

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації  
продукції тваринництва

**Програма**

і методичні рекомендації з проходження виробничої  
(професійної) практики «Інноваційні технології переробки  
продукції тваринництва» для здобувачів вищої освіти 2-го РВО,  
СВО «Магістр» освітньо-професійної та освітньо-наукової програми  
за освітньою спеціальністю 204 – «Технологія  
виробництва і переробки продукції тваринництва»  
денної і заочної форм навчання

МИКОЛАЇВ  
2020

УДК 377.3:663/664

B52

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від 17.06.2020 р., протокол № 11.

Укладачі:

Т. В. Підпала – доктор с.-г. наук, професор, завідувач кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету;

Л. О. Стріха – кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету;

О. І. Петрова – кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету;

Г. А. Данильчук – кандидат с.-г. наук, доцент кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету;

О. С. Крамаренко – кандидат с.-г. наук, ст. викладач кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету;

Н. П. Шевчук – асистент кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету.

Рецензенти:

С. М. Галімов – кандидат с.-г. наук, директор СПП «Техмет Юг» Вітовського району Миколаївської області;

Т. І. Нежлукченко – доктор с.-г. наук, професор, завідувач кафедри виробництва продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

©Миколаївський національний аграрний  
університет, 2020

## ЗМІСТ

|  |    |
|--|----|
| <b>Вступ</b>   | 4  |
| 1. Мета і завдання практики  | 5  |
| 1.1. Мета практики   | 6  |
| 1.2. Завдання практики   | 6  |
| 1.3. Місце проходження практики  | 9  |
| 2. Обов'язки і права здобувача вищої освіти під час<br>виробничої практики | 10 |
| 3. Організація виробничої практики   | 11 |
| 4. Зміст виробничої практики   | 12 |
| 5. Вимоги до звіту з виробничої практики і захист звіту                    | 15 |
| 6. Оцінювання результатів практики   | 16 |
| Додаток А  | 18 |
| Додаток Б  | 19 |

## ВСТУП

Програма з виробничої практики є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти II курсу РВО, СВО «Магістр» освітньої спеціальності 204 – «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва» факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології денної і заочної форм навчання.

За навчальним планом тривалість виробничої практики за РВО, СВО «Магістр» становить 2 тижні у третьому семестрі другого курсу для освітньо-професійної програми та 5 тижнів у четвертому семестрі другого курсу для освітньо-наукової програми денної й один тиждень у четвертому семестрі другого курсу заочної форм навчання.

Методичні рекомендації містять вимоги щодо організації практики, її проходження для здобувачів вищої освіти та їх керівників.

Під час проходження виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні отримати загальні уявлення про майбутню спеціальність і галузь переробної промисловості.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснює кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету, безпосереднє керівництво – науково-педагогічними працівниками кафедри.

Повне чи часткове невиконання програми виробничої практики є підставою для відрахування здобувачів вищої освіти з університету, позбавляє їх права одержати диплом про вищу освіту.

У методичних рекомендаціях викладено програму здобуття практичних навичок на переробних підприємствах і закріплення знань, набутих під час лекційних і лабораторно-практичних занять в університеті.

За програмою підготовки фахівця освітньої спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» виробнича практика має бути здійсненою для одержання майбутніми спеціалістами кваліфікаційного рівня «Технолог-дослідник з виробництва і переробки продукції тваринництва», що відповідає чинному законодавству України щодо ступеневої системи підготовки фахівців і Державному класифікатору професій.

## 1. Мета і завдання практики

Виробничу практику на II курсі РВО, СВО «Магістр» здобувачі вищої освіти проходять на підприємствах переробної промисловості з інноваційними технологіями виробництва для ознайомлення із основним виробництвом, технологічними процесами, устаткуванням, сировиною, напівфабрикатами і готовою продукцією та проведенням технохімічного і мікробіологічного контролю на переробних підприємствах.

Виробнича практика проводиться для закріплення і удосконалення професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з підприємствами переробної промисловості.

Під час виробничої практики здобувачами вищої освіти буде здійснено: ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства; вивчення асортименту продукції, що виготовляється; ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів, інноваційними технологічними процесами виробництва; ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств та контролю виробництва, охорони праці; ознайомлення зі спеціальною літературою.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

- види сировини і асортимент продукції, що виробляється на підприємстві;
- загальну структуру і організацію підприємств, забезпечення підприємств сировиною, допоміжними матеріалами;
- інноваційні технологічні процеси та обладнання переробних підприємств;
- заходи з організації контролю якості сировини, напівфабрикатів та готових виробів;
- вимоги до охорони праці й техніки безпеки.

Уміти:

- дати сучасну характеристику основним технологічним процесам, обладнанню, складати схему технологічних процесів;
- виконувати окремі операції по обслуговуванню технологічного устаткування.

## 1.1. Мета практики

Основна мета виробничої практики – набуття здобувачем вищої освіти фахових вмінь, ознайомлення з інноваційною технологією виробництва в галузі переробної промисловості, закріплення набутих знань в університеті в конкретних умовах виробництва. Практика є продовженням навчального процесу і передбачає участь в роботі певних підприємств, оволодіння навичками вирішення виробничих питань, вміння кваліфіковано аналізувати і корегувати технологічні процеси виробництва харчових продуктів.

У процесі практики здобувачі вищої освіти набувають досвіду організаційно-виховної роботи та долучаються до життя трудового колективу підприємства.

## 1.2. Завдання практики

Під час практики здобувачам вищої освіти необхідно:

- засвоїти інноваційні технологічні процеси переробних підприємств;
- оволодіти сучасними методами первинного виробничого обліку на переробних підприємствах;
- оволодіти новітніми технологічними процесами виробництва і зберігання продукції;
- оволодіти сучасними методиками контролю якості продукції, що виробляється;
- вивчити передовий досвід і особливості роботи кваліфікованих працівників переробних підприємств;
- виконати збір матеріалів для оформлення звіту.

Фахові компетентності (ФК) спеціаліста за кваліфікацією «Магістр» зі спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» передбачені такі:

ФК2. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти розробляти моделі технологічних процесів виробництва молокопродуктів та комбінованих молочних продуктів.

ФК3. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти розробляти моделі технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів, комбінованих продуктів та продуктів переробки додаткової тваринницької сировини.

ФК4. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти розробляти моделі технологічних процесів заготівлі і зберігання тваринницької сировини у вівчарстві.

ФК5. Здатність використовуючи теоретично визначені правила функціонування системи за певними методиками класифікувати та характеризувати природні та соціальні явища, знаходити та визначати причинно-наслідкові зв'язки між ними, переходити від констатації явищ до визначення їх сутності, розробляти практичні рекомендації що до здійснення безпечної та ефективної діяльності.

ФК6. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку і методологічні принципи, уміти розробляти різні види моделей технологічного процесу виробництва і переробки продукції тваринництва.

ФК9. Здатність на основі знань особливостей економічної діяльності, нормативних документів, аналізу міжнародних ринків продовольства організувати економічно-ефективне ведення галузі.

ФК10. Здатність на основі знань чинного законодавства вміти зареєструвати інтелектуальну власність.

ФК16. Здатність на основі біохімічних і технологічних процесів, що відбуваються при виробництві молока і молокопродуктів уміти оптимізувати технологічний процес виробництва молочних, комбінованих та функціональних молочних продуктів шляхом використання допоміжної сировини та інноваційних технологічних прийомів.

ФК17. Здатність на основі біохімічних і технологічних процесів, що відбуваються при виробництві м'ясних, комбінованих та функціональних м'ясних продуктів уміти оптимізувати технологічний процес виробництва продуктів шляхом використання допоміжної сировини та інноваційних технологічних прийомів.

ФК18. Здатність уміти, освоївши методи статистичної обробки результатів проведених досліджень, в тому числі і за допомогою комп'ютерної техніки, інтерпретувати результати досліджень за різними величинами похибок.

ФК19. Здатність уміти використовувати сучасні приладами для проведення наукових досліджень, підбирати та аналізувати методи та методики досліджень, інтерпретувати одержані результати.

ФК24. Здатність, застосовуючи необхідні методики, реактиви та обладнання для відбору середніх зразків біологічного матеріалу, їх

консервації, підготовки до досліджень уміти готувати до досліджень розчини необхідної концентрації, скляний та фарфоровий посуд, поліетиленові, металічні, гумові матеріали, проводити дослідження біологічних зразків, порівнювати отримані результати з відповідними нормативами та робити висновок щодо фізіологічного стану тварин, якості кормів, продуктів та сировини тваринного походження.

ФК25. Здатність на основі нормативних документів переробної промисловості, використовуючи обчислювальну техніку, уміти розраховувати технологічний процес виробництва комбінованих та функціональних молочних продуктів при використанні допоміжної сировини (соєві препарати, лактулаза, функціонально-технологічні домішки і інше).

ФК26. Здатність на основі нормативних документів переробної промисловості, використовуючи новітнє обладнання та технології, уміти розраховувати технологічний процес виробництва м'ясних, комбінованих та функціональних м'ясних продуктів при використанні допоміжної сировини.

ФК27. Здатність на основі знань про профілактику інфекційних та інвазійних хвороб тварин і людини; шляхи одержання продуктів та сировини високої санітарної якості; комплекс оздоровчих заходів, спрямованих на знищення патогенних мікроорганізмів в оточуючому середовищі, отримання продуктів харчування високої санітарної якості при високій культурі виробництва проводити контроль за якістю харчових продуктів тваринництва, визначати санітарно-гігієнічні параметри до підприємств молочної та м'ясної промисловості; проводити дезінфекцію, дезінсекцію, дезодорацію; визначати мікроклімат робочих місць у виробничих приміщеннях. На основі нормативно-технічної документації і стандартів у сферах виробництва та переробки продукції тваринництва, а також у суміжних сферах, використовуючи відповідне лабораторне обладнання і прилади, уміти здійснювати прогнозування та контроль безпечності продукції, що виробляється.

ФК29. Здатність на основі знань про сучасний стан та перспективні напрями розвитку с.-г. тваринництва, а також статистичних досліджень та порівняльної оцінки сучасних технологій виробництва тваринницької продукції уміти визначати найбільш перспективні з них, враховуючи виробництва, потребу в продукції за соціальним замовленням на неї.

ФК30. Здатність, враховуючи особливості перспективних



технологій виробництва с.-г. тваринництва, уміти визначати доцільність застосування тієї чи іншої з них, залежно від замовлення на продукцію за гнучкою системою відповідно до її якості і об'єму реалізації.

ФК32. Здатність на підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу, контролювати дотримання безпеки праці учасниками трудового процесу.

ФК33. Здатність в умовах надзвичайної ситуації, орієнтуючись на сигнал про виникнення небезпеки з урахуванням місцезнаходження персоналу та об'єкту організувати евакуацію персоналу з небезпечної зони, організувати укриття підлеглого персоналу, проводити рятувальні та інші невідкладні роботи.

ФК34. Здатність на основі знань теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.

### **1.3. Місце проходження практики**

Для проходження практики здобувачі вищої освіти направляються на переробні підприємства, з якими університетом укладені угоди про сумісну діяльність, а також проходження виробничої практики в умовах діючих філій кафедр факультету.

Перелік базових місць практик щорічно затверджується деканом факультету, після чого здобувач вищої освіти разом із викладачем-керівником обирають підприємство для проходження практики, зокрема пропонуються такі бази практик: СТ «Герновський переробний комбінат», м. Миколаїв; ФОП «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв; ПП «Малицький», м. Миколаїв; ТОВ «СВЛ-Миколаїв», м. Миколаїв; ФОП «Берестова О.В.», м. Миколаїв; ТОВ «Миколаївське сільськогосподарсько-рибодне підприємство»; ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв; ТОВ «Алиманика», м. Миколаїв.

За типом і напрямком діяльності підприємства для проходження виробничої практики можуть бути такі підприємства, які

відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача вищої освіти відповідно ступеневої системи навчання РВО, СВО «Магістр».

## **2. Обов'язки і права здобувача вищої освіти під час виробничої практики**

Після прибуття на місце практики здобувач вищої освіти повинен відрекомендуватися керівнику підприємства, який призначає керівника практики від підприємства.

У період практики здобувач вищої освіти може бути призначеним на робочу посаду за штатним розкладом, наприклад: технолога, лаборанта, апаратника, фаршоприготувальника, терміста, або виконувати обов'язки їх помічників чи дублерів.

З керівником практики від підприємства узгоджується план практики, конкретне робоче місце, основні обов'язки практиканта, послідовність переходу з одного робочого місця на інше, порядок відображення результатів практики у звіті.

Здобувачі вищої освіти, які не задіяні на оплачуваних робочих посадах, за домовленістю з керівником практики від підприємства планують такі види робіт: загальне знайомство з підприємством, збір необхідних відомостей і даних про виробничу діяльність; робота дублером технолога, обліковця, лаборанта, апаратника, ін.; робота з виконання завдань керівника практики від підприємства; збір матеріалів та складання звіту.

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці;
- виконувати види робіт, що передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики від підприємства;
- дотримуватися діючих на підприємстві правил внутрішнього розпорядку;
- консультиватися з працівниками підприємства з питань, щодо експлуатації обладнання, виробництва продуктів харчування;
- проводити профорієнтаційну роботу серед випускників загальноосвітніх шкіл;
- систематично вести щоденник практики за встановленою формою;
- зібрати матеріали для складання звіту;

- оформити звіт про проходження практики і після завершення практики комісійно захистити на кафедрі.

Після закінчення практики здобувач вищої освіти повинен:

- отримати характеристику з виробництва, підписану керівником підприємства – місця проходження практики та завірену печаткою;

- завірити печаткою і підписом керівника підприємства відомості з переліком виконаних робіт;

- завірити щоденник та звіт підписом керівника практики від підприємства.

Здобувач вищої освіти має право на забезпечення нормальних умов щодо техніки безпеки, виробничої санітарії, тривалості робочого дня. Здобувач вищої освіти має право на ознайомлення з документацією виробничого обліку, планами перспективного розвитку і звітами з господарської діяльності підприємства, має право на участь у виробничих процесах підприємства і робочу діяльність (практикантом) на кваліфікованих посадах у т. ч. оплачуваних.

### **3. Організація виробничої практики**

Перед початком виробничої практики передбачається проведення загальних зборів із здобувачами вищої освіти, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення здобувачів вищої освіти за базами практики, строки проходження виробничої практики, права та обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження практики на переробних підприємствах, правила ведення та оформлення щоденника, звіту з виробничої практики.

Перед від'їздом на практику здобувачу вищої освіти видають направлення на переробне підприємство і програму практики. Здобувач вищої освіти зобов'язаний з'явитися на базу практики у перший календарний день практики, у відділі кадрів підприємства пред'явити направлення на практику, пройти необхідні інструктажі та узгодити питання з керівником практики.

Наприкінці практики здобувач вищої освіти надає керівникові практики від підприємства щоденник, де зазначено обсяг виконаних робіт студентом та письмовий звіт, складений згідно з програмою практики.

Обов'язки керівника практики від університету

В обов'язки керівника практики від університету перед початком практики (за 10-15 днів) входить:

- проведення організаційних зборів;
- ознайомлення з програмою практики;
- контроль отримання здобувачами вищої освіти необхідних документів (направлення, програми, щоденник), видача індивідуальних завдань, інформування про місце знаходження бази практики.

Під час проведення практики на підприємствах керівник практики від університету залучає здобувачів вищої освіти до проведення профорієнтаційної роботи на підприємстві та в місцевих школах.

У період завершення практики керівники практики від університету перевіряють виконання здобувачами вищої освіти індивідуальних завдань і звітів з практики та приймають участь у комісії з їх захисту;

Прибуття та вибуття здобувача вищої освіти, а також призначення керівників практики від підприємства оформляють наказом по підприємству, в якому визначають терміни проходження практики в цехах, підрозділах і службах.

В обов'язки здобувача вищої освіти при проходженні практики входить:

- своєчасне прибуття на місце практики і виконання її програми;
- неухильне підпорядкування правилам внутрішнього розпорядку підприємства;
- суворе виконання правил охорони праці та виробничої санітарії;
- виконання в повному об'ємі програми практики, написання звіту і готовність захищати його перед комісією на підприємстві та в університеті;
- ведення щоденника практики і робочого зошита для записів консультацій, технічних даних, ескізів й тому подібне;
- своєчасний і якісний захист звіту з практики.

#### **4. Зміст виробничої практики**

Завданням виробничої практики є ознайомлення здобувачів вищої освіти з майбутньою спеціальністю та інноваційними

технологічними процесами переробних підприємств.

На виробничій практиці здобувачі вищої освіти ознайомлюються із загальною характеристикою підприємства, виробничою потужністю, режимом роботи, асортиментом продукції, постачанням сировини. Під час виробничої практики здобувачі вищої освіти можуть приймати участь у роботі переробного підприємства.

Загальна характеристика підприємства, структура управління:

- відомості про історію створення переробного підприємства;
- територія підприємства (перелік основних та допоміжних виробничих споруд, їх призначення);
- структура та управління підприємством (схема).

Асортимент продукції, що виробляється, показники якості. Отримання, зберігання і підготовка сировини до виробництва:

- транспортування сировини;
- зберігання основної та допоміжної сировини, схема їх підготовки до виробництва;
- транспортування рідких видів сировини та борошна.

Технологія виробництва продукції, залежно від напряму діяльності переробного підприємства: транспортування сировини;

- технологічні операції в процесах, принцип роботи устаткування, їх апаратне оформлення, технологічні параметри;
- отримання готової продукції;
- пакування, зберігання та реалізація.

Основне устаткування переробного підприємства.

Охорона праці.

Під час практики здобувач вищої освіти повинен взяти участь в організаційних роботах з охорони праці та зібрати матеріали для написання звіту.

Структура розділу «Охорона праці» повинна складатися з таких підрозділів:

- аналіз стану охорони праці на виробництві;
- аналіз стану пожежної безпеки на підприємстві;
- аналіз стану охорони праці на підприємстві за допомогою методу паспортизації або атестації санітарно-технічного стану робочого місця;
- аналіз процесів формування та виникнення травмонебезпечних ситуацій при виробництві продуктів харчування;

• пропозиції щодо поліпшення стану охорони праці при виробництві та переробці продукції тваринництва.

Проходження виробничої практики здобувачами вищої освіти РВО, СВО «Магістр» згідно її тривалості – два тижні для освітньо-професійної програми та 5 тижнів для освітньо-наукової програми денної та один тиждень для заочної форми навчання освітньої спеціальності 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», наведеної в таблиці 1.

*Таблиця 1*

Календарний графік проходження виробничої практики

| Зміст практики   | Кількість днів                              |     |                       |
|--|---|-----|-----------------------|
|  | денна форма навчання                        |     | заочна форма навчання |
|  | ОПП   | ОНП | ОПП                   |
| 1. Екскурсії на підприємствах переробної промисловості   | 1   | 4   | 1                     |
| 2. Загальне знайомство з підприємством, інструктаж з охорони праці і техніки безпеки. Ознайомлення з цехами та підрозділами підприємства | 1   | 4   | 1                     |
| 3. Ознайомлення з асортиментом продукції, що виробляється на підприємстві та показниками якості готових виробів                          | 2   | 4   | 1                     |
| 4. Ознайомлення із правилами зберігання і підготовки основної та допоміжної сировини до виробництва                                      | 2   | 4   | 0,5                   |
| 5. Ознайомлення з інноваційними технологіями виробництва продукції, сучасним обладнанням технологічних ліній                             | 2   | 6   | 1                     |
| 6. Ознайомлення із новітніми методами визначення якості продукції  | 2   | 4   | 0,5                   |
| 7. Оформлення звіту з виробничої практики  | 2   | 4   | 1                     |
| Всього   | 12  | 30  | 6                     |
| Захист звіту   | Впродовж 2-3 днів після закінчення практики |     |                       |

## **5. Вимоги до звіту з виробничої практики та його захист**

Звіт про практику повинен мати чітку будову, логічну послідовність, конкретність викладення матеріалу, точність формулювання і відповідну термінологію.

До складу звіту входять: титульна сторінка, зміст, вступ, основна текстова частина, висновки, список використаних джерел інформації.

Звіт і щоденник про виконання програми практики оформляються відповідно до наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 березня 2012 року № 384, форма № Н-7.03

Звіт і щоденник здобувач вищої освіти пише рукописно власноруч з одного боку аркуша паперу стандартного розміру, формат А4 (297x210 мм).

Згідно з ДСТУ БА.2.4.-4-99 для текстового редактора Word рекомендовано таке оформлення: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, лівє – 3 см, правє 1,5 см. Шаблон – нормальний (Normal), титульна сторінка оформлюється згідно додатку А. Обсяг звіту з практики повинен становити 30-35 сторінок рукописного тексту.

Після завершення практики всі розділи звіту підшивають відповідно до змісту, сторінки нумерують арабськими цифрами. Титульний лист включають в загальну нумерацію. У звіті виділяють розділи, підрозділи, пункти і підпункти. Порядковий номер розділу позначають арабськими цифрами з крапкою. Найменування розділу повинно бути коротким. Номер підрозділу складається з номера розділу і підрозділу, розділених крапкою (1.4; 2.1).

Звіт складають відповідно до програми практики. Інструкції, паспорти та інші документи в звіт не переписуються, а додаються у вигляді додатків.

Підручники, книги та іншу літературу використовують лише для критичного аналізу техніки і технології на цьому підприємстві.

Основу звіту складають технологічні схеми виробництва, їх опис і аналіз переваг і недоліків. У звіт вносять оброблену інформацію (графіки, схеми, таблиці, ескізи тощо.).

Звіт оформлюють за загальними правилами представлення рукописів (згідно зі змістом усі розділи звіту з цифровою рубрикацією). Виклад має бути лаконічним та логічним: виклад розділу, аналіз і висновки.

На підприємстві звіт перевіряють і після завершення його підписує керівник практики від підприємства.

Підготовлений звіт, зведена відомості про роботу, виконану здобувачем вищої освіти під час проходження практики, щоденник, характеристику і направлення на практику надаються до деканату для реєстрації.

Захист звіту проводиться протягом 3 днів після закінчення практики. Звіт здобувача вищої освіти про проходження практики приймає комісія в складі викладача-керівника практики, науково-педагогічних працівників і завідувача кафедри.

Оцінка практики здійснюється з урахуванням діяльності здобувача вищої освіти в період практики, виробничих характеристик, змісту та оформлення щоденника і звіту.

Здобувачі вищої освіти, які не виконали програму практики без поважних причин, або отримали під час захисту звіту незадовільні оцінки, відраховуються з університету за академічну заборгованість.

## 6. Оцінювання результатів практик

У процесі здачі звіту здобувач вищої освіти повинен вміти стисло висловити основні результати виконаної роботи, висновки і рекомендації, структуру і аналіз матеріалів, що включаються в звіт по практиці.

Підсумкове оцінювання проходження здобувачем вищої освіти практики проводять за єдиним модулем, для кожного із елементів якого встановлена максимальна та мінімальна кількість балів, які може отримати практикант. Передбачено різні форми контролю виконання елементів модулю. Оцінки за кожну позицію керівник практики від університету включає у підсумкову кількість балів, яка враховується під час підсумкового контролю (табл. 2).

Таблиця 2

Критерії оцінювання практики

| Елементи модуля                               | Кількість балів |             | Форма контролю    | Хто проводить контроль   |
|---|-----------------|-------------|-------------------|--|
|   | мінімальна      | максимальна |                   |  |
| 1. Виконання календарного графіку проходження | 12              | 20          | поточний контроль | керівник практики від підприємства.<br>керівник практики від кафедри |



|   |    |     |                           |  |
|---|----|-----|---------------------------|--|
| практики  |    |     |                           |  |
| 2. Повнота розкриття змісту завдань програми практики у звіті | 12 | 20  | перевірка звіту           | керівник практики від кафедри                |
| 3. Добірка інформаційного матеріалу підприємства              | 6  | 10  | перевірка звіту           | керівник практики від кафедри                |
| 4. Дотримання термінів подання та захисту звіту на кафедрі    | 5  | 10  | перевірка графіку захисту | керівник практики від кафедри, зав. кафедрою |
| 5. Знання, уміння та навички за програмою практики            | 25 | 40  | залік в усній формі       | комісія із НПП кафедри                       |
| Всього  | 60 | 100 |                           |  |

Додаток А

Зразок титульної сторінки

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації  
продукції тваринництва

ЗВІТ

про проходження виробничої (професійної) практики з  
«Інноваційні технології переробки продукції тваринництва»  
здобувача вищої освіти групи  
освітньої спеціальності 204 – «Технології виробництва і  
переробки продукції тваринництва»

---

(прізвище, ім'я, по батькові)

Місце

практики \_\_\_\_\_

---

---

Початок практики «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Закінчення практики «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Керівник практики:

---

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

МИКОЛАЇВ

2020

## Додаток Б

### Зведена відомість про роботу, виконану здобувачем вищої освіти

|   |           |
|---|-----------|
| Заповнення товарно-транспортних накладних                                 | _____шт.  |
| Визначення показників якості сировини, вхідний контроль                   | _____проб |
| Визначення фізико-хімічних показників готової продукції                   | _____проб |
| Визначення органолептичних показників методом дегустації                  | _____проб |
| Ознайомлення з санітарно-гігієнічними умовами на переробних підприємствах | _____шт.  |
| Набуття навичок роботи на технологічному обладнанні                       | _____шт.  |

Місце  
печатки

Підпис  
керівника

## Література

1. Про організацію та проведення виробничої практики студентів : лист Міністерства аграрної політики України №18-2-3/35 від 25.09.2000 р.

Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>.

2. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України : наказ Міністерства освіти і науки №93 від 08.04.93 р. Режим доступу :

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>.

3. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : стандарт вищої освіти / затверджено наказом Міністерства освіти і науки №1432 від 21.12.2018 р. Режим доступу :

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-tehnologiya-virobnistva-i-pererobki-produktsii-tvarinnitsnva-bakalavr.pdf>

# НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Виробнича практика  
Методичні рекомендації

Укладачі: Підпала Тетяна Василівна  
Стріха Людмила Олександрівна  
Петрова Олена Іванівна  
Данильчук Галина Анатоліївна  
Крамаренко Олександр Сергійович  
Шевчук Наталя Петрівна

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 2,38 .  
Тираж 20 прим. Зам. № \_\_\_\_

Надруковано у видавничому відділі  
Миколаївського національного аграрного університету  
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490  
від 20.02.2013 р.