

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Біолого-технологічний факультет

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Робоча програма для здобувачів вищої освіти

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність – 204 «Технологія виробництва

і переробки продукції тваринництва»

2019

УДК 636/.637:378.1(073)

Розглянуто і схвалено
науково-методичною комісією БНАУ
Протокол №4 від 23.11.2018 р

Укладачі: **Мерзлов С.В., Бомко В.С., Луценко М.М.**, д-ри с.-г. наук
Ліскович В.А., Буштрук М.В., Каркач П.М. – кандидати с.-г. наук

Виробнича практика: робоча програма для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського рівня) зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» /С.В. Мерзлов, В.С.Бомко, М.М. Луценко, В.А. Ліскович, М.В. Буштрук / За ред. С.В. Мерзлова.– Біла Церква, 2019 – 21 с.

Викладено загальні положення про всі види виробничої практики та їх зміст.

Рецензент: **О.А. Борщ** – канд. с.-г. наук

Виробнича практика є важливою складовою частиною фахової підготовки технологів з виробництва і переробки продукції тваринництва. Основне її завдання – набуття здобувачами вищої освіти професійних умінь і навичок спеціальності у поєднанні із закріпленням, розширенням і систематизацією одержаних у університеті теоретичних знань та готовністю майбутнього фахівця до самостійної трудової діяльності.

Робоча програма виробничої практики розроблена на основі «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах», Галузевого стандарту вищої освіти України: освітньо-професійної програми, засобів діагностики якості вищої освіти, наскрізної програми практик спеціальності 204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, типового і робочого навчальних планів та програм навчальних дисциплін.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Виробнича практика має на меті творче поєднання теорії з практикою, перевірку рівня закріплення теоретичних знань, які одержані за час навчання, набуття практичних навичок роботи за фахом, оволодіння організаційними навичками впровадження зоотехнічних заходів, спрямованих на підвищення продуктивності тварин.

Згідно з типовим навчальним планом здобувачами вищої освіти біолого-технологічного факультету проходять виробничу практику (6-й семестр) та (8-й семестр). Виробничу практику здобувачі вищої освіти проходять в НВЦ БНАУ, сучасних сільськогосподарських і переробних підприємствах з різною формою власності, птахофабриках, фермерських господарствах. У випадках підготовки здобувачів вищої освіти за цільовими договорами (контрактами) з підприємствами, організаціями, установами, фізичними особами бази практик передбачаються договорами (контрактами). Підбір господарств як бази для проходження здобувачами вищої освіти виробничої практики проводять випускні кафедри, а список таких господарств формується щорічно, переглядається і затверджується деканом факультету. Здобувачі вищої освіти можуть самостійно підбирати для себе місце проходження виробничої практики і пропонувати його кафедрам, деканату, представивши паспорт господарства встановленої форми для укладання відповідних угод (табл.1).

Перелік баз виробничої практики

№ п/п	Назва підприємства
1	2
	Київська область
1	НВЦ БНАУ
2	ТОВ Агрофірма "Глушки" Білоцерківського р-ну
3	ТОВ Агрофірма "Матюші" Білоцерківського р-ну
4	СВК ім. Щорса Білоцерківського району
5	ТОВ "Білоцерківський молочний комбінат"
6	ТОВ "Агрофірма Нива" Сквирського р-ну
7	ФГ "Томилівське" Білоцерківського р-ну
8	ТОВ "Еліта" Білоцерківського району
9	ТДВ "Терезине" Білоцерківського району
10	СТОВ "Верхнячка Агро" Христинівського району
11	ТОВ "Комплекс Агромарс" Вишгородського району
12	СТОВ "Агросвіт" Миронівського району
13	ПСП «Гейсиске» Ставищанського району
14	СФГ "ЛАД" Білоцерківського району
15	ТОВ "Агрокомплекс" м. Біла Церква

1	2
16	ТОВ "Фастівка" Білоцерківського району
17	СП ЗАТ "Малинове" Рокитнянського р-ну
18	ПРАТ "Маки" Білоцерківського р-ну
19	ТОВ "Агробіф" Сквирського р-ну
20	ЗАТ "Білоцерківське птахопідприємство"
21	ПП "Вектор 2008" Білоцерківського р-ну
22	СВАТ "Агрокомбінат Калита" Броварського р-ну
Вінницька область	
23	ДП "Маянівське" Вінницька обл.
24	ТОВ «ДСП Відродження» Іллінецького району
Житомирська область	
25	ДП "Ружин-Молоко"
Чернігівська область	
26	ПСП "Праця" Коропського району
Черкаська область	
27	ПП "Канів-Граніт"
28	Лисянська філія ПрАТ НВФ "Урожай" Лисянського району
29	ТОВ "Черкаська м'ясна компанія" м. Черкаси
30	ТОВ "Мейк-Агро" Смілянського району
31	ТОВ "Консервний завод Цибулів" Монастирищенського району
32	Переможницька філія ПрАТ НВФ "Урожай" Корсунь-Шевченківського району
33	ПП "Золотоніська птахофабрика" Золотоніського район
34	СТОВ ім. Ватутіна Звенигородського району
Рівенська область	
35	СГПП "Маяк" Сарненського району
Хмельницька область	
36	СГК "Летава" Чемеровецького району
37	СТОВ ім. Шевченка Деражнянського району

Деканат факультету на другому курсі проводить закріплення здобувачів вищої освіти за випускними кафедрами, які виділяють викладачів-керівників практики на весь період навчання.

Керівник практики від університету:

- контролює готовність баз практики та проводить за необхідності до прибуття здобувачів вищої освіти-практикантів підготовчі заходи;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом здобувачів вищої освіти на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання здобувачам вищої освіти-практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, теми курсового і дипломного проєктів, магістерської роботи, методичні рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо), перелік яких встановлює навчальний заклад;
- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту здобувачів вищої освіти та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;
- надає допомогу в підборі матеріалів для курсових і дипломних проєктів (робіт);
- у складі комісії приймає заліки з практики;

– подає проректору з освітньої, виховної та міжнародної діяльності письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо поліпшення практики здобувачів вищої освіти.

Викладач–керівник практики від кафедри:

- розробляє тематику індивідуальних завдань, яка враховує передбачувані теми дипломних робіт (проектів);
- 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;
- відслідковує 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 і збору матеріалів до випускної роботи;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику, а також у випускній роботі;
- 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 в залікові книжки.

Керівник практики від підприємства:

- несе особисту відповідальність за проведення практики;
- організовує практику згідно з програмами практики;
- визначає місця практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження;
- організовує ознайомлення здобувачів вищої освіти з правилами техніки безпеки і охорони праці;
- забезпечує виконання погоджених з навчальним планом графіків проходження практики по структурних підрозділах підприємства;
- надає здобувачам вищої освіти-практикантам можливість користуватись наявною літературою, необхідною документацією;
- забезпечується і контролює дотримання здобувачами вищої освіти-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 під час проходження виробничої практики на підприємствах зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики від навчального закладу направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати і показувати приклад свідомого і сумлінного ставлення до праці;
- брати участь у громадському, культурно-масовому житті підприємств, організацій;
- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік із практики.

По закінченні терміну практичної підготовки студенти-практиканти складають письмовий звіт передають його для рецензування керівникові від університету разом зі щоденником і відгуком, підписаними безпосереднім керівником практики від бази практики. Звіт повинен відображати відомості про виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з охорони праці, дозвілля, висновки, пропозиції, перелік використаної літератури тощо. Звіт оформляється відповідно до встановлених вимог.

Здобувач вищої освіти-практикант під час проходження виробничої практики зобов'язаний вести щоденник. У щоденнику щодня робиться запис про виконану роботу. Зокрема, записується її зміст, місце виконаної роботи та її обсяг, одержані при цьому результати. Оскільки щоденник є одним з основних джерел матеріалу для оформлення звіту про проходження практики, в ньому доцільно записувати необхідні статистичні дані про продуктивність окремих видів, які розводяться в господарстві, виробництво продукції тваринництва, продуктивність тварин, матеріали власних спостережень, а також ілюструвати його заповненими формами зоотехнічного обліку.

У звіті студент має показати вміння аналізувати і узагальнювати різні питання результатів господарської діяльності окремих виробничих підрозділів, організацію впровадження заходів, спрямованих на підвищення продуктивності тварин.

Звіт – це індивідуальна праця здобувача вищої освіти, він повинен бути чітко і акуратно написаний, ілюстрований достатньою кількістю таблиць, схемами, фотографіями.

Після закінчення виробничої практики здобувачу вищої освіти необхідно звернутися до керівника практики в господарстві та підписати щоденник і звіт про проходження виробничої практики та одержати письмову характеристику про виробничу і громадську діяльність.

Характеристика підписується керівником господарства і керівником практики та затверджується печаткою.

Прибувши на навчання в навчальний заклад після практики, здобувач вищої освіти зобов'язаний протягом 3-х днів здати на відповідну кафедру для рецензування звіт про проходження практики. До звіту додається щоденник, робочий зошит, характеристика з місця проходження практики.

Керівництво виробничою практикою з боку університету проводиться за періодичними виїздами керівників на місце практики.

За результатами перевірки щоденників, звітів і роботи здобувачів вищої освіти на місці проведення практики викладач-керівник виставляє здобувачам вищої освіти оцінки. За необхідності з окремими здобувачами вищої освіти проводиться співбесіда з виконання програми практики.

Критерії оцінки:

– “відмінно” – здобувачем вищої освіти набуті уміння і освоєні завдання згідно з темами, які виносяться на навчальну практику, зроблені чіткі записи у щоденнику;

– “добре” – здобувачем вищої освіти набуті уміння і освоєні заплановані згідно з темами практики завдання, але опис і аналіз в щоденнику неповні;

– “задовільно” – нечітко, з окремими суттєвими похибками у виконанні завдань, запланованих згідно з темами навчальної практики. Опис і аналіз в щоденнику неповні;

– “незадовільно” – здобувач вищої освіти не освоїв завдань, запланованих згідно з темами практики, не може самостійно виконувати ті чи інші поставлені завдання. Відсутні записи в щоденнику.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з навчального закладу.

Якщо програма практики не виконана здобувачем вищої освіти з поважної причини, то навчальним закладом надається можливість здобувачу вищої освіти пройти практику повторно через рік. Можливість повторного проходження практики через рік,

але за власний рахунок, надається і здобувачу вищої освіти, який на підсумковому заліку отримав негативну оцінку.

Під час оцінки здобувача вищої освіти враховується ставлення до роботи, відповідальність, активність при виконанні завдань, дотримання правил техніки безпеки, відсутність пропусків.

Відповідальність за проведення виробничої практики покладається на декана факультету, завідувачів кафедр, головних спеціалістів навчально-виробничого центру та господарств. Загальні підсумки виробничої практики підводяться на конференції здобувачів вищої освіти, на яку запрошуються керівники і спеціалісти господарств (баз практики).

2. РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Основним завданням виробничої практики є формування відповідних практичних навичок зі спеціальності та практичних умінь запроваджувати у виробничій сфері загальні зоотехнічні та технологічні прийоми розведення, годівлі, утримання та використання сільськогосподарських тварин, птиці, бджіл. Це має органічно поєднуватись із закріпленням, розширенням і систематизацією одержаних теоретичних знань на основі вивчення ринкової економіки, наукової організації праці і управління конкретного підприємства, придбання практичного досвіду, розвитку професійного мислення, прищеплення умінь організаторської діяльності в умовах трудового колективу.

Практика передбачає ознайомлення здобувачів вищої освіти з технологіями виробництва продукції тваринництва, детальним аналізом питань розведення, генетики і селекції тварин, їх годівлі, утримання, використання, а також організацією первинної переробки продукції тваринництва.

Під час виробничої практики на 3-му курсі передбачається безпосередня участь здобувачів вищої освіти у виробничих процесах відповідних галузей тваринництва, виконання ними відповідних завдань аналітичної, організаційно-управлінської, технічної та інженерної функцій.

Характер виконання кожним здобувачем вищої освіти робіт має періодично змінюватись з метою освоєння ним всього циклу основних робіт у галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.

Виробнича практика проводиться відповідно до графіка навчального процесу та робочих програм практики в обсязі 8 кредитів (тижнів).

Робоча програма практики розробляється заздалегідь відповідними кафедрами на підставі освітньо-професійної програми, розглядається методичною комісією факультету і затверджується ректором університету.

Місце проведення практики визначається наказом ректора. Керівниками практики призначаються викладачі випускаючих кафедр, які за своїми фахом можуть забезпечити повне формування визначених програмою умінь та практичних навичок. За результатами проходження загально-технологічної практики оформляються щоденник, звіт, інша документація, зазначена на початку цього розділу.

Виробнича практика формує у здобувачів вищої освіти практичні навички застосування умінь з розведення, годівлі, гігієни утримання тварин, механізації трудомістких виробничих процесів у тваринництві, організації первинної переробки продукції тваринництва, охорони праці у технологічних процесах виробництва та первинної переробки тваринницької продукції безпосередньо на виробництві.

2.1. Годівля сільськогосподарських тварин

Мета практики: сформувати умінь оцінювати якість кормів, розраховувати потребу в кормах для різних видів тварин, складати кормовий план, організовувати заготівлю і зберігання різних кормів, складати збалансовані повноцінні раціони,

кормосуміші, рецепти комбікормів, визначати способи готування кормів до згодовування та організовувати годівлю тварин і оцінювати ефективність годівлі за рівнем продуктивності тварин, енергію росту молодняку за станом здоров'я тварин.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- визначити хімічний склад, перетравність поживних речовин, енергетичну і диференційовану поживність кормів, а також їх поживність за органічними і мінеральними речовинами та вітамінами;
- оцінювати якість кормів та їх придатність для згодовування тваринам;
- розрахувати потребу в кормах для різних видів вікових і продуктивних груп;
- аналізувати наявні раціони та вміти скласти збалансовані повноцінні раціони, кормосуміші та рецепти комбікормів;
- визначати технологію та брати участь в організації заготівлі кормів;
- визначати способи та брати участь у підготовці кормів до згодовування їх тваринам;
- визначати потребу тварин різних видів, вікових і виробничих груп в енергії і поживних речовинах (норму годівлі);
- складати кормові раціони, кормосуміші та набір і співвідношення компонентів комбікормів;
- здійснювати контроль нормованої годівлі тварин та її повноцінності;
- організувати роздачу кормів та годування тварин;
- визначати тип і встановлювати рівень годівлі, спосіб, послідовність та кратність роздачі кормів тваринам різних видів;
- організувати кратність та якісне напування тварин;
- визначити потребу в мінеральних кормах та організовувати їх роздачу за випасання худоби;
- оцінювати ефективність годівлі тварин та їх продуктивність, енергію росту молодняку та стан здоров'я;
- організовувати кратність та якісне напування тварин;
- розраховувати потребу тварин у воді.

2.2. Розведення сільськогосподарських тварин

Мета практики: сформувати вміння оцінювати продуктивні і племінні якості тварин за генотипом і фенотипом, контролювати ріст і розвиток тварин, визначати генеалогічну структуру стада, розраховувати селекційний потенціал гурту, формувати групи племінного і товарного призначення, робити добір і підбір, оцінювати ефект селекції.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- вести документацію зоотехнічного обліку: журнали осіменіння і відтворення тварин, акти приплодів, журнали вирощування молодняку, облік продуктивності та інше;
- оцінювати ріст і розвиток тварин у різні періоди онтогенезу;
- визначати тип конституції тварин;
- оцінювати екстер'єр тварин візуально, вимірюванням та розраховувати індекси тілобудови;
- визначати походження тварин за генетичними маркерами (системи груп крові, поліморфізм білків і ферментів);
- визначити основні ознаки добору тварин та розраховувати їх племінну цінність за фенотипом і генотипом;
- складати та аналізувати родоводи на тварин;
- розраховувати ступінь інбридингу за спорідненого розведення тварин;
- розраховувати норму ремонту гурту на підставі матеріалів відтворення та продуктивності тварин;

- визначати мінімальні вимоги до добору тварин в племінну групу та вибракування тварин із гурту;
- визначати належність тварин до ліній та родин;
- визначати типи підбору;
- розраховувати селекційний потенціал і ефект селекції на модельному гурті сільськогосподарських тварин;
- користуватися каталогами та Державними книгами племінних тварин та вміти готувати інформацію для їх складання та видання.

2.3. Гігієна тварин та основ санітарії

Мета практики: сформувати уміння оцінювати гігієнічні умови утримання та експлуатації тварин, забрудненість кормів та продукції тваринництва, проводити санітарно-гігієнічне обстеження тваринницьких об'єктів, визначати ефективність систем і способів утримання тварин та догляду за ними.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- проводити фіксування тварин для їх огляду та здійснення гігієнічних заходів;
- проводити термометрію, пальпацію, аускультацію тварин;
- застосовувати масаж, компрес, втирання, клізми та розпізнавати гіпертрофії, пухлини, атрофії, розлади, запалення, порушення теплової регуляції;
- розпізнавати ознаки отруєння та надавати відповідну допомогу тваринам або робити звернення до служб ветеринарної медицини;
- розпізнавати хвороби, спричинені технологічним процесом, та розробляти заходи їх профілактики;
- оцінювати забрудненість кормів та продукції тваринництва;
- оцінювати способи консервування продукції тваринництва;
- надавати допомогу під час пологів тварин;
- розпізнавати хворобливі процеси в молочній залозі та визначати їх причину;
- визначати та оцінювати температуру повітря та огорожувальних конструкцій, вологість та швидкість руху повітря, атмосферний тиск, забрудненість повітря механічними та біологічними факторами;
- оцінювати роботу та ефективність вентиляційної системи;
- визначати тепловий баланс приміщень;
- проводити санітарно-гігієнічне обстеження тваринницьких об'єктів та оформляти відповідну документацію;
- аналізувати стан каналізаційних споруд та систем, гноєсховищ і гноєзбірників;
- проводити санітарно-топографічне обстеження водоймищ та вибір джерел для систем водопостачання та напування тварин на пасовищах;
- оцінювати та визначати ефективність систем і способів утримання тварин і догляду за ними;
- оцінювати стан мікроклімату тваринницьких приміщень та визначати їх придатність для утримання тварин.

2.4. Машини і механізми виробничих процесів у тваринництві

Мета практики: сформувати уміння підбирати машини і обладнання для тваринницьких ферм і розраховувати потребу в них, а також налагоджувати технологічні лінії виробництва продукції тваринництва.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- розрахувати і підібрати склад машин та обладнання для технологічних ліній заготівлі, підготовки і роздавання кормів, водопостачання і напування тварин, прибирання і утилізації гною, доїння і первинної обробки молока, стрижки овець та забезпечення оптимального мікроклімату в тваринницьких приміщеннях;

- здійснювати технологічне налагодження ліній підготовки кормів до згодовування, роздавання кормів тваринам, прибирання та утилізації гною, доїння і первинної обробки молока, стрижки овець і забезпечення оптимального мікроклімату у приміщеннях;
- виконувати підготовчі і заключні операції при домашньому доїнні і при використанні технологічних ліній;
- збирати та розбирати доїльні апарати;
- виконувати щоденні операції технологічного обслуговування доїльних установок;
- підбирати склад машин та обладнання для технологічних ліній забою худоби, розбирання туш, механічного розбирання м'ясної сировини, засолювання м'ясо-жирової сировини, охолодження і заморожування м'яса.

2.5. Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва

Мета практики: сформувати вміння організовувати виробництво продукції кролівництва, звірівництва, бджільництва на основі прогресивних технологій, проводити селекцію і відтворення кролів, звірів, бджолосімей.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати за екстер'єрно-конституційними ознаками тварин різних видів, порід, статеві-вікових груп;
- сортувати шкурки кролів, нутрій та інших звірів за повноволосістю, довжиною і густотою волосу, забарвленням, розміром і категоріями дефектності шкурки;
- оцінювати за прижиттєвими і післязайними показниками м'ясну продуктивність тварин за реалізації їх на м'ясо та подальшої переробки продукції і визначати реалізаційну ціну цієї продукції;
- розрізняти породи тварин різних виробничих напрямків, бонітувати за ознаками продуктивності, живою масою, особливостями будови тіла, якістю хутра та визначати клас тварин;
- обґрунтовувати всі розрахунки, організовувати і технологічно здійснювати систему відтворення, годівлі та утримання тварин протягом року;
- складати виробничий календар і оборот стада;
- здійснювати технологічний контроль за виконанням технологічних операцій і процесів якості продукції звірівництва;
- забезпечувати систематичний контроль ефективного використання кормів, інших матеріальних ресурсів;
- контролювати дотримання трудової дисципліни, правил охорони праці, пожежної безпеки та екологічних вимог на виробництві.

2.6. Технологія виробництва продуктів бджільництва

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати стан бджолиних сімей в різні періоди пасічницького сезону;
- розробляти план підгодівлі сімей та підготовки їх до зимівлі;
- ставити діагноз та розробляти заходи щодо оздоровлення хворих бджолиних сімей;
- визначати медоносні ресурси місцевості;
- розробляти заходи щодо поліпшення медоносних ресурсів;
- організовувати відкачування меду, вигонити віск, збирати пилкове обніжжя;
- реалізовувати продукцію бджільництва, забезпечувати зберігання та консервування продуктів бджільництва;
- оцінювати якість меду та його придатність до тривалого зберігання;
- здійснювати технологічний контроль за виробництвом продукції бджільництва та ефективним використанням медоносів;
- дотримуватися вимог техніки безпеки, пожежної безпеки, екологічних вимог отримання продукції бджільництва.

2.7. Технологія первинної переробки продукції тваринництва

Мета практики: сформувати уміння організовувати технологію переробки молока, м'яса, інших видів тваринницької продукції в умовах багатогалузевих і спеціалізованих господарств, а також використовувати і обслуговувати сучасне обладнання в умовах переробних підприємств.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- технологія та організація первинної переробки молока;
- оцінювати якість молока, його біохімічний склад і структуру, фізико-хімічні, бактерицидні та технологічні властивості;
- використовувати нормативну та інструктивну документацію з метою забезпечення своєчасної обробки молока в господарстві для підвищення економіки його виробництва та переробки;
- розрахувати потужність і потребу в технологічному обладнанні, холоді та пари для прифермської молочної;
- організувати і проводити сепарування молока для виготовлення молочних продуктів та одержання знежиреного молока на випоювання молодняку с.-г. тварин;
- проводити розрахунок технологічних процесів виготовлення цільномолочних продуктів та оцінку якості готової продукції;
- проводити розрахунок технологічного процесу виготовлення вершкового масла різними способами та його якісну оцінку;
- проводити розрахунок виходу основної та побічної продукції запереробки молока на виготовлення твердих сирів та встановлювати його сортність за комплексом показників;
- проводити розрахунок виходу молочних продуктів і давати оцінку їх якості.

Технологія забою тварин і первинної переробки м'яса

- визначати видову приналежність та приналежність до того чи іншого відділу осьового чи периферичного скелету кожної кістки;
- розрізняти з'єднання кісток та їх структурні компоненти;
- окремі м'язи та їх групи, а також точки фіксації їх на кістках тулуба, голови і кінцівок;
- стан як загального шкіряного покриву, так і окремих його компонентів;
- розміщення та топографію органів травлення, дихання, розмноження, сечовиділення, чуття, серця і судин, тулуба, голови і кінцівок та окремих ланок рефлекторної дуги;
- оформляти супровідну документацію на худобу і птицю та доставляти їх на переробку з мінімальними витратами;
- здійснювати здачу-приймання на переробку з максимальним економічним ефектом;
- контролювати всі параметри технологічного процесу первинної переробки худоби та птиці з метою недопущення втрат маси туші;
- проводити оцінку вгодованості забійних тварин та одержаних від них туш;
- розрахувати вихід м'яса, субпродуктів, жиру-сирцю і шкіри.

2.8. Охорона праці за виробництва продукції тваринництва

Мета практики: сформувати уміння забезпечувати оптимальні та безпечні умови праці на робочих місцях згідно із чинним законодавством, здійснювати оперативний контроль за станом умов праці в підрозділах, оцінювати відповідність санітарно-гігієнічних умов.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- забезпечувати оптимальні та безпечні умови праці на робочих місцях у відповідності з діючим законодавством;
- визначати потенційні шкідливі та небезпечні виробничі фактори (ШВФ, НВФ);
- організовувати оперативний контроль за станом умов праці в підрозділах;

- організовувати та проводити навчання підлеглих на рівні інструктажів на робочих місцях;
- організовувати та проводити розслідування нещасних випадків на виробництві;
- оформляти акт Н-1 та визначати показники травматизму (Кч, Кв, Кн) для конкретних умов на основі даних щодо травматизму та кількості працівників;
- розробляти профілактичні заходи та пропозиції в колективний договір підприємства;
- оцінювати відповідність санітарно-гігієнічних умов праці до діючих норм;
- давати обґрунтування раціональним методам нормалізації умов праці;
- давати оцінку умовам праці за шкідливими факторами;
- визначати категорію важкості умов праці (за 6-бальною шкалою);
- вибирати заходи обмеження надходження шкідливих речовин у повітря робочої зони;
- підбирати для конкретного робочого місця засоби колективного та індивідуального захисту у відповідності до наявних шкідливих виробничих факторів (ШВФ) та режим роботи у цих умовах.

3. РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ 4 КУРС

Виробнича практика – це комплексна технологічно-професійна підготовка здобувача вищої освіти, яка проводиться з метою узагальнення і вдосконалення знань, практичних умінь і навичок на базі конкретного об'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та безпосередньої практичної підготовки до самостійної трудової діяльності. Під час виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні навчитись застосовувати на виробництві фахові уміння з технологічних і організаційно-економічних дисциплін, виконувати організаційні і контрольні виробничі функції, які забезпечують реалізацію відповідної технології виробництва та переробки продукції тваринництва, а також на підставі аналізу конкретних умов відповідної галузі тваринництва і знання сучасних технологій уміти вибирати оптимальні напрями вдосконалення та інтенсифікації технологічного процесу виробництва та переробки продукції тваринництва, підвищення продуктивності тварин і збільшення обсягів виробництва продукції.

Виробнича практика передбачає опанування здобувачами вищої освіти технології виробництва та переробки усіх видів тваринницької продукції і набуття умінь працювати з фактичним матеріалом виробничої діяльності підприємства і використовувати його для виконання кваліфікаційних завдань.

Виробнича практика проводиться відповідно до графіка навчального процесу та робочих програм практики в обсязі 4 кредитів (тижнів).

Робоча програма практики розробляється відповідними кафедрами на підставі освітньо-професійної програми, розглядається методичною комісією факультету і затверджується ректором університету.

Місце проведення практики визначається наказом ректора. Керівниками практики призначаються викладачі випускаючих кафедр, які за своїм фахом можуть забезпечити повне формування визначених програмою умінь та практичних навичок.

Здійснювати керівництво виробничою практикою здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня можуть викладачі, які мають науковий ступінь доктора чи кандидата наук.

За результатами проходження практики оформлюється щоденник, звіт, інша інформація, які перевіряє і оцінює за зазначеною вище методикою.

Виробнича практика формує у здобувачів вищої освіти практичні навички застосування на виробництві фахових умінь з технологічних і організаційно-економічних дисциплін, пов'язаних з виробництвом і переробкою тваринницької продукції.

3.1. Технологія виробництва молока та яловичини

Мета практики: набуті професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництва молока і управління ним, придбати практичний досвід і уміння організаторської діяльності в умовах трудового колективу молочнотоварної ферми, промислового комплексу тощо.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості великої рогатої худоби різних порід і статеві-вікових груп;
- визначати вік худоби по зубах, рогах та інших ознаках, індекси та живу масу худоби, брати основні проміри худоби;
- ідентифікувати родичів великої рогатої худоби та худобу молочних, комбінованих та м'ясних порід;
- визначати вік і живу масу бичків і телиць за першого парування;
- мітити телят різними способами;
- оцінювати відтворну здатність та планувати осіменіння, запуск, отелення маточного поголів'я;
- визначати структуру стада та складати щомісячний та річний рух поголів'я;
- розраховувати потребу в кормах та складати раціони;
- оцінювати та організовувати доїння корів з використанням технічного обладнання;
- вести облік кількості та якості молока;
- оцінювати технологічні та функціональні властивості вимені корів;
- оцінювати плідників різних порід за якістю нащадків;
- визначати племінну цінність і реалізаційну вартість племінного молодняка;
- оформляти господарсько-виробничу та зоотехнічну документацію;
- бонітувати худобу молочних та молочно-м'ясних порід;
- доїти корів з використанням сучасного технологічного обладнання;
- вести облік кількості та контроль якості одержаного молока;
- визначати надій і виробництво молока індивідуального, по групі і по стаду;
- здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій і процесів виробництва та отримання якісної продукції;
- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва молока і яловичини;
- контролювати ефективність використання енергетичних і матеріальних ресурсів;
- контролювати дотримання трудової технологічної дисципліни;
- контролювати використання машин, обладнання та механізмів;
- здійснювати контроль за дотриманням правил охорони праці і пожежної безпеки;
- контролювати дотримання екологічних вимог у виробництві та переробці продукції скотарства;
- визначати і планувати ріст худоби, що вирощується на м'ясо;
- розрахувати витрати кормів на одиницю приросту;
- комплектувати поголів'я промислових комплексів з вирощування молодняка ВРХ на м'ясо та відгодівельних підприємств;
- забезпечувати ритмічність і циклічність виробництва яловичини;
- оцінювати стан вгодованості худоби, динаміку живої маси, енергію росту та показники абсолютного та відносного приросту;
- організовувати та проводити забій тварин, оцінювати післязабійну м'ясну продуктивність;
- реалізовувати худобу згідно з вимогами Держстандарту;
- визначати топографію органів туші худоби;
- оформляти супровідну документацію на худобу та доставляти її на переробку з мінімальними втратами;

- здійснювати здачу-приймання худоби на переробку з максимальним економічним ефектом;
- організовувати годівлю, утримання і догляд за молодняком у різні технологічні та вікові періоди;
- складати циклограму руху поголів'я на комплексі.

3.2. Технологія спеціалізованого м'ясного скотарства

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в оцінюванні природно-кліматичних, економічних і виробничих умов конкретного господарства і виборі оптимальної технології м'ясного скотарства; організовувати технологічні операції з догляду, утримання, годівлі, обслуговування і відтворення м'ясної худоби; запроваджувати різноманітні заходи з метою максимально повної реалізації генетичного потенціалу великої рогатої худоби спеціалізованих м'ясних порід у господарствах різних розмірів і форм власності.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості м'ясної худоби різних порід і статево-вікових груп;
- оцінювати відтворну здатність та планувати сезонне і цілорічне парування (осіменіння), отелення маточного поголів'я;
- визначати структуру стада та складати річний рух поголів'я;
- оцінювати і планувати ріст та розвиток тварин у різні періоди онтогенезу;
- визначати походження тварин і прогнозувати їх продуктивність;
- визначити основні та додаткові ознаки добору тварин та їх племінну цінність за фенотипом (абсолютні та відносні показники);
- визначати племінну цінність тварин за якістю нащадків;
- розраховувати рівень ремонту стада;
- проводити генеалогічне і виробниче групування стада;
- складати план підбору та контролювати його виконання;
- встановлювати загальне статеве збудження, тічку і охоту самок;
- застосовувати різні способи стимуляції та синхронізації охоти самок;
- організовувати підсисне вирощування телят (вільний, режимний, скорочений підсис);
- мітити телят різними способами;
- визначати вік і живу масу телиць за першого осіменіння;
- визначати та оцінювати молочну продуктивність корів;
- оцінювати стан вгодованості худоби;
- складати раціони годівлі худоби на різні пори року та за різних систем утримання;
- моделювати технологічний процес виробництва яловичини у м'ясному скотарстві;
- організовувати вирощування ремонтних і надремонтних телиць;
- використовувати "разових" корів;
- організовувати інтенсивну відгодівлю і нагул м'ясного молодняку;
- організувати утримання, догляд і годівлю маточного стада;
- визначати топографію органів туші худоби;
- оформити супровідну документацію на худобу та доставляти її на переробку з мінімальними витратами;
- здійснювати здачу-приймання худоби на переробку з максимальним економічним ефектом;
- організовувати та проводити забій тварин, оцінювати післязабійну м'ясну продуктивність;
- реалізовувати худобу згідно з вимогами Держстандарту;

– розраховувати технологічні параметри спеціалізованих м'ясних ферм для господарств різних розмірів і різної форми власності.

3.3. Технологія виробництва продукції свиначарства

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництва продукції свиначарства і управління ним, а також практичного досвіду і умінь організаторської діяльності в умовах трудового колективу товарної свиначарської ферми, промислового комплексу.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості свиней різних порід і статевих груп;
- оцінювати відтворну здатність та планувати осіменіння та опороси свиноматок;
- визначати структуру стада свиней та складати щомісячний і річний рух поголів'я;
- проводити мічення свиней, облік поголів'я та продуктивності;
- брати основні параметри свиней та вимірювати прижиттєву товщину шпигу;
- проводити бонітування свиней різних виробничих груп;
- оцінювати плідників і свиноматок за якістю нащадків;
- розробляти схеми добору і підбору за чистопородного розведення і схрещування;
- планувати обсяги виробництва свинини та організовувати відгодівлю свиней;
- розраховувати технологічні показники свиначарського комплексу;
- контролювати технологічний процес виробництва свинини;
- розраховувати потребу в кормах, складати раціони та організовувати годівлю тварин;
- оформляти супровідну документацію на худобу та доставляти її на переробку з мінімальними втратами;
- здійснювати здачу-приймання свиней на переробку;
- контролювати всі параметри технологічного процесу первинної переробки свиней;
- розраховувати вихід м'ясної і сальної продукції;
- оцінювати якість м'яса та побічної продукції;
- здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних процесів і операцій виробництва та отримання якісної свинини;
- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва свинини;
- контролювати ефективність використання кормів, енергетичних та інших матеріальних ресурсів;
- контролювати дотримання трудової дисципліни;
- контролювати дотримання правил охорони праці та пожежної безпеки на виробництві;
- контролювати дотримання екологічних вимог у виробництві продукції свиначарства.

3.4. Технологія виробництва продукції вівчарства

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництва продукції вівчарства і управління ним, а також практичного досвіду й умінь організаторської діяльності в умовах трудового колективу вівчарської ферми.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості овець різних порід та статевих груп;
- оцінювати відтворювальну здатність та планувати осіменіння і ягніння маточного поголів'я;
- визначати структуру стада та складати щомісячний і річний рух поголів'я;
- розраховувати потребу в кормах та складати раціони, організовувати годівлю і випасання овець;

- класувати і сортувати вовну, визначати вихід чистого волокна та реалізаційну ціну вовни;
- сортувати шкурки каракульських і смушкових овець за типами завитків та їх особливостями;
- сортувати овчини та визначати реалізаційну ціну;
- оцінювати за прижиттєвими і післязабійними показниками м'ясну продуктивність овець, визначати реалізаційну ціну баранини;
- розрізняти овець тонкорунного, напівтонкорунного, напівгрубововнового та грубововнового виробничих напрямів, оцінювати їх за будовою руна, особливостями екстер'єру, показниками співвідношення елементарних волокон у вовні, забарвленням покривного волосу руна та іншими ознаками;
- бонітувати овець за якісними і кількісними показниками основних видів продуктивності тварин, визначати клас та виробниче призначення молодняку овець;
- оцінювати і порівнювати продуктивність нащадків від різних баранів-плідників за якісними та кількісними показниками основних видів продуктивності овець;
- здійснювати мічення овець, враховувати індивідуальну продуктивність тварин;
- розраховувати, організовувати та технологічно здійснювати систему утримання і догляд овець різних статевих і вікових груп;
- організовувати та проводити стрижку овець, їх купання, забій ягнят для отримання смушків, консервування і вичинку шкур, забій овець на м'ясо, первинну обробку туш, консервування, збереження і промислове використання овчин;
- розраховувати обсяг та економічну ефективність виробництва вовни, смушків, овчин, молока та баранини за різних природних і господарських умов та динаміки світового ринку продукції овець;
- здійснювати контроль за дотриманням технології виробництва та переробки продукції вівчарства, виконанням планів і графіків робіт на вівцефермах, ефективного використання кормів та інших матеріальних ресурсів, трудової дисципліни, охорони праці, пожежної безпеки та екологічних вимог на виробництві.

3.5. Технологія виробництва продукції птахівництва

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу виробництва продукції птахівництва і управління ним, а також практичного досвіду й уміння організаторської діяльності в умовах трудового колективу птахоферми, птахофабрики.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати птахів різних видів за показниками екстер'єру;
- визначати індивідуальну і групову яєчну продуктивність та її компоненти;
- оцінювати несучок і самців за відтворними якостями;
- визначати співвідношення самців і самок у стадах птахів різних видів за природного парування та штучного осіменіння;
- проводити бонітування птахів та оформляти бонітувальні документи;
- визначати якість інкубаційних яєць птахів різних видів;
- оцінювати якість добового молодняку та проводити сортування його за статтю;
- організовувати вирощування ремонтного молодняку яєчних і м'ясних порід птахів;
- організовувати вирощування на м'ясо молодняку – бройлерів птахів різних видів;
- визначати гатунок і категорію яєць і тушок та вгодованість курчат-бройлерів, індиків, качок, гусей, цесарок, перепелів;
- здійснювати контроль за дотриманням технологічних процесів і операцій виробництва та отримання якісної продукції птахівництва;
- контролювати виконання планів і графіків робіт на птахофермах;

- контролювати ефективність використання кормів, енергетичних та інших матеріальних ресурсів;
- забезпечувати контроль за дотриманням трудової дисципліни на виробництві;
- забезпечувати дотримання правил охорони праці та пожежної безпеки на виробництві;
- контролювати дотримання екологічних вимог на виробництві.

3.6. Конярство

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу розведення, вирощування і використання коней, виробництва продукції конярства, а також практичного досвіду й умінь управлінської та організаторської діяльності в цій галузі.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- оцінювати екстер'єрно-конституційні особливості коней різних порід та статеві-вікових груп;
- визначати масті, відмітини, прикмети та інші властиві коням ознаки;
- визначати якість руху коней та вади алюру;
- визначати структуру табуна, організовувати пробу та парування кобил, складати щомісячний і річний рух поголів'я;
- контролювати перебіг жеребності, визначати строки вижереблення, надавати допомогу новонародженим, контролювати розвиток молодняку;
- розраховувати потребу в кормах, складати раціони, організовувати годівлю, напування та випасання коней;
- визначати розміри упряжі й підков, денне навантаження та норму виробітку, робочі показники коня;
- проводити оцінку і відбір коней за результатами іподромних випробувань;
- оцінювати жеребців і кобил за якістю нащадків;
- проводити бонітування коней;
- складати родоводи коней, вести документацію зоотехнічного та виробничого обліку;
- визначати молочну продуктивність кобил за лактацією;
- виготовляти закваски для кумису та організовувати його виготовлення;
- оцінювати вгодованість коней, забійні якості;
- реалізовувати коней згідно з вимогами стандарту;
- визначати племінну цінність і реалізаційну вартість племінного молодняку;
- здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій і процесів розведення та використання коней;
- розраховувати обсяг та економічну ефективність вирощування та використання коней;
- здійснювати контроль за дотриманням технології вирощування та експлуатації коней, ефективного використання кормів, матеріальних ресурсів, дотриманням трудової дисципліни, охорони праці, пожежної безпеки та екологічних вимог на виробництві.

3.7. Технологія переробки молока і виробництва молочних продуктів

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу переробки молока, виробництва молочних продуктів, а також практичного досвіду й умінь управлінської та організаторської діяльності в умовах трудового колективу молокопереробного підприємства.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- ознайомлення із сучасними машинами і механізмами з переробки молока і включення їх в технологічний процес;
- розраховувати потужність і потребу в технологічному обладнанні, холоді та пари для прифермської молочарні;

- проводити розрахунок технологічних процесів виготовлення цільномолочних продуктів та оцінки якості готової продукції;
- проводити розрахунок технологічного процесу виготовлення вершкового масла різними способами та його якісну оцінку;
- проводити розрахунок виходу основної та побічної продукції за переробки молока на виготовлення твердих сирів та встановлювати його сортність за комплексом показників;
- проводити розрахунок виходу молочних продуктів і давати оцінку їх якості;
- розраховувати і організовувати технологічний процес виробництва:
 - цільномолочної продукції (питне молоко, вершки, сметана),
 - вершкового масла,
 - твердих і м'яких сирів,
 - молочних консервів,
 - морозива,
 - казеїну;
- оцінювати якість молочної продукції;
- проводити пакування і зберігання молочної продукції.

3.8. Технологія переробки м'яса і виробництва м'ясних продуктів

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу переробки м'яса, виробництва м'ясних продуктів, а також практичного досвіду й умінь управлінської та організаторської діяльності в умовах трудового колективу м'ясопереробного підприємства.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- ознайомлення із сучасними машинами і механізмами з переробки м'яса і включення їх в технологічний процес;
- контролювати всі параметри технологічного процесу первинної переробки худоби з метою недопущення втрат маси туші;
- розраховувати вихід м'яса, субпродуктів, жиру-сирцю і шкури та організовувати їх первинну переробку;
- оцінювати свіжість м'яса органолептичними і лабораторними методами;
- проводити розрахунок виходу основної продукції за переробки м'яса та втрати сировини;
- розраховувати і організовувати технологічний процес виробництва:
 - ковбаси,
 - натуральних м'ясних виробів,
 - м'ясних напівфабрикатів,
 - м'ясних консервів;
- організовувати переробку продуктів забою тварин;
- проводити оцінку якості м'яса і м'ясних продуктів;
- організовувати пакування і зберігання м'ясних продуктів.

3.9. Технологія переробки продукції птахівництва

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації технологічного процесу переробки м'яса, виробництва м'ясних продуктів, а також практичного досвіду й умінь управлінської та організаторської діяльності в умовах трудового колективу м'ясопереробного підприємства.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- контролювати всі параметри технологічного процесу первинної переробки різних видів птиці з метою недопущення втрат маси тушок;
- розраховувати вихід м'яса, потрухів та організувати їх первинну переробку;
- оцінювати якість м'яса органолептичними і лабораторними методами;

- проводити розрахунок виходу основної продукції за переробки м'яса різних видів птиці та втрати сировини;
- розраховувати і організовувати технологічний процес виробництва:
 - натуральних м'ясних виробів;
 - ковбаси з пташиного м'яса;
 - м'ясних консервів;
 - м'ясних напівфабрикатів;
- проводити оцінку якості м'яса і м'ясних продуктів;
- визначати якість інкубаційних яєць курей, індиків, качок, цесарок і перепелів;
- створювати оптимальні умови зберігання яєць;
- проводити їх передінкубаційну обробку та інкубування згідно з певними схемами та графіками;
- контролювати процес інкубації яєць;
- визначати сорт і категорію яєць і тушок та вгодованість курчат-бройлерів, індиків, качок, цесарок, перепелів;
- проводити маркування і пакування харчових яєць;
- розраховувати і організовувати технологічний процес виробництва яєчного порошку і меланжу;
- проводити оцінку якості яєчних продуктів, їх пакування і зберігання;
- організовувати технологічний процес первинної обробки пухо-перової сировини.

3.10. Охорона праці у виробництві та переробці продукції тваринництва

Мета практики: набути професійних умінь і навичок в організації безпечних умов праці та управлінні охороною праці у тваринництві та за переробки тваринницької продукції.

Зміст умінь, що забезпечуються:

- забезпечувати оптимальні та безпечні умови праці на робочих місцях у відповідності до діючого законодавства;
- визначати потенційні шкідливі та небезпечні виробничі фактори (ШВФ, НВФ);
- організовувати оперативний контроль за станом умов праці в підрозділах;
- організовувати та проводити навчання підлеглих на рівні інструктажів на робочих місцях;
- організовувати та проводити розслідування нещасних випадків на виробництві;
- оформляти акт Н-1 та визначати показники травматизму (Кч, Кв, Кн) для конкретних умов на основі даних щодо травматизму та кількості працівників;
- розробляти профілактичні заходи та пропозиції в колективний договір підприємства;
- оцінювати відповідність санітарно-гігієнічних умов праці до діючих норм;
- давати обґрунтування раціональним методам нормалізації умов праці;
- оцінювати умови праці за шкідливими факторами;
- визначати категорію важкості умов праці (за 6-бальною шкалою);
- вибрати заходи обмеження надходження шкідливих речовин у повітря робочої зони;
- підбирати для конкретного робочого місця засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до наявних шкідливих виробничих факторів (ШВФ) та режим роботи в цих умовах;
- організовувати і проводити навчання з охорони праці посадових осіб і спеціалістів;
- організовувати медичні огляди;
- контролювати дотримання норм робочого часу;
- створювати безпечні умови праці працівників у технологічному процесі виробництва та переробки продукції тваринництва.

ЗМІСТ

1. Загальні положення.....
2. Робоча програма виробничої практики здобувачів вищої освіти 3 курс.....
3. Робоча програма виробничої практики здобувачів вищої освіти 4 курс

**Навчальне видання
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА
Робоча програма**

Мерзлов Сергій Віталійович
Бомко Віталій Семенович
Луценко Марія Михайлівна
Ліскович Володимир Андрійович
Буштрук Марина Віталіївна
Каркач Петро Михайлович

*Редактор Д.О. Лиценко
Комп'ютерне верстання: В.С. Мельник*

Здано до складання 16.12.2018. Підписано до друку 24.01.2019
Формат 60*84 $\frac{1}{16}$ ум. друк. арк.1,22. Тираж 100. Зам. 6362
РВ відділ, Сектор оперативної поліграфії БНАУ
09117 Біла Церква, пл. Соборна 8/1 тел. 33–11–01