтного молодняку	6
9	Знайомство з основами технологічними операціями вирощування овець та кіз	6
10	Знайомство з технологією виробництва крафтових сирів в умовах ТОВ «Агробізнес», «Мар'янівська сироварня» с. Мар'янівка Херсонської області	6
11	Знайомство здобувачів вищої освіти з філією «Чорнобаївське» ПрАТ «Агрохолдинг Авангард» Херсонської області. Ознайомлення з основами технології виробництва харчових яєць в умовах господарства	6
12	Проведення первинної обробки харчових яєць в умовах філії «Чорнобаївське» ПрАТ «Агрохолдинг Авангард» Херсонської області	6
13	Знайомство з технологіями виробництва продукції бджільництва (виробництво меду, прополісу, воску)	6
14	Ознайомлення з умовами господарювання на приватній пасіці Заліцаєва А.В. Херсонської області	6
15	Знайомство з медоносами України	6
16	Оформлення щоденника. Складання звіту про проходження навчальної практики та його захист. Оцінювання знань, набутих під час проходження навчальної практики.	3
Разом:		90

У результаті проходження практики здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- ✓ правила техніки безпеки під час роботи з поголів'ям ВРХ; свиней, овець та кіз, птиці, бджолиними сім'ями;
- ✓ основні виробничі процеси технології виробництва молока та яловичини;
- ✓ особливості відгодівлі різних виробничих груп свиней; види відгодівлі свиней і їх особливості;
- ✓ основи технології виробництва продукції овець та кіз;
- ✓ системотвірні фактори птахівництва;
- ✓ основні параметри та елементи технології утримання коней;
- ✓ склад бджолиної сім'ї, роль матки, робочих бджіл і трутнів.

вміти:

- ✓ здійснювати основні операції по догляду за тваринами;

- ✓ здійснювати облік продуктивності великої рогатої худоби, свиней, овець та кіз, сільськогосподарської птиці;
- ✓ виконувати роботи, пов'язані з технологією утримання та годівлі свиней;
- ✓ провести оцінку якісних показників вовни;
- ✓ володіти та вміти користуватися сучасними методами, формами організації праці в птахівництві;
- ✓ визначати за екстер'ером господарський тип коней, основні статі екстер'еру;
- ✓ проводити оцінку якісних показників вовни;
- ✓ готувати вулики, інструменти, стільники, нарощувати рамки;
- ✓ оцінювати стан сім'ї, медоносну базу, розмножувати сім'ї;
- ✓ проводити підготовку та організовувати зимівлю бджіл.

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Тривалість практики – 90 годин

Мета і завдання практики. Отримання первинних професійних умінь і навичок, ознайомлення з основними технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

Основним завданням практики є:

- ознайомлення з основними операціями переробки продукції тваринництва: вхідний контроль сировини, технологічна схема виготовлення та аналіз якості готового продукту;
- вивчення прийомів підготовки основної та допоміжної сировини;
- відпрацювання параметрів переробки продуктів тваринництва;
- ознайомлення з методиками визначення якості сировини та готового продукту;
- закріплення у здобувачів вищої освіти навичок роботи з обладнанням, яке використовується в лабораторіях;
- закріплення навичок організації лабораторних досліджень;
- закріплення вмінь організації лабораторних досліджень;
- підготовка здобувачів вищої освіти до проходження загально-технологічної практики з переробки продукції тваринництва.

Організація проведення практики

Навчальна практика проводиться на кафедрі технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції Херсонського державного аграрно-економічного університету відповідно до плану проведення навчальної практики.

Перед початком робіт усі здобувачі вищої освіти проходять інструктаж з техніки безпеки, про що оформлюється акт установленої форми. Кожен здобувач вищої освіти під час практики самостійно виконує певний обсяг робіт. Особлива увага приділяється роботі з приладами і матеріалами, хімічним посудом та реактивами, веденню лабораторних записів, організації вимірювань, оформленню роботи.

План проведення проходження практики та розподіл годин

№ п/п	Заходи	Кількість годин
1	Оцінка методів консервування тваринницької сировини. Основні технологічні прийоми при виготовленні солених виробів. Виготовлення шпикю за традиційною технологією та визначення якості продукції.	14
2	Ознайомлення із технологією холодного і гарячого копчення. Виготовлення копченої продукції із тваринницької сировини. Оцінка органолептичних та фізико-хімічних показників якості сировини та готової продукції.	12
3	Вибір компонентів рецептури м'ясних напівфабрикатів Оцінка основної та допоміжної сировини та їх підготовка до виготовлення фаршу. Відпрацювання параметрів виготовлення січених напівфабрикатів з м'яса с.-г. тварин та птиці.	12
4	Визначення кількісних і якісних показників жиру. Відпрацювання параметрів витоплення жиру за сухого та мокрого способів. Дослідження якості харчових топлених тваринних жирів Визначення параметрів основних технологічних операцій переробки технічної жирової сировини.	14
5	Засвоєння технології вакуумування основної та допоміжної сировини, а також продуктів їх переробки. Дослідження впливу вакуумування на параметри зберігання продукції Визначення якісних показників у процесі зберігання.	12
6	Підготовка сировини для виготовлення молочної продукції. Відпрацювання параметрів виготовлення молочних продуктів (м'які сири). Оцінка якості сировини та готового продукту.	12
7	Засвоєння методів визначення свіжості та якості живої, свіжомороженої риби органолептичними та фізико-хімічними методами. Відпрацювання параметрів технології соління та в'ялення риби.	12
8	Підготовка звіту	2
Разом		90

В результаті проходження практики здобувачі вищої освіти повинні:
знати:

- правила техніки безпеки під час роботи у лабораторії;
- вимоги державних стандартів до сировини і готової продукції;
- властивості основної та допоміжної сировини;
- загальні характеристики технологічних процесів виготовлення продуктів тваринництва;

- сучасні методи контролю готової продукції.

вміти:

- виконувати основні дослідження якості сировини та готової продукції згідно вимог нормативно-технічної документації;
- здійснювати контроль основних параметрів технологічних процесів переробки продукції тваринництва;
- працювати з обладнанням, яке використовується в лабораторіях;
- вирішувати питання виробництва, переробки і реалізації продукції, яка б за якістю відповідала вимогам міжнародних стандартів;
- встановлювати відповідність продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню.

ЗВІТНІСТЬ ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

За кожний день проходження навчальної практики здобувач вищої освіти повинен робити записи у щоденнику з позначенням особистої участі у виконаній роботі. Після закінчення практики, на підставі записів у щоденнику та інших даних складається звіт, відповідно до розділів, які передбачено планом.

2. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Термін проведення — IV семестр

Тривалість практики - 6 кредитів (180 годин)

Мета і завдання практики. Метою практичного навчання здобувачів вищої освіти університету є узагальнення набутих теоретичних і практичних знань, одержання професійних навичок і умінь, що формують фахівців з вищою освітою відповідно до освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та сприяють поліпшенню якості підготовки фахівців.

У результаті проходження виробничої (переддипломної) практики здобувачі вищої освіти отримують наступні компетентності та програмні результати навчання:

ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.

ФК1. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі.

ФК3.Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції.

ФК4. Здатність проводити аналіз виробничої діяльності, вести ділову і затверджену звітно-облікову документацію.

ФК6.Здатність використовувати знання із технологій заготівлі, виробництва, зберігання, оцінки якості кормів та нормованої годівлі окремих видів і статеві-вікових груп тварин, а також раціонального використання кормів та сільськогосподарських угідь, надавати якісні послуги запилення ентомофільних сільськогосподарських культур.

ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання й устаткування тваринницьких ферм.

ФК8. Організувати та планувати роботу трудового колективу, контролювати і забезпечувати дотримання правил і норм охорони праці, пожежної і екологічної безпеки та ресурсозбереження у виробничому підрозділі.

ФК9. Здатність використовувати знання та вміння технологій виробництва й переробки продукції бджільництва.

ФК12.Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК13.Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ПРН2. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).

ПРН3. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.

ПРН4. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН5. Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.

ПРН6. Розуміти екологічно небезпечні та шкідливі фактори професійної діяльності та корегувати її зміст з метою попередження негативного впливу на довкілля.

ПРН7. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки, техніки безпеки, виробничої санітарії, пожежної безпеки і правил охорони праці на підприємствах з виробництва і переробки продукції.

ПРН8. Володіти методами утримання, годівлі, розведення і ефективного використання тварин різних видів та медоносних бджіл.

ПРН9. Мати навички розробки біологічно повноцінних і збалансованих раціонів годівлі для різних видів і статеві-вікових груп тварин та аналізу, збереження, поліпшення природних кормових ресурсів бджільництва.

ПРН10. Забезпечувати заготівлю і зберігання кормів.

ПРН11. Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН13. Впроваджувати знання з морфології, фізіології тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.

ПРН16. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

Організація проведення практики

Виробничу практику здобувачі вищої освіти початкового (короткого циклу) рівня другого року навчання біолого-технологічного факультету проводять у кращих господарствах України з різною формою власності. Зокрема, це можуть бути селянські спілки, селянські кооперативи, товариства з обмеженою відповідальністю, фермерські господарства, експериментальні господарства вузів і науково-дослідних інститутів, птахофабрики.

Керівництво виробничою практикою здійснює викладач тієї кафедри, за якою закріплений здобувач вищої освіти.

Безпосереднє керівництво виробничою практикою здобувача вищої освіти в господарстві здійснює головний зоотехнік господарства, бригадир, технолог, що оформляється відповідним наказом керівника господарства. Керівник практики на місці організує проведення практики, створюючи для цього відповідні виробничі умови, проводить інструктаж з техніки безпеки, надає здобувачу вищої освіти відповідні матеріали і документи племінного обліку, складає календарний план проходження практики.

Основним завданням виробничої практики є підготувати здобувачів вищої освіти до самостійної роботи на виробництві в якості техніка технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Викладач-керівник практики від кафедри:

- розробляє тематику індивідуальних завдань;
- узгоджує з керівником практики від підприємства (організації, установи) індивідуальні завдання з урахуванням особливостей місця практики;
- бере участь у розподілі здобувачів вищої освіти за місцями практики;
- контролює своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;
- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику;

- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;
- приймає захист звітів здобувачів вищої освіти про практику у складі комісії, на підставі чого оцінює результати практики здобувачів вищої освіти, атестує їх і виставляє оцінки у заліковій книжці;
- здає звіти здобувачів вищої освіти про практику на кафедрі.

Керівник практики від підприємства, що здійснює загальне керівництво практикою:

- несе особисту відповідальність за проведення практики у межах своєї компетенції;
- організовує практику згідно з програмами практики;
- визначає місця практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження;
- організовує проведення інструктажу з охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки відповідними фахівцями;
- забезпечує виконання погоджених з навчальним планом графіків проходження практики по структурних підрозділах підприємства;
- надає здобувачам-практикантам можливість користуватись наявною літературою, необхідною документацією, лабораторіями, майстернями підприємства для виконання програми практики;
- забезпечує і контролює дотримання здобувачами-практикантами правил внутрішнього розпорядку;
- створює необхідні умови для засвоєння практикантами нової техніки, передової технології, сучасних методів організації праці;
- контролює виконання Кодексу законів України про працю тощо.

Здобувачі вищої освіти, які не задіяні на оплачуваних робочих посадах, за домовленістю з керівником практики від господарства планують такі види робіт:

- ✓ загальне знайомство з господарством та фермами, переробним підприємством, збір необхідних відомостей;
- ✓ робота дублером обліковця, лаборанта, апаратника тощо;
- ✓ робота з виконання завдань керівника практики від господарства, підприємства;
- ✓ складання звіту.

Несвоєчасне прибуття здобувача вищої освіти на практику або неповне її проходження розглядаються як порушення трудової дисципліни. У такому разі його направляють на практику повторно або виключають з університету.

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- ✓ отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці, дотримуватися правил техніки безпеки і виробничої санітарії;
- ✓ дотримуватися діючих на підприємстві правил внутрішнього розпорядку;
- ✓ виконувати види робіт, які передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики від підприємства;
- ✓ відповідати за виконувану роботу і її результати на рівні зі штатними працівниками;
- ✓ систематично вести щоденник практики за встановленою формою;
- ✓ оформити звіт про проходження практики.

Після закінчення практики здобувач вищої освіти повинен:

- ✓ отримати характеристику з підприємства – місця проходження практики, підписану керівником підприємства та завірену печаткою;
- ✓ завірити щоденник та звіт підписом керівника практики від підприємства та печаткою;
- ✓ завірити відомості з переліком виконаних робіт;
- ✓ у визначений наказом ректора термін захистити звіт про проходження практики перед комісією відповідної кафедри.

Права здобувача-практиканта. Здобувач вищої освіти має право:

- ✓ вимагати забезпечення належних умов щодо техніки безпеки праці, виробничої санітарії та тривалості робочого дня;
- ✓ ознайомитись з документацією виробничого і племінного обліку, планами перспективного розвитку і звітами з господарської діяльності підприємства;
- ✓ на участь у виробничих процесах підприємства і робочу діяльність у ролі практиканта на кваліфікованих посадах.

Звітність проходження виробничої практики

Звіт про проходження практики здобувач вищої освіти зобов'язаний здати протягом одного тижня від початку навчального семестру.

Здобувачі вищої освіти письмовий звіт здають на відповідну кафедру для рецензування науковому керівнику. Разом із звітом здається щоденник та характеристика з місця проходження практики.

У звіті здобувач вищої освіти повинен показати вміння аналізувати і узагальнювати різні питання результатів господарської діяльності окремих виробничих підрозділів, організацію та впровадження заходів, спрямованих на підвищення продуктивності тварин. Структура звіту про практику для підприємств з виробництва продукції тваринництва наведено в таблиці.

Структура звіту для підприємств з виробництва продукції тваринництва

Назва розділу	Орієнтовна кількість сторінок
Титульний аркуш	1
Зміст	1
Реферат	1
Вступ	1-2
1. Місце та об'єкт практики.....	1-2
2. Характеристика основних технологічних процесів з виробництва та (або) переробки продукції тваринництва у господарстві.....	до 5
3. Охорона праці.....	1-2
4. Охорона довкілля.....	1-2
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	1-2
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	без обмежень
ДОДАТКИ.....	без обмежень
Загальний обсяг основного тексту (без списку літератури і додатків)...	12-18

Якщо за результатами перевірки звіту виявлено його відповідність вимогам, звіт рекомендується до захисту перед комісією шляхом здійснення напису на титульному аркуші «до захисту» безпосереднім керівником та завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису. У випадку виявлення невиконаних робіт, невідповідності вимогам, звіт направляється на доопрацювання здобувачу вищої освіти із здійсненням напису на титульному аркуші «на доопрацювання» безпосереднім керівником, що завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису.

За результатами перевірки звіту керівник практики від кафедри визначає оцінку, з якою звіт рекомендується до захисту перед комісією. Оцінка керівника практики носить рекомендаційний характер і не є кінцевою оцінкою захисту для комісії.

Кінцевим етапом проходження практики є захист звіту з практики. Оцінювання звіту з практики здійснюється винятково у формі особистого захисту здобувачем результатів проходження практики перед комісією.

Практика оцінюється окремо за 100-бальною шкалою, національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалою ЄКТС.

Розподіл балів за окремими складовими підсумкової оцінки за проходження практики здійснюється методичною комісією факультету.

Оцінка за практику вноситься в залікову екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача вищої освіти за підписами членів комісії.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України "Про вищу освіту". К.: ВР України, 2002. 34 с.
2. Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах. /Наказ Міністерства освіти України від 02.06.1993 р., № 161. -К.- 1993.-24 с.
3. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів України. /Наказ Міністерства освіти України від 08.04.1993 р., № 93. -К. -1993.-17 с.
4. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти. / Рішення Вченої ради ХДАЕУ протокол від 29.12.2020 року No 7 Введено в дію: наказ від 29.12.2020 р. No 94-ОД
5. Ібатулін І. І. та ін. Годівля сільськогосподарських тварин. Вінниця: Нова книга, 2007. - 616 с.
6. Ібатулін І. І. та ін. Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин. - К.: Вища освіта, 2003. - 432 с.
7. Проваторов Г.В., Проваторова В.О. Годівля сільськогосподарських тварин: підруч. - Суми: Ун-ська книга, 2004. - 510 с.
8. Бичківський Р.В., Столярук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. – Львів, 2002.-560 с.
9. Віннікова Л.Г. Теорія і практика м'яса. – Навч. посібник. – Ізмаїл, 2000. – 220 с.
10. Технологія м'яса і м'ясних продуктів: підручник за редакцією М.М. Клименка. – К.: Вища освіта. – 2006. – 640 с.
11. Басовський М. З., Буркат В. П., Віннічук Д. Т. та інші. Розведення с.-г. тварин. - Біла Церква : БДАУ, 2001. - 399 с.
12. Кравченко М. А. Практикум з розведення сільськогосподарських тварин. -К. :НАУ, 2005.-221 с.
13. Мельник Ю. Ф., Агафонов М. І., Зубець М. В., Буркат В. П. Племінні ресурси України - К. : Аграрна наука, 1998. - 336 с.
14. Міжнародні стандарти (ГОСТ) та держстандарти України (ДСТУ) на тваринницьку продукцію, корми та кормові засоби.
15. Цициліано О. Креативність та стандартизація як основа конкурентоспроможності організації //Стандартизація. Сертифікація. Якість, №1 (44), 2007.
16. Брауэр Хорст. Технология изготовления вареных колбас: Технологическое руководство по куттерованию, окрашиванию и органолептической оценке вареных колбас. – К.: Техніка, 2002. – 104 с.
17. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл.: СМІЛ, 2000. 172с.