

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету



Дмитро Кучер

30 серпня 2021 року

РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
освітній ступінь	другий (магістерський)
освітня програма	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
вид компоненти	нормативна
мова навчання	українська

Укладачі програми: д. с.-г. н., доценти Борщенко В.В., Піддубна Л. М.,
к. с.-г. н., доценти Лісогурська Д. В., Кучер Д. М., Степаненко В. М.

Пролонговано: на 2022/2023 н. р., протокол № __ від “__” _____ 2022 р.

_____ “__” _____ 2022 р.

підпис

ПІБ

на 2023/2024 н. р., протокол №__ від “__” _____ 2023 р.

_____ “__” _____ 2023 р.

підпис

ПІБ

на 2024/2025 н. р., протокол №__ від “__” _____ 2024 р.

_____ “__” _____ 2024 р.

підпис

ПІБ

на 2025/2026 н. р., протокол №__ від “__” _____ 2025 р.

_____ “__” _____ 2025 р.

підпис

ПІБ

Житомир – 2021

УХВАЛЕНО
Завідувач кафедри годівлі тварин
і технології кормів



Валерій Борщенко
протокол №1 від 27 серпня 2021 р.

ПОГОДЖЕНО
Гарант освітньої програми
спеціальності 204 «Технологія виробництва
і переробки продукції тваринництва»



Діна Лісогурська
протокол №1 від 28 серпня 2021 р.

1. Мета та завдання навчальної практики

Мета виробничої практики. Набуття професійних навичок з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, систематизація, закріплення, розширення та поглиблення здобувачами вищої освіти теоретичних знань, одержаних упродовж освітнього процесу, розвиток професійного мислення, а також збір фактичного матеріалу для виконання навчально-дослідних завдань.

Завдання виробничої практики. У ході виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні отримати знання та набути вміння: володіти сучасними методами селекційно-племінної роботи у тваринництві; опанувати сучасні методи дослідження у галузі, інноваційні технології виробництва і переробки продукції тваринництва та технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції тваринництва.

2. Обсяг виробничої практики

Найменування показників	Галузь знань, освітній ступінь	Характеристика навчальної практики	
		денна форма	заочна форма
Кількість кредитів – 10	Галузь знань: 20 «Аграрні науки та продовольство»	нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна к-ть годин – 300		2-й	2-й
Тижневих годин: 30	Освітній ступінь: магістр	Індивідуальна робота	
		300 год.	300 год.
		Вид контролю:	
		захист звіту	захист звіту

3. Передумови для проходження практики

Передбачається, що здобувачі освіти володіють знаннями і навичками з дисциплін: фахова іноземна мова (рівень B2), організація аграрного бізнесу, біологія продуктивності сільськогосподарських тварин, селекція тварин, інноваційні технології виробництва продукції тваринництва, технологія кормів та живлення тварин, моделювання технологічних процесів у галузі, інноваційні технології переробки продукції тваринництва, методологія та організація наукових досліджень, програмне управління процесами у галузі, технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції тваринництва.

4. Результати навчання

Під час проходження виробничої практики здобувачі освіти повинні досягти наступних результатів навчання:

1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.
2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.
3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах
4. Застосовувати сучасні математичні методи, інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для досліджень і розробок у сфері технологій виробництва і переробки продуктів тваринництва.
5. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.
6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.
7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.
8. Вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем.
9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.
10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

5. Програмні компетентності

Під час проходження виробничої практики здобувачі освіти повинні здобути такі компетентності:

Загальні

1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
3. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

Спеціальні

1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.
2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.

3. Здатність організовувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві.
4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.
5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.
6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.
7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.
8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних, економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.
9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.
10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

6. Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними компетентностями

Компетентності	Програмні результати навчання									
	PH01	PH02	PH03	PH04	PH05	PH06	PH07	PH08	PH09	PH10
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ЗК01	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ЗК02	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК03	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК04	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК01	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК02	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК03	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК04	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК05	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК06	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК07	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК08	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК09	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК010	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

7. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінка і висновок комісії із захисту матеріалів практики

Критерії оцінки	Максимальна кількість балів
Оцінка роботи керівником практики від підприємства	30
Оцінка керівника практики від університету про проходження практики здобувачем вищої освіти	40
Захист звіту	30
Разом	100

Оцінка роботи керівником практики від підприємства

Критерії оцінки	*Максимальна кількість балів
Професійні теоретичні знання	5
Виконання виробничої роботи	5
Виконання громадської роботи	5
Організаторські здібності	5
Дисциплінованість	5
Ведення щоденника	5
Разом	30

*Бал виставляється відповідно до такої шкали: «критерій відпрацьовано бездоганно» – 5 балів; «критерій в цілому відповідає вимогам» – 4 балів; «критерій відповідає вимогам із зауваженнями» – 3 балів; «критерій відповідає вимогам наполовину» – 2 бали; «критерій мало відповідає вимогам» – 1 бал; «критерій не відповідає жодним вимогам» – 0 балів.

Оцінка керівника практики від університету про проходження практики здобувачем вищої освіти

Критерії оцінки	*Максимальна кількість балів
Оформлення щоденника практики	20
Оформлення звіту про практику	20
Разом	40

*Бал за захист звіту виставляється відповідно до такої шкали: «критерій відпрацьовано бездоганно» – 20 балів; «критерій в цілому відповідає вимогам» – 16 балів; «критерій відповідає вимогам із зауваженнями» – 12 балів; «критерій відповідає вимогам наполовину» – 8 балів; «критерій мало відповідає вимогам» – 4 балів; «критерій не відповідає жодним вимогам» – 0 балів.

8. Засоби оцінювання результатів навчання

Підсумковий контроль здійснюється у формі захисту звіту.

Здобувач освіти може бути допущений до захисту звіту, якщо здав заповнений згідно з вимогами щоденник практики та звіт.

Оцінювання здійснюється згідно з кредитно-трансферною системою. Рейтинг визначається за 100-бальною шкалою і розраховується як сума балів за такі види робіт: оцінка роботи керівником практики від підприємства; оцінка

керівника практики від університету про проходження практики здобувачем вищої освіти; захист звіту.

Звіт вважається захищеним, якщо сума балів становить не менше 60. Максимальна кількість балів – 100, мінімальна – 0.

Здобувачі освіти, які отримали негативну оцінку за результатами захисту звіту, надається можливість повторного захисту за умови доопрацювання звіту. При отриманні негативної оцінки повторно, здобувач освіти відраховується з університету.

9. Програма та календарний графік виробничої практики

№ з/п	Назви робіт	Кількість днів (годин)
1.	Ознайомлення з виробничою діяльністю підприємства	10(60)
2.	Освоєння сучасних технологій виробництва та переробки продукції тваринництва	10(60)
3.	Участь у виробничо-технологічному процесі виробництва та переробки продукції тваринництва	25(150)
4.	Оформлення звітної документації	5(30)

11. Інструменти та обладнання

Виробнича практика проходить у підприємствах (організаціях, установах), які спеціалізуються на виробництві та переробці продукції тваринництва і мають відповідне технологічне обладнання.

12. Рекомендовані джерела інформації

Базові

1. Гопка Б. М., Хоменко М. П., Павленко П. М. Конярство : підручник. Київ : Вища освіта, 2004. 320 с.

2. Кінологія: утримання та годівля собак: навч. посіб. / В. А. Бурлака та ін.; під заг. ред. В. А. Бурлаки. Житомир : Волинь, 2004. 412 с.

3. Мирось В. В., Фолінова А. С. Вівчарство і козівництво: навч. посіб. Харків: ХНАУ, 2009. 161 с.

4. Поліщук В. П. Бджільництво. Львів: Редакція журналу «Укр. пасічник», 2001. 296 с.

5. Технологія виробництва молока і яловичини: підручник / В. І. Костенко та ін. Київ : Агро освіта, 2010. 540 с.

6. Технологія виробництва продукції аквакультури: навч. посіб. /

А. І. Андрющенко та ін. К., 2006. 336 с.

7. Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва : підручник / В. І. Бала та ін. Вінниця : Нова Книга, 2009. 272 с.

8. Технологія виробництва продукції птахівництва: підручник / В. П. Бородай та ін. Вінниця : Нова Книга, 2006. 360 с.

9. Технологія виробництва продукції свинарства: навч. посіб. / Ю. В. Засуха та ін.; 3-тє вид. Вінниця : Нова книга, 2010. 336 с.

10. Штомпель М. В., Вовченко Б. О. Технологія виробництва продукції вівчарства : підручник. Київ : Вища освіта, 2005. 343 с.

Допоміжні

1. Білий Л. А. Кролівництво : навч. посібник. Київ : Вища школа, 1990. 182 с.

2. Бурката В. П. Вівчарство України. Київ : Аграрна наука, 2006. 614 с.

3. Гопка Б. М, Судай В. Д., Скоцик В. Є. Нетрадиційне конярство : навч. посіб. К. : Вища освіта, 2008. 191 с.

4. Кінологія: збірник навчальних матеріалів на допомогу керівникам гуртків / під заг. ред. В. В. Вернбицького. Київ : НЕНЦ, 2017. 383 с.

11. Козівництво: навч. посіб. до виконання лабораторних і практичних занять із дисципліни «Козівництво» для студентів технологічного факультету спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» / В. П. Ткачук та ін. Житомир : Копірувальний центр «Копі Колор», 2016. 129 с.

5. Приймак Г. М. Бджільництво: запитання та відповіді. К. : УААН, 2003. 600 с.

6. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці / В. І. Бесулін та ін.; за ред. В. І. Бесуліна. Біла Церква, 2003. 448 с.

7. Рубан Ю. Д., Рубан С. Ю. Технологія виробництва молока та яловичини : підруч. Харків : Еспада, 2011. 810 с.

8. Тертишний О. С., Товстик В. Ф. Рибництво з основами гідробіології : навч. посіб. Харків : Еспада, 2009. 288 с.

9. Технологія виробництва продукції свинарства: навч. посіб. / В. В. Шуплик та ін. Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Зволейко Д. Г., 2016. 396 с.

Інформаційні ресурси

Бібліотечно-інформаційний ресурс (книжковий фонд, періодика, фонди на електронних носіях тощо) бібліотеки Поліського національного університету (<https://polissiauniver.edu.ua/%d0%b1%d1%96%d0%b1%d0%bb%d1%96%d0%be%d1%82%d0%b5%d0%ba%d0%b0-2/>), Житомирської обласної універсальної наукової бібліотеки ім. Олега Ольжича (<http://www.lib.zt.ua/>), 10014, м. Житомир, Новий бульвар, (0412) 37-84-33), Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського (<http://www.nbuv.gov.ua/>), Київ, просп. 40-річчя Жовтня, 3 +380 (44) 525-81-04) та інші онлайн-бібліотеки. Інституційний депозитарій Поліського університету (наукові статті, автореферати дисертацій та дисертації, навчальні матеріали, студентські роботи, матеріали конференцій, патенти, комп'ютерні програми, статистичні матеріали, навчальні об'єкти, наукові звіти).