

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра технології молока,
олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Кафедра технології м'яса риби і морепродуктів



РОБОЧА ПРОГРАМА ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
галузь знань – 20 «Аграрні науки та продовольство»
спеціальність – 204 «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма – «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»

Робоча програма ознайомчої практики для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», рівень вищої освіти – бакалавр, ОНАХТ. / Укладачі: Агунова Л. В., Котляр Є. О., Скрипніченко Д. М. – Одеса, 2021. 17 с.

Робоча програма проходження ознайомчої практики студентами спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» призначені для студентів денної форми навчання. Зміст цієї програми передбачає закріплення студентами отриманих під час теоретичного навчання навичок, потрібних для якісної підготовки висококваліфікованих фахівців тваринницької галузі у сучасних ринкових умовах та формування відповідних результатів навчання.

Затверджено на засіданні:

Кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Протокол від «24» червня 2021 р. № 15

Кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
Протокол від «23» червня 2021 р. № 13

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності

204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

(шифр та назва спеціальності)

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

(шифр та назва галузі знань)

Протокол від «25» червня 2021 р. № 3

Голова ради

/ПІДПИСАНО/

(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми

/ПІДПИСАНО/

(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Зміст

	Вступ.....	4
1	Мета і завдання практики.....	4
2	Організація практики.....	7
3	Керівництво практикою.....	7
4	Зміст ознайомчої практики.....	9
5	Оформлення результатів ознайомчої практики.....	9
6	Оцінювання результатів практики.....	11
7	Рекомендована література.....	12
	Додатки	

Вступ

Програма ознайомчої практики є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики студентами першого курсу рівню вищої освіти – бакалавр, галузі знань – 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальність – 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» денної форми навчання.

За навчальним планом ознайомча практика проходить у другому семестрі на першому курсі і має 6 кредитів ECTS.

Під час проходження ознайомчої практики студенти повинні отримати загальні уявлення про майбутню спеціальність, галузі з виробництва та переробки продукції тваринництва.

Студентів направляють на практику після початку вивчення теоретичного курсу з професійно-орієнтованих дисциплін, що наведені у навчальному плані, і знайомлять з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи з виробництва та переробки продукції тваринництва та напрямками діяльності тваринницьких ферм і переробних підприємств.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснюють кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси і технології м'яса, риби і морепродуктів, безпосереднє керівництво – викладачі цих кафедр.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства різних форм власності які здійснюють свою діяльність в галузі з виробництва та переробки продукції тваринництва.

1 Мета і завдання практики

Ознайомчу практику на I курсі здобувачі проходять на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва з найбільш повними та сучасними технологічними схемами вирощування, годівлі та виробництва, знайомляться з основним виробництвом, технологічними процесами, устаткуванням, сировиною, кормами, організацією годівлі, вирощування тварин та птиці і видами продукції тваринництва. Особливу увагу приділяють проведенню зоотехнічного обліку, ветеринарного, технохімічного і мікробіологічного контролю на фермах і переробних підприємствах.

Метою ознайомчої практики є можливість скласти загальні уявлення про специфіку виробництва і переробки продукції тваринництва, умови і сутність роботи робітників та інженерно-технічного персоналу, одержати первинні професійні знання за фахом та порівняти між собою специфіку тваринницьких підприємств різного напрямку і ступеню механізації.

Завданням ознайомчої практики є:

- ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства;
- ознайомлення з кормовою базою;
- ознайомлення з організацією годівлі сільськогосподарських тварин та птиці;

- ознайомлення із закономірностями індивідуального розвитку та розведення тварин і птиці;
- ознайомлення з системами утримання тварин і птиці;
- вивчення асортименту продукції, що виготовляється;
- ознайомлення з особливостями функціонування ферми і переробного підприємства;
- ознайомлення з технологічним устаткуванням ферм, цехів, основними технологічними процесами виробництва, ступенем механізації та автоматизації;
- ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств та контролем виробництва, охороною праці та збереженням навколишнього середовища;
- ознайомлення зі спеціальною літературою.

У результаті проходження ознайомчої практики здобувачі повинні:

знати:

- предметну область та розуміти професійну діяльність;
- організацію кормової бази;
- оснащення ферм;
- способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва;
- види сировини і асортимент продукції, що виробляється на підприємстві;
- загальну структуру і організацію підприємств, забезпечення підприємств сировиною, допоміжними матеріалами;
- основні технологічні процеси та обладнання;
- заходи з організації зоотехнічного обліку, ветеринарного, технохімічного і мікробіологічного контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів;
- значення основних термінів і визначень, включаючи економіку, організацію та менеджмент, виробництва і переробки продукції тваринництва;
- санітарно-гігієнічні і профілактичні заходи на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва;
- вимоги до охорони праці та збереження навколишнього середовища;

вміти:

- застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;
- дотримувати параметри та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- давати загальну характеристику основних технологічних ліній та їх апаратного оформлення;
- обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів;
- забезпечувати раціональні умови утримання сільськогосподарських тварин і птиці та мікроклімат технологічних приміщень;
- складати функціональну схему технологічних процесів;
- застосовувати закони у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- виконувати окремі (нескладні) операції по обслуговуванню тварин і технологічного устаткування.

У результаті проходження ознайомчої практики здобувачі вищої освіти отримують наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

- ЗК 3** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях
- ЗК 4** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК 2** Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективно професійної діяльності у галузі тваринництва
- СК 13** Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва

Програмні результати навчання:

- ПРН 2** Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 4** Організувати спільну діяльність робочого колективу
- ПРН 5** Забезпечувати якість виконуваних робіт
- ПРН 6** Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища
- ПРН 8** Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства
- ПРН 19** Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва

2 Організація практики

Перед початком ознайомчої практики передбачено проведення зборів із здобувачами для розгляду організаційних питань: правила та порядок проходження медогляду, закріплення здобувачів за базами практики, терміни проходження ознайомчої практики, права та обов'язки студентів під час практики на фермах та виробничих підприємствах, правила ведення записів та оформлення звіту з ознайомчої практики.

Перед початком практики здобувачі отримують направлення на підприємства і програму практики.

Відправлення на практику проходить згідно наказу академії, в якому зазначено підприємства, де відбувається практика, термін її проходження та керівники практики від випускових кафедр.

Здобувач 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 нагальні питання з керівником практики від академії і від підприємства.

На виробничому підприємстві призначається керівник практики, який здійснює загальне керівництво здобувачами, а також безпосередні керівники підрозділів із числа інженерно-технічного персоналу підприємства.

Наприкінці практики здобувач здає керівникові практики від закладу вищої освіти письмовий звіт, складений згідно з програмою практики.

3 Керівництво практикою

Обов'язки керівника практики від закладу вищої освіти

В обов'язки керівника практики від випускових кафедр перед початком практики входить:

- проведення організаційних зборів зі здобувачами;
- ознайомлення з програмою практики;
- контроль за отриманням студентами необхідних документів (направлення, програма);
- видання студентам індивідуальних завдань;
- інформування студентів про місце знаходження баз практики.

Під час проведення практики на підприємствах керівник практики від кафедр:

- організує екскурсії на підприємства з виробництва та переробки продукції тваринництва;
- надає студентам допомогу на початку практики при зарахуванні їх на підприємство для проходження практики, в інструктажі з техніки безпеки та охорони праці, в одержанні перепусток на підприємство;
- узгоджує зустріч і знайомство студентів з керівником практики від підприємства;
- погоджує з керівником практики від підприємства календарний план-графік проходження практики і зміст всіх індивідуальних завдань здобувачів;

— регулярно зустрічається зі студентами;

У період завершення практики керівники практики від випускових кафедр перевіряють виконання здобувачами індивідуальних завдань і звітів з практики та приймають захист звіту по практиці.

Обов'язки керівника практики від підприємства

Керівник практики від підприємства організовує і контролює повсякденно діяльність здобувачів, а саме:

— всебічно сприяє дотриманню студентами графіка та виконання програми практики;

— організовує інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, санітарної гігієни;

— знайомить з правилами внутрішнього трудового розпорядку;

— знайомить із структурою підприємства, впровадженнями досягнень науки і техніки;

— закріплює студентів за провідними фахівцями, згідно графіка проходження практики;

— консультує з питань, що виникають стосовно ознайомчої;

— надає допомогу в постановці окремих завдань, які вимагають теоретичного і практичного вирішення на підприємстві;

— контролює підготовку здобувачами звітів з ознайомчої практики;

— знайомиться зі звітами здобувачів;

— робить висновки про якість підготовки звіту і набуття здобувачами знань і навичок для подальшого навчання і професійної підготовки.

Обов'язки здобувача (практиканта)

Здобувач повинен ознайомитися із правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві, одержати інструктаж з правил техніки безпеки і пожежної безпеки і суворо дотримуватися їх під час всієї екскурсії.

В обов'язки студента при проходженні практики входить:

— своєчасне прибуття на місце практики і виконання її програми;

— неухильне підпорядкування правилам внутрішнього розпорядку підприємства;

— надання медично-санітарній службі підприємства медичних довідок;

— суворе виконання правил охорони праці і виробничої санітарії;

— виконання в повному об'ємі програми практики, написання звіту і підготовка до захисту;

— ведення робочого зошита для записів консультацій, технічних даних, ескізів і тому подібне;

— своєчасний і якісний захист звіту з практики.

Здобувачі, що не виконали програму практики, отримали негативні відгуки від керівника практики, отримали незадовільну оцінку при захисті звіту, можуть бути рекомендовані кафедрами до відрахування.

4 Зміст ознайомчої практики

Згідно до вимог сучасності бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва повинен володіти теоретичною та практичною підготовкою, вміти на практиці застосовувати отриманні знання.

За перший рік навчання здобувачі прослухали дисципліни із циклу загальної і професійної підготовки тому ознайомча практика повинна бути спрямована на підготовку здобувачів до подальшого вивчення спеціальних дисциплін.

Ознайомча практика покликана сформувати у здобувачів уяву про особливості структури та організації діяльності ферм з вирощування і утримування сільськогосподарських тварин і птиці, м'ясо- та молокопереробних підприємств, технологічного обладнання та умови його експлуатації, про необхідні професійні навички та уміння на конкретній ділянці роботи в реальних виробничих умовах при виконанні обов'язків, що притаманні їх майбутньому фаху. За період практики здобувачі повинні засвоїти основні виробничі прийоми із відтворення та розведення сільськогосподарських тварин і птиці для ефективного ведення господарської діяльності підприємства та переробки молочної і м'ясної сировини.

Ознайомча практика проводиться із поєднанням екскурсій та теоретичних занять у виробничих умовах, що дозволяє розширити фахові знання пізнати та оволодіти деякими технологічними процесами та особливостями технологічних режимів, зоотехнічних, ветеринарних, санітарно-гігієнічних і виробничих вимог та навчитись оцінювати етапи і способи виробництва і переробки продукції тваринництва, проводити пошук, оброблення та узагальнення інформації щодо професійної діяльності.

Цілі практики реалізуються шляхом самостійного вивчення виробничих і технологічних процесів, засобів забезпечення і контролю якості і безпечності продукції. Окрім того, ознайомча практика має прищепити здобувачам любов до своєї майбутньої професійної діяльності, професійний патріотизм, сформувати психологічну готовність до виконання окремих видів технологічних робіт на підприємствах тваринницької галузі.

На ознайомчій практиці здобувачі вивчають загальну характеристику підприємства, яка повинна включати: поголів'я худоби, кормову базу, умови утримання тварин і птиці, зоогігієнічні вимоги, виробничу потужність, режим роботи, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировиною, енергоносіями, та ін., структуру ферми, цеху, їх розміщення і взаємозв'язок, технологічні схеми виробництва напівфабрикатів і готової продукції, стадії технологічних процесів та їх параметри, підготовку основної і додаткової сировини до виробництва, призначення технологічного устаткування, яке застосовується, а також вимоги біобезпеки, гігієни та санітарії під час проведення технологічних процесів.

5 Оформлення результатів ознайомчої практики

Ознайомча практика вважається завершеною за умови виконання студентами всіх вимог програми практики. За результатами проходження ознайомчої практики здобувач оформляє письмовий звіт. Зміст звіту повинен розкривати

знання і уміння здобувача, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданням практики.

Звіт складається індивідуально кожним студентом. Матеріали до звіту готуються щоденно (протягом проходження практики). Це важливо, щоб не розгубити інформацію, зібрану на конкретній ділянці роботи. Звіт про практику повинен мати чітку будову, логічну послідовність і конкретність викладення матеріалу, точність формулювання, а його безпосереднє оформлення здійснюють протягом останнього тижня практики. Обсяг звіту має становити 25-40 сторінок комп'ютерного тексту. Звіт складають відповідно до програми практики.

У звіті має бути відображена наступна інформація по кожному підприємству, яке було відвідане в період практики:

- ✓ загальна характеристика підприємства, структура управління:
 - відомості про історію підприємства;
 - характеристика території підприємства (перелік основних та допоміжних виробничих споруд, їх призначення);
 - структура та управління підприємством (схема або генеральний план підприємства);
- ✓ дані про поголів'я сільськогосподарських тварин та птиці, кормову базу, утримання тварин і птиці, зоогігієнічні вимоги;
- ✓ асортимент продукції, що виробляється, показники якості;
- ✓ отримання, зберігання і підготовку сировини до виробництва:
 - транспортування сировини;
 - зберігання основної та допоміжної сировини;
- ✓ технологія виробництва продукції:
 - дозування сировини та напівфабрикатів;
 - технологічні операції, процеси, принцип роботи устаткування, їх апаратне оформлення, технологічні параметри;
 - отримання готової продукції;
 - пакування, зберігання та реалізація;
- ✓ основне устаткування на виробництві;
- ✓ зоотехнічний облік;
- ✓ ветеринарний, технохімічний і мікробіологічний контроль;
- ✓ інформація про заходи із охорони праці і збереження навколишнього середовища.

Рекомендується наступна послідовність викладення матеріалу у звіті:

1. Титульний аркуш (має єдину форму і реквізити – Додаток А).
2. Зміст.
3. Вступ (відображає стан і перспективи розвитку тваринницької галузі України).
4. Основна частина (включає послідовний опис кожного підприємства, яке було відвідане з екскурсіями у період практики).
5. Висновки (відображають власне враження здобувача і порівняння підприємств, що були відвідані під час практики).
6. Індивідуальне завдання (тематика наведена у Додатоку Б).
7. Список використаних джерел.

Текст звіту готують з використанням текстового редактора програми Microsoft Word, для друку слід використовувати чорнила чорного кольору. Текст друкують на одному боці листа білого паперу формату А4 (210 x 297 мм) (закладка «Розмітка сторінки» – «Розмір» – А4 210 x 297 мм).

Поля на аркуші повинні бути зверху та знизу – 20 мм, зліва – 30 мм, справа – 10 мм (закладка «Розмітка сторінки» – «Поля» – «Налаштовування поля»). Шрифт Times New Roman. Розмір шрифту – 14; відстань між рядками – 1,5 інтервалу; відступ абзацу – 1,5 см: (закладка «Головна» – «Абзац»).

Нумерація має бути наскрізною: першою сторінкою є титульна сторінка, другою – зміст, третьою – вступ і т.д. На сторінках від першої до третьої номера не проставляють. Номер сторінки проставляють арабськими цифрами у правому нижньому куті (закладка «Вставка» – «Номер сторінки» – «Знизу сторінки» – «Простий номер 3»). Титульний лист оформляють за взірцем (Додаток А). Текст звіту складається з розділів. Розділи повинні бути пронумеровані арабськими цифрами у межах всієї роботи.

Допускається оформлення звіту у вигляді рукописного тексту із дотримання загальних вимог, що наведені вище.

При складанні звіту всі здобувачі повинні дотримуватись вимог академічної доброчесності і обов'язково посилатись у тексті звіту на літературні джерела. Для цього слід використовувати порядковий номер відповідно до «Списку використаних джерел», який розміщують у квадратних дужках, наприклад, [11, 18-20].

Список використаних джерел є окремою структурною частиною звіту, тому його оформляють, починаючи з нової сторінки, де посередині зазначають «Список використаних джерел». При оформленні слід дотримуватись вимог Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015. Приклади оформлення бібліографічного опису наведені у Додатку В. Для оформлення списку використаних джерел також рекомендовано використовувати сервіс для автоматизованого оформлення бібліографічних посилань та бібліографічного опису «Реферативний менеджер» за посиланням <https://4ref.onaft.edu.ua/>.

6 Оцінювання результатів практики

В останній день ознайомчої практики здобувачі захищають звіти перед комісією на випускових кафедрах.

Знання, уміння та навички здобувача, здобуті під час проходження практики, оцінює спеціально створена комісія, призначена завідувачами кафедр із числа керівників практики (2-3 викладачі).

У процесі здачі звіту здобувач повинен вміти стисло висловити основні результати виконаної роботи, висновки і рекомендації, структуру і аналіз матеріалів, що включає звіт з ознайомчої практики.

Здобувача допускають до складання заліку лише за наявності оформленого згідно вимог звіту з практики, підписаного здобувачем і керівником.

Захищений звіт з ознайомчої практики здобувачеві не повертається, а здається в архів.

Оцінка з проходження ознайомчої практики складається із суми балів, які виставляються на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок здобувача, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням її у чотирибальну шкалу оцінок.

Студента, який не виконав програму навчальної практики або одержав незадовільну оцінку, комісія може рекомендувати до відрахування.

7 Рекомендована література

Базова:

1. Віннікова Л.Г. Основи птахівництва та переробки птиці / Л.Г. Віннікова, Н.М. Поварова, О.В. Синиця. – К.: «Освіта України», 2020. – 216 с.
2. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: підручник / І. Ю. Горбатенко, М. І. Гиль, М. О. Захаренко та ін. ; за ред. М. І. Гиль. — Херсон: Гельветика, 2018. — 600 с.
3. Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі. Підручник. – Київ: ЦУЛ, 2021. – 366с
4. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 390 с.
5. Костенко В.І. Технологія виробництва молока і яловичини. Підручник. – Київ. Ліра –К, 2018. – 672 с.
6. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока: навч. посіб. / Н. А. Ткаченко, О. П. Чагаровський, Н. О. Дец та ін.; під заг. ред. Н. А. Ткаченко. — Одеса; Рівне: Овід, 2018. — 235 с. — Бібліогр.: с. 233-235.
7. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи: навч. посіб. / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, В. З. Салата та ін.; за ред. В. В. Касянчук. — Суми: Унів. кн., 2019. — 320 с
8. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації: навч. посіб. / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор; за заг. ред. О. П. Чагаровського. — Київ: НУХТ, 2016. — 118 с.
9. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса: навч. посіб. / Г.О. Бірта, О.Г. Бургу; Полт. Ун-т економіки і торгівлі. – Київ: ЦУЛ, 2018. – 164 с.
10. Винникова Л.Г. Технологія м'ясних продуктів. Теоретические основы и практические рекомендации: учебник / Л. Г. Винникова. — Киев : Освіта України, 2017. — 364 с.
11. Ткаченко Н.А. Технологія білкових паст дитячого харчування / Н.А. Ткаченко, Ю.В. Назаренко, Ю.С. Українцева // Суми: видавничо-виробниче підприємство «Мрія-1», 2017. – 182 с.
12. Норми годівлі, раціони і поживність кормів для різних видів сільськогосподарських тварин: довідник: навч. посіб. / Г. В. Проваторов, В. І. Ладика, Л. В. Бондарчук та ін.; за ред. В. О. Проваторова. — Суми : Унів. кн., 2019. — 489 с.

13. Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва: навч. посіб./ В.М.Поліщук, Т. О. Білько ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 628 с.
14. Проектування технологічних процесів у тваринництві та птахівництві: навч. посіб. / Ю. М. Носов. — Львів : "Новий Світ-2000", 2020. — 496 с
15. Наказ № 224 від 08.02.2021 Про затвердження Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання. МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
16. Топіха В. С. та ін. Організація племінної справи: навч. посіб. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 264 с.
17. «Основи проектування тваринницьких підприємств» : підручник для здобувачів ступеня вищої освіти закладів вищої освіти / О.Г. Скляр, Н.І. Болтянська. — К. : Видавничий дім «Кондор», 2018. — 380 с.

Додаткова:

1. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. — Киев: Сварог, 2016. — 236 с.
2. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. – К.: Вища освіта, 2006 – 640 с.
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Навчальний посібник. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000. – 172 с.
4. Чагаровський О.П. Хімія молочної сировини: навч. пос. для студ. вищих навч. закладів / О.П. Чагаровський, Н.А. Ткаченко, Т.А. Лисогор; – Одеса: «Сімекс-прінт», 2013. – 268 с.
5. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: в 2 т.: навч. посіб. Т. 1 / В. М. Ковбасенко; рец. Л. Г. Віннікова. — Київ: Інкос, 2005. — 416 с.
6. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: в 2 т.: навч. посіб. Т. 2 / В. М. Ковбасенко. — Київ: Інкос, 2006. — 536 с.
7. Кочубей-Литвиненко О.В. Технологія отримання та первинного оброблення молока: підручник /О.В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: НУХТ, 2013. — 211 с.

*Зразок титульної сторінки*МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет технології та товарознавства харчових продуктів
і продовольчого бізнесуКафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів

ЗВІТ

про проходження ознайомчої практики

здобувача вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Місце проходження практики _____

група _____

Початок практики « ____ » _____ 20 __ р.

Закінчення практики « ____ » _____ 20 __ р.

Керівник практики: _____
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Оцінка _____

Дата захисту звіту « ____ » _____ 20 __ р.

Одеса, 20__

Перелік тем індивідуальних завдань

1. Нормована годівля сільськогосподарських тварин.
2. Гігієна води і водопостачання у тваринництві.
3. Стан галузі спеціалізованого м'ясного скотарства в Україні
4. Ефективність штучного осіменіння у спеціалізованому м'ясному скотарстві
5. Створення ефективної кормової бази для годівлі і утримання м'ясної худоби
6. Розвиток м'ясного скотарства в умовах присадибного селянського і фермерського господарства
7. Оцінка якості м'яса у тушах на м'ясокомбінатах і в забійних цехах
8. Технологія забою тварин. Технологія, терміни і режими зберігання м'яса
9. Оптимізація технології вирощування ремонтного молодняка свиней
10. Особливості утримання та годівлі кнурів і свиноматок
11. Породи свиней в Україні
12. Особливості інтенсивної відгодівлі свиней
13. Технологія виготовлення виробів зі свинини
14. Біологічні і господарські особливості птахів
15. Породи і види сільськогосподарських птахів
16. М'ясна продуктивність сільськогосподарських птахів
17. Птахівництво в умовах присадибного селянського і фермерського господарства
18. М'ясо сільськогосподарських птахів як продукт для зберігання і переробки
19. Оцінка якості м'яса птиці у забійних цехах
20. Технологія виробництва варених ковбас
21. Технологія виробництва сосисок і сардельок
22. Технологія виробництва заморожених м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці
23. Технологія виробництва посічених м'ясних напівфабрикатів
24. Технологія виробництва напівкопчених ковбас
25. Технологія виробництва варено-копчених ковбас
26. Технологія виробництва сирокочених ковбас
27. Технологія виробництва кефіру
28. Технологія виробництва ряжанки
29. Технологія виробництва бринзи
30. Технологія виробництва вершкового масла
31. Технологія виробництва плавленого сиру
32. Технологія виробництва сиркових виробів
33. Технологія виробництва кисломолочного сиру
34. Технологія виробництва морозива
35. Технологія виробництва пряженого молока
36. Технологія виробництва молока питного пастеризованого
37. Технологія виробництва вершків
38. Технологія виробництва йогурту
39. Технологія виробництва ацидофільних напоїв
40. Технологія виробництва кисляку

**Приклади бібліографічного опису при складанні списку
використаної літератури згідно вимог
Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015**

Опис книг 1 автор

Плотніков В. М. Дискретна математика для інформаційних технологій: булева алгебра : навч. посіб. / В. М. Плотніков. – Одеса : ОНАХТ, 2013. – 156 с.

Віват Г. І. Наукова поезія ХХ століття : монографія / Г. І. Віват. – Одеса:ВМВ, 2013. – 240 с. – Бібліогр.: с. 223–239 (205 назв.).

Опис книг 2 и 3 авторів

Каламан О. Б. Гроші. Фінанси. Кредит : навч. посіб./ О. Б. Каламан, Д. Ф. Харківський. – Одеса : Фенікс, 2013. – 281 с.

Егоров Б. В. Технический дизайн : учеб. пособие / Б. В. Егоров, Л. А. Иванова, С. В. Котлик. – Львов : «Магнолія-2006», 2013. – 336 с.

Будюк Л. Ф. Конспект лекцій з курсу «Інноваційні технології галузі» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання / Л. Ф. Будюк, Г. М. Станкевич, А. К. Кац. – Одеса:ОНАХТ, 2013. – 62 с.

Опис книги чотирьох і більше авторів

Конспект лекцій з курсу «Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології» для студентів напряму підготовки (6.051701) – Харчові технології та інженерія ден. форми навчання / Л. В. Капрельянц, Т. О. Величко, А. П. Петросьянц, Л. Г. Пожіткова. – Одеса : ОНАХТ, 2013. – 58 с.

Контроль якості та безпеки продукції зернопереробної галузі (комбікормова галузь) : підручник / Б. В. Єгоров, А. О. Кочетова, Т. О. Величко та ін. ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 326 с.

Менеджмент : навч. посіб. / А. Г. Гончарук [та ін.]; за ред. А. Г. Гончарука. – Вид. 2-ге, допов. і перероб. – Одеса: Фенікс, 2013. – 296 с. : іл.

Стаття з книги

Антонюк О. П. Окремі підходи щодо проведення економіко статистичного аналізу підприємств оліє-жирової промисловості / О. П. Антонюк // Управління фінансово-економічною безпекою підприємств харчової промисловості: аналіз і

синтез методів : монографія / Б. В. Єгоров, В. В. Немченко, Т. В. Авершина та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій ; за заг. ред. В. В. Немченка. – Одеса, 013. – С. 115–131.

Стаття з окремого тому (випуску) багатотомного видання

Бабиченко В. М. Безморозний період / В. М. Бабиченко // Енцикл. сучас. України. – Київ, 2003. – Т. 2. – С. 379–380.

Статті з журналів 1-3 авторів

Басюркіна Н. Й. Аналіз моделей продовольчої безпеки країни / Н. Й. Басюркіна // Інновац. економіка. – 2012. – № 2 (28). – С. 281–284 : рис. – Бібліогр.: 10 назв.

Gayvoronska G. Optimization of Connection's Structure of Remotelyoperated ortables to Information Networks' Basic Equipment / G. Gayvoronska // Inform. Theories Applicat.: Intern. J. – 2012. – Vol. 19, № 3. – P. 282–291 : fig. – Ref.: 6.

Статті з журналів 4 авторів

Утилизация тепловых и сырьевых ресурсов при производстве пищевых концентратов / О. Г. Бурдо, С. Г. Терзиев, Н. В. Ружицкая, А. А. Борщ // Харч.наука і технологія. – 2012. – № 1. – С. 107–111 : рис. – Бібліогр.: 7 назв.

Conventional and advanced exergoenvironmental analysis of a steam methane reforming reactor for hydrogen production / A. Boyano, T. Morosuk, A. M. Blanco Marigorta, G. Tsatsaronis // J. Cleaner Production. – 2012. – Vol. 20. – P.152–160.

Статті 5 і більше авторів

Сортимент винограду України – перспективи вдосконалення / В. В. Власов, Н. А. Мулюкіна, І. А. Ковальова та ін. // Сучас. аграр. технології. – 2013. – № 5. – С. 64–71.

A comparative exergoeconomic analysis of two biomass and co-firing combined power plants / S. Soltania, S.M.S. Mahmoudia, M. Yarib [at al.] // Energy Conversion and Management. – 2013. – Vol. 76. – P. 83–91.