

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І СЕРТИФІКАЦІЇ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

	«ЗАТВЕРДЖУЮ» Декан факультету ТВППТСБ _____ М. І. Гиль « _____ » _____ 2025 р.
Директор ФОБ «Бабаєв А.В.» _____ А. В. Бабаєв « _____ » _____ 2025 р.	

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

освітньо-професійна програма
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня 4-го року
очної (денної) форми навчання
на 2025-2026 навчальний рік

Освітній ступінь – **Бакалавр**

Галузь знань **20 «Аграрні науки та продовольство»**

Спеціальність **204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

Кваліфікація – **бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва**

Мова викладання – **українська**

Миколаїв
2025

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «ТВППТ», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 22.02.2022 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №37-О від 14.03.2022р.

Розробники програми:

докторка с.-г. наук, професорка, професор кафедри Тетяна ПІДПАЛА, кандидатка с.-г. наук, доцентка Олена ПЕТРОВА, Миколаївський національний аграрний університет

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету, протокол №11 від 20.06.2025 року.

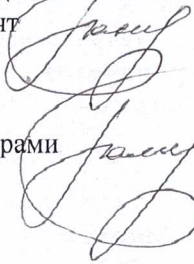
В.о. завідувачки кафедри
канд. с.-г. наук, доцентка



Олена ПЕТРОВА

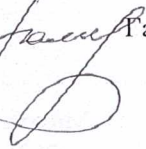
Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету, протокол № 10 від «24» 06. 2025 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцент



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарант освітньої програми



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. АНОТАЦІЯ

Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва» передбачає вивчення структури підприємств галузі переробної промисловості, розташування основних та допоміжних виробничих ділянок, будову і принципи дії технологічного обладнання, технологію і технохімічний контроль виробництва продукції. Вивчає технологію переробки молока, м'яса на окремі молочні та м'ясні продукти, вимоги стандартів на готову продукцію, сучасні методи технохімічного контролю на молоко- та м'ясопереробних підприємствах.

ANNOTATION

The educational practice "Technology of processing livestock products" includes studying the structure of the enterprises of the food industry, the location of the main and auxiliary production sites, the structure and principles of the process equipment, technology and technochemical control of production. Discipline learns milk alteration technology on separate milky products, meat products, standards demands on ready production, contemporary methods mechanical – chemical control of control on milk- and meat processing enterprises.

2. Опис навчальної практики

Технологія виробництва молока і яловичини

Галузь знань: **20 – Аграрні науки та продовольство**

Освітня спеціальність: **204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**

Освітній ступінь: **Бакалавр**

Кваліфікація: **Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Обов'язкова**

Курс 4-й

Семестр 8-й

Група 1

Число тижнів 1

Практичні заняття на виробництві 30 год.

Самостійна робота 6 год.

Залік 8-й семестр

Місце проведення ФОБ «Бабаєв А.В.», м. Миколаїв

Дата проведення 08-13.06.2026 р.

Керівники практики докторка Підпала Т.В. (1 група)

1. Мета і завдання навчальної практики

Мета практики – засвоїти основні властивості молока та м'яса, фактори, що на них впливають, технологію одержання тваринницької продукції високої якості; технологічні процеси первинної обробки продукції; сучасні методи контролю якості продукції; технологію переробки молока та м'яса, вимоги стандартів на сировину і готову продукцію.

Повинен знати головні питання оцінки якості тваринницької продукції, методи дослідження якості продукції, ведення документації з виробництва та транспортування, зберігання якісних показників молока та м'яса за первинної їх обробки.

Повинен вміти виконувати дослідження фізико-хімічних показників молока та м'яса (визначення вмісту білка, жиру, сухої речовини, мінеральних речовин); органолептичних показників молока та м'яса (зовнішній вигляд, смак, аромат, колір, консистенцію); мікробіологічні показники молока та м'яса.

Здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму практики, допускаються до заліку.

2. Зміст навчальної практики

Програма навчальної практики включає три форми роботи: практичні заняття у виробничих приміщеннях з викладачем і представником підприємства, самостійну роботу і звітність. Навчальним планом передбачено проведення навчальної практики з «Технологія переробки продукції тваринництва» із здобувачами вищої освіти 4 курсу освітньої спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» після завершення 8-го семестру навчання. Її тривалість – 36 години, із яких 30 годин практичних занять і 6 годин – самостійна робота.

Формою підсумкових контрольних заходів є залік, який проводиться в усній формі після завершення навчальної практики, що фіксується у заліковій відомості та відповідному розділі залікової книжки здобувача вищої освіти.

Структура змісту навчальної практики:

1. Практичні заняття на виробництві.
2. Самостійна робота здобувачів вищої освіти.

2.1. Розподіл годин

Види занять	Практичні заняття	Самостійна робота	Разом
Кількість годин	30	6	36

2.2. Перелік та зміст навчальної практики з «Технологія переробки продукції тваринництва»

№ з/п	Зміст навчальної практики в умовах виробництва	Кількість годин
08.06.2026	Прибуття на місце практики. Техніка безпеки та правила поведінки на території підприємства. Ознайомлення зі станом виробництва тваринницької продукції. Розташування лабораторій та підсобних споруд на території переробного підприємства – екскурсія	5
09.06.2026	Ознайомлення з режимом роботи підприємства і технологічними процесами з виробництва тваринницької продукції. Харчова безпека молочних продуктів та показники її якості. Харчова безпека м'ясних продуктів та показники її якості.	5
10.06.2026	Ознайомлення з методами контролювання фізико-хімічних показників молока і молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів. Сучасні методи та методики визначення масової частки: білка, жиру, вологи, сухої речовини.	5
11.06.2026	Порядок відбору проб молока, сучасні наукові параметри якості та властивостей молока, як сировини для переробки. Приготування реактивів, контроль їх якості в умовах прифермської молочної. Оформлення товарно-транспортної накладної та ведення іншої документації.	5
12.06.2026	Порядок відбору проб м'яса, сучасні параметри якості м'яса, як сировини для переробки. Приготування реактивів, контроль їх якості в умовах лабораторії підприємства.	5
13.06.2026	Обробка та аналіз інформації з технології переробки тваринницької продукції. Підведення підсумків: здобувачі вищої освіти, що не пропустили жодного дня практики і виконали програму навчальної практики повністю і надали звіт з навчальної практики одержують залік	5
	Разом	30

2.3. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

У процесі самостійної роботи здобувачі вищої освіти набувають навичок ведення технологічної документації, її обробки, узагальнення та аналізу. Основна увага приділяється роботі здобувачів вищої освіти щодо вивчення різних форм обліку руху сировини та готової продукції. Під час самостійної роботи здобувачі вищої освіти проводять обробку зібраних даних. Час, вільний від роботи у виробничих приміщеннях, відводиться на обробку матеріалу, оформлення записів та читання спеціальної літератури.

Перелік та зміст самостійної роботи

№,п /п	Тема	Кількість годин	Завдання
1	Структура підприємств галузі переробної промисловості, розташування основних та допоміжних виробничих ділянок.	1	Аналіз розташування основних та допоміжних виробничих ділянок
2	Будова і принципи дії технологічного обладнання, технологічні процеси з переробки тваринницької продукції.	1	Аналіз та оцінка машин, механізмів і обладнання
3	Порядок відбору проб молока, сучасні наукові параметри якості та властивостей молока, як сировини для переробки. Сучасні методи та методики визначення масової частки: білка, жиру, вологи, сухої речовини.	1	Надати характеристику технологічним процесам з переробки тваринницької продукції.
4	Оформлення товарно-транспортної накладної та ведення іншої документації.	1	Надати характеристику облікової документації на підприємстві
5	Порядок відбору проб м'яса, сучасні параметри якості м'яса, як сировини для переробки.	1	Аналіз і оцінка сучасних методів визначення якісних показників м'яса
6	Обробка та аналіз інформації з технології переробки тваринницької продукції.	1	Надати інформацію про виконану роботу
Всього		6	

2.4. Матеріально-технічне і методичне забезпечення навчальної практики

В наявності є технічні засоби для проведення навчально-практичних занять: муляжі корів, таблиці, графіки, схеми, малюнки, технічні засоби: кінофільми, презентації, мірні стрічки, палки, циркулі, ваги, дойльні апарати.

Для всіх навчально-практичних занять є спеціальні записи з теоретичного матеріалу, методичні посібники для самостійного вивчення навчального матеріалу, є навчальний посібник – практикум та підручник. Практичні заняття проводяться в умовах філії кафедри.

2.5. Навчальні посібники

1. ДСТУ ISO 1442:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вологи.
2. ДСТУ ISO 1443:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення жиру.
3. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні.
4. Винникова Л. Г. Технологія мяса и мясных продуктов. Київ : Фирма ИНКОС, 2006. 278 с.
5. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. С. 81-95.
6. Зонин В. Г. Современное производство колбасных и соленокоченых изделий. СПб. : Профессия. 2006. С. 32-33.
7. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок в переработке мяса. СПб.: Профессия, 2007. 256 с.

3. Форми поточного та заключного контролю

Кредитно-модульна система оцінки навчальної практики використана для активізації практичної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Контрольні заходи щодо перевірки та оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти, набутих під час навчальної практики здійснюються, головним чином, через усне опитування та перевірку самостійних завдань, що виконуються індивідуально кожним здобувачем вищої освіти.

Дана система навчання передбачає диференціацію навчального матеріалу у вигляді оцінки у балах за різними складовими змістовних модулів навчальної практики.

Підсумковий контроль виконання навчальної практики здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається здобувач вищої освіти, який був присутнім на виїзних заняттях в умовах виробництва і виконав не менше 90% завдань самостійної роботи та набрав під час опитування від 36 до 60 балів.

Система рейтингової оцінки навчальної практики
«Технологія переробки продукції тваринництва»

Відвідування					Виконана робота					Звітна документація	Всього балів	Термін зарахування
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
-10	-10	-10	-10	-10	10	10	10	10	10	50	100	По закінченню терміну проходження навчальної практики

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	відмінно
82 - 89	B	добре
75 - 81	C	
64 - 74	D	задовільно
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розробники програми:
докторка с.-г. наук, професорка

кандидатка с.-г. наук, доцентка

Тетяна ПІДПАЛА

Олена ПЕТРОВА