

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 «Загально-технологічна з переробки
продукції тваринництва» для здобувачів вищої освіти СВО
«Бакалавр» освітньої спеціальності 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.

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

Вступ	4
1. Мета і завдання практики	5
1.1. Мета практики	6
1.2. Завдання практики	6
1.3. Місце проходження практики	7
2. Обов'язки і права здобувача вищої освіти під час виробничої практики	8
3. Організація виробничої практики	9
4. Зміст виробничої практики	10
5. Вимоги до звіту з виробничої практики і захист звіту	12
6. Оцінювання результатів практики	14
Додаток А	16
Додаток Б	17

ВСТУП

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

За навчальним планом тривалість виробничої практики становить 2 тижнів та проходить у шостому семестрі на третьому курсі для денної форми навчання і 1 тиждень у восьмому семестрі на четвертому курсі для заочної форми навчання.

Методичні рекомендації містять вимоги до 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 галузі 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 практики є підставою для відрахування здобувачів вищої освіти, позбавляє їх права одержати диплом про вищу освіту.

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

За програмою підготовки фахівця освітньої спеціальності 204 – «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва» виробнича практика має бути здійсненою для одержання майбутніми спеціалістами кваліфікаційного рівня «Технолог 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 III курсі здобувачі вищої освіти проходять на підприємствах переробної промисловості з сучасними технологіями виробництва для ознайомлення з 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, основними 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;
- основні технологічні процеси та обладнання переробних підприємств;
- заходи з організації контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів;
- вимоги до охорони праці і техніки безпеки.

Уміти:

- дати загальну характеристику основним технологічним процесам, обладнанню, скласти 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 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.

1.2. Завдання практики

Під час практики здобувачам вищої освіти необхідно:

- засвоїти технологічні процеси переробних підприємств;
- оволодіти методами первинного виробничого обліку на переробних підприємствах;
- оволодіти технологічними процесами виробництва і зберігання продукції;
- оволодіти 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 «Бакалавр» зі спеціальності 204 – «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва» передбачені такі:

ФК2. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти запроваджувати технологічні процеси виробництва молокопродуктів та комбінованих молочних продуктів

ФК3. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти запроваджувати технологічні процеси виробництва м'ясопродуктів, комбінованих продуктів та продуктів переробки додаткової тваринницької сировини

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

ФК8. Здатність на основі знань особливостей економічної діяльності, нормативних документів, організувати економічно-ефективне ведення галузі

ФК19. Здатність на підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу, контролювати дотримання безпеки праці учасниками трудового процесу

ФК22.1 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

ФК22.2 Здатність на підставі знань з мікробіології та радіобіології виконувати мікробіологічний та радіологічний аналізи окремих технологічних процесів та об'єктів, тваринницької сировини

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-рибоводне підприємство»; ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв.

За типами і напрямком діяльності підприємством для проходження виробничої практики можуть бути підприємства, що відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача вищої освіти відповідно ступеневої системи навчання СВО «Бакалавр».

1.1. Мета практики

Основна мета виробничої практики – набуття здобувачем вищої освіти фахових вмінь, ознайомлення з 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.

1.2. Завдання практики

Під час практики здобувачам вищої освіти необхідно:

- засвоїти технологічні процеси переробних підприємств;
- оволодіти методами первинного виробничого обліку на переробних підприємствах;
- оволодіти технологічними процесами виробництва і зберігання продукції;
- оволодіти 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 «Бакалавр» зі спеціальності 204 – «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва» передбачені такі:

ФК2. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти запроваджувати технологічні процеси виробництва молокопродуктів та комбінованих молочних продуктів

ФК3. Здатність на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти запроваджувати технологічні процеси виробництва м'ясопродуктів, комбінованих продуктів та продуктів переробки додаткової тваринницької сировини

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

ФК8. Здатність на основі знань особливостей економічної діяльності, нормативних документів, організувати економічно-ефективне ведення галузі

ФК19. Здатність на підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу, контролювати дотримання безпеки праці учасниками трудового процесу

ФК22.1 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

ФК22.2 Здатність на підставі знань з мікробіології та радіобіології виконувати мікробіологічний та радіологічний аналізи окремих технологічних процесів та об'єктів, тваринницької сировини

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 «Терновський 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-рибоводне підприємство»; ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв.

За типами і напрямком діяльності підприємством для проходження виробничої практики можуть бути підприємства, що відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача вищої освіти відповідно ступеневої системи навчання СВО «Бакалавр».

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, комірника, 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; робота дублером технолога, обліковця, лаборанта, апаратника, ін.; робота з виконання завдань керівника практики від підприємства; збір матеріалів та складання звіту.

У період практики здобувачем 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;
- консультуватися з працівниками підприємств 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 відомості з переліком виконаних робіт;
- завірити щоденник та звіт підписом керівника практики від господарства.

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 зборів із здобувачами вищої освіти, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення здобувачем 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 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 керівник практики від університету перевіряє виконання здобувачами вищої освіти індивідуальних завдань і звітів з практики та бере 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;
- сурове виконання правил охорони праці і виробничої санітарії;
- виконання в повному об'ємі програми практики, написання звіту і готовність захищати його перед комісією на підприємстві і в університеті;
- ведення щоденника практики і робочого зошита для записів консультацій, технічних даних, ескізів і 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 основними технологічними процесами переробних підприємств.

На виробничій практиці здобувачі вищої освіти загальну характеристику підприємства, виробничу потужність, режим роботи, асортимент продукції, постачання сировиною. Під час виробничої практики здобувачі вищої освіти можуть приймати участь у роботі переробного підприємства.

Загальна характеристика підприємства, структура управління:

- відомості про історію 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.

Пройходження виробничої практики здобувачами вищої освіти терміном 2 тижні СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 204–«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» денної форми навчання наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Календарний графік проходження виробничої практики

Зміст практики	Кількість днів	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
1. Екскурсії на підприємствах переробної промисловості	1	1
2. Загальне знайомство з підприємством, інструктаж з охорони праці і техніки безпеки. Ознайомлення з цехами та підрозділами підприємства	1	1
3. Ознайомлення з асортиментом продукції, що виробляється на підприємстві та показниками якості готових виробів	2	1
4. Ознайомлення із правилами зберігання і підготовки основної та допоміжної сировини до виробництва	2	0,5
5. Ознайомлення з технологією виробництва продукції, обладнанням технологічних ліній	2	1
6. Ознайомлення із методами визначення якості продукції	2	0,5
7. Оформлення звіту з виробничої практики	2	1
Всього	12	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 і конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

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 (297х210 мм).

Згідно з ДСТУ БА.2.4.-4-99 для текстового редактора Word рекомендовано таке оформлення: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, ліве – 3 см, праве 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 і інші документи в звіт не переписують, а додають у вигляді додатків.

Підручники, книги і іншу літературу використовують тільки 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 з змістом усі розділи звіту з цифровою рубрикацією). Виклад має бути лаконічним і 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 перших днів 7 семестру. 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
	міні-мальна	макси-мальна		
1. Виконання календарного графіку проходження практики	12	20	поточний контроль	керівник практики від підприємства. керівник практики від кафедри
2. Повнота розкриття змісту завдань програми практики у звіті	12	20	перевірка звіту	керівник практики від кафедри
3. Добірка інформаційного	6	10	перевірка звіту	керівник практики від

матеріалу підприємства				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 практики
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-tekhnologiya-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

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
Свідцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490
від 20.02.2013 р.