

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

Методичні рекомендації

щодо проходження виробничої практики
«Спеціальна з ветеринарної гігієни»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
денної форми здобуття вищої освіти



МИКОЛАЇВ
2023

УДК 377.3:614.9
М54

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від **27.09.2023 р.**, протокол № 1 .

Укладачі:

- І. Х. Лумедзе – завідувач кафедри ветеринарної медицини і гігієни Миколаївського національного аграрного університету
канд. вет. наук, доцент;
- С. П. Кот – доцент кафедри ветеринарної медицини і гігієни Миколаївського національного аграрного університету
канд. біол. наук, доцент;
- А. О. Бондар – доцент кафедри ветеринарної медицини і гігієни Миколаївського національного аграрного університету
канд. с.-г. наук, доцент;
- А. В. Іовенко – доцент кафедри ветеринарної медицини і гігієни Миколаївського національного аграрного університету
канд. вет. наук, доцент;
- Т. С. Лумедзе – асистент кафедри ветеринарної медицини і гігієни Миколаївського національного аграрного університету;
- В. О. Посухін – асистент кафедри ветеринарної медицини і гігієни Миколаївського національного аграрного університету.

Рецензенти:

- О. А. Моргун – в. о. директора Миколаївської регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби.
- О. І. Петрова – канд. с.- г. наук, доцент, завідувачка кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету.

ЗМІСТ

1. Загальні положення проведення виробничої практики	4
2. Організація проведення виробничої практики	14
3. Програмні завдання для вивчення на базі практики основних напрямків підготовки	16
4. Оформлення документів про проходження виробничої практики	24
5. Захист звіту про проходження виробничої практики	27
6. Література	28
Додаток А	30
Додаток Б	31
Додаток В	32

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ проведення виробничої практики

Виробнича практика «Спеціальна з ветеринарної гігієни» є одним із заключних етапів навчального процесу за програмою підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». Система санітарних заходів та гігієнічних умов, спрямованих на збереження якості, забезпечення безпечності й придатності до споживання харчових продуктів, а також нагляд та контроль ризиків на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного та патологічного матеріалу фармакологічних та біологічних препаратів, засобів ветеринарної медицини, засобів догляду за тваринами та побічних продуктів, запобігання забрудненню довкілля через об'єкти санітарних заходів, дотримання вимог санітарного законодавства, виконання фітосанітарних заходів, обігу пестицидів та агрохімікатів, використання біологічних контрольних організмів, а також нагляд та контроль на агропромислових ринках, торговельних мережах, на державному кордоні.

Мета виробничої практики полягає у:

- завершенні практичної підготовки випускника університету як необхідної передумови його професійного становлення;
- поглибленні та закріплення теоретичних знань і отриманні практичних навиків з обраного напрямку;
- здатності магістрів розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та здійснення нагляду та контролю за санітарно-гігієнічними вимогами на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів.

Завдання виробничої практики:

- навчитися використовувати знання в сфері діяльності лікаря ветеринарної медицини з гігієни, санітарії і експертизи;

- набути навички володіння методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями;
- на основі нормативно-правових актів проводити нагляд та контроль підконтрольних об'єктів;
- набути навички використовуючи знання з морфології, фізіології, біохімії, патоморфології, мікробіології, вірусології, епізоотології, внутрішніх хвороб тварин, паразитології, фармакології, токсикології, радіобіології, екології, годівлі, утримання та експлуатації тварин для організації передзабійної підготовки і забою тварин, післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою;
- навчитися використовувати знання з організації та управління ветеринарними заходами і контролем за гігієною, санітарією на підконтрольних об'єктах, застосовувати методики ведення ветеринарного обліку, звітної документації;
- навчитися використовувати знання щодо хвороб незаразної етіології для належного санітарного нагляду та контролю на підконтрольних об'єктах;
- досліджувати харчові продукти і корми за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх якості та безпечності;
- навчитися володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень з метою аналізу та інтерпретації результатів досліджень;
- набути навички щодо планування, проведення контролю та моніторингу виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів та побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювання їх безпечності і якості;
- здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ в процесі виробництва продукції;
- набути навички щодо планування санітарних заходів та їх фінансового забезпечення на підконтрольних об'єктах та розроблення процедур і контролювання дотримання норм і правил гігієни з метою випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо;

- навчитися вирішувати питання організації та проведення державного нагляду і контролю підконтрольних об'єктів санітарних заходів на агропромислових ринках і потужностях (об'єктах), які використовуються для зберігання та обігу харчових продуктів;
- навчитися здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;
- набути практичні навички здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації молока і молокопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;
- набути практичні навички щодо ідентифікації та підтвердження відповідності харчових продуктів відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника;
- опанувати основні поняття з біобезпеки та біоетики; морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів; етичних проблем сучасної біотехнології; біоетичні аспекти виробництва лікарських препаратів.

Студенти повинні знати:

1. Законодавство України, європейські та міжнародні вимоги до безпечності та якості харчових продуктів і кормів.
2. Основні підходи до належної виробничої та гігієнічної практик (GMP/GHP), належної лабораторної практики (GLP), основні положення міжнародних стандартів: ISO/IEC 17025, ISO/IEC серії 9000, ISO/IEC 22000 тощо.
3. Правила відбору проб для досліджень сільськогосподарської продукції та харчових продуктів і кормів;
4. Сучасні методи досліджень сільськогосподарської продукції та харчових продуктів і кормів (органолептичні, фізико-хімічні, мікроскопічні, мікробіологічні, атомно-абсорбційної спектрофотометрії, газової хроматографії, рідинної хроматографії, гістологічні тощо).
5. Обґрунтування ветеринарно-санітарної оцінки харчових продуктів, побічних продуктів тваринного походження і кормів.
6. Методи наукових досліджень.

Студенти повинні вміти:

1. Користуватися нормативно-правовими актами чинними в Україні, у т.ч. і гармонізованими до європейських та міжнародних щодо безпечності та якості харчових продуктів і кормів.
2. Користуватися міжнародними стандартами: ISO/IEC 17025, ISO/IEC серії 9000, ISO/IEC 22000 тощо.
3. Відбирати проби для досліджень сільськогосподарської та харчової продукції у визначеному нормативно-правовими актами порядку;
4. Користуватися сучасними методами для досліджень харчових продуктів і кормів (органолептичними, фізико-хімічними, мікроскопічними, мікробіологічними, атомно-абсорбційної спектрофотометрії, газової хроматографії, рідинної хроматографії, гістологічними тощо).
5. Володіти методами наукових досліджень, аналізувати, узагальнювати отримані під час виконання магістерської роботи результати та робити висновки щодо придатності (непридатності) продукції.

В результаті проходження практики здобувачі повинні набути інтегральну компетентність

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

В результаті проходження практики здобувачі повинні набути наступних загальних компетентностей:

- ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.
- ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та здійснювати просвітницьку діяльність.
- ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.
- ЗК5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК6. Здатність проведення досліджень на належному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК7. Здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).

ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

В результаті проходження практики здобувачі повинні набути наступних фахових компетентностей спеціальності:

ФК1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.

ФК4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, 15 преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК15. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ФК18. Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

За блоком «Державний ветеринарно-санітарний контроль»

ФК21.1 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу об'єктів мисливського промислу.

ФК21.2 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу та гігієну молока і молочних продуктів.

ФК21.3 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.

ФК21.4 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну рослинних харчових продуктів.

ФК21.5 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну кормів і кормових добавок.

ФК21.6 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну риби та рибопродуктів.

ФК21.7 Здатність виконувати судову ветеринарно-санітарну експертизу.

ФК21.8 Здатність працювати з сертифікацією та стандартизацією продукції біологічного походження

ФК21.9 Здатність застосовувати наукові підходи ветеринарно-санітарної експертизи захворювань тварин

ФК21.10 Здатність забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

За блоком «Охорона здоров'я»

ФК22.1 Здатність забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі свинарства.

ФК22.2 Здатність забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі скотарства.

ФК22.3 Здатність забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі вівчарства.

ФК22.4 Здатність забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі кролівництва і хутрового звірівництва.

ФК22.5 Здатність забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі птахівництва.

ФК22.6 Здатність здійснювати державний ветсанконтроль і нагляд.

ФК22.7 Здатність запроваджувати превентивні технології.

ФК22.8 Здатність запроваджувати фітосанітарний контроль.

ФК22.9 Здатність запроваджувати дезінфекцію.

ФК21.10 Здатність забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

В результаті проходження практики здобувачі повинні набути наступних програмних результатів навчання спеціальності:

ПРН1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН3. Демонструвати розуміння щодо годівлі та гігієни тварин, клінічної діагностики хвороб тварин, етіології, патогенезу та епізоотології заразних захворювань тварин, зокрема транскордонних, основ епідеміології; гігієнічних умов утримання та експлуатації тварин для організації та здійснення передзабійної підготовки і гуманного забою тварин, проведення післязабійного інспектування продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності.

ПРН5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для

досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.

ПРН6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ПРН8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів, оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій.

ПРН10. Оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів тощо у разі застосування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах.

ПРН11. Брати участь у плануванні виробничо-фінансової діяльності підконтрольних потужностей за ринкових відносин, а також контролювати дотримання гігієнічних вимог під час виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «гігієнічного пакету» ЄЕС, а також іншими міжнародними нормативно-правовими актами.

ПРН12. Обґрунтовувати доцільність організації та проведення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, зокрема на агропродовольчих ринках, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, побічних продуктів, тварин тощо згідно з чинними нормативно-правовими актами.

ПРН13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших

продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

ПРН14. Інтерпретувати результати контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, володіння методами під час оцінки їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів.

ПРН15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

ПРН16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походження; збором, утилізацією та знищення побічних продуктів забою тварин, непридатних до споживання.

ПРН17. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог за технологічними процесами первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, а також здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ПРН18. Здійснювати судово-ветеринарну експертизу у випадках, передбачених чинним законодавством та гарантувати достовірність її результатів.

ПРН19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

ПРН20. Забезпечувати об'єктивність та достовірність проведення ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, а також дотримання належного санітарного стану тваринницьких об'єктів, зберігання кормів і кормових добавок, експлуатацією технологічного обладнання.

ПРН21. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання

біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.

За блоком «Державний ветеринарно-санітарний контроль»

ПРН22.1 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу об'єктів мисливського промислу.

ПРН22.2 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу та гігієну молока і молочних продуктів.

ПРН22.3 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.

ПРН22.4 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну рослинних харчових продуктів.

ПРН22.5 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну кормів і кормових добавок.

ПРН22.6 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну риби та рибопродуктів.

ПРН22.7 Виконувати судову ветеринарно-санітарну експертизу.

ПРН22.9 Застосовувати наукові підходи ветеринарно-санітарної експертизи захворювань тварин.

За блоком «Охорона здоров'я»

ПРН23.1 Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі свинарства.

ПРН23.2 Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі скотарства.

ПРН23.3 Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі вівчарства.

ПРН23.4 Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі кролівництва і хутрового звірівництва.

ПРН23.5 Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі птахівництва.

ПРН23.6 Здійснювати державний ветсанконтроль і нагляд.

ПРН23.7 Запроваджувати превентивні технології.

ПРН23.8 Запроваджувати фітосанітарний контроль.

ПРН23.9 Здатність запроваджувати дезінфекцію.

ПРН23.10 Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ виробничої практики

Організація і проведення виробничої практики «Спеціальна з ветеринарної гігієни» здійснюється згідно з наказом по університету. Він формується за поданням завідувача випускової кафедри і в обов'язковому порядку узгоджується з деканатом факультету.

За типами і напрямком діяльності підприємством для проходження виробничої практики можуть бути підприємства, що відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача вищої освіти відповідно освітнього ступеня «Магістр».

Базами виробничої практики студентів можуть слугувати державні та приватні установи, а також передові господарства, які мають базу для проходження практики з відповідних напрямків та спроможні забезпечити кваліфіковане керівництво практикою і належне побутове влаштування студентів. Бази практики з науково-дослідної діяльності, які забезпечують підготовку фахівців спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» освітнього ступеня «Магістр» Миколаївського національного аграрного університету: ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв; ТОВ «Молочна компанія Дружба», смт Нова Одеса Миколаївської області; ВАТ «Племзавод «Степной», Кам'янсько-Дніпровський район Запорізької області; СГПП «Техмет-Юг», Вітовський район Миколаївської області; ВАТ «Миколаївський комбінат хлібопродуктів», м. Миколаїв; Лабораторія визначення якості кормів і кормових добавок ЗАТ «Миколаївський комбінат хлібопродуктів», м. Миколаїв; ПП «Золоте теля»; ТОВ «Аліманіка»; СТ «Терновський переробний комбінат» та ін.

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці, дотримувати правил техніки безпеки і виробничої санітарії;
- виконувати види робіт, що передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики від підприємства;
- дотримуватися діючих на підприємстві правил внутрішнього розпорядку;
- відповідати за виконувану роботу і її результати на рівні з штатними працівниками;
- активно впроваджувати на підприємстві прогресивні методи роботи;

- брати участь у виробничих нарадах і суспільному житті колективу;
- проводити бесіди з працівниками підприємств з питань, щодо експлуатації обладнання, виробництва продуктів харчування;
- систематично вести щоденник практики за встановленою формою;
- зібрати матеріали для складання звіту;
- оформити звіт про проходження практики і протягом тижня після завершення практики захистити його перед комісією відповідної кафедри.

Після закінчення практики здобувач вищої освіти повинен:

- отримати характеристику з виробництва, підписану керівником підприємства – місця проходження практики та завірену печаткою;
- завірити відомості з переліком виконаних робіт;
- завірити щоденник та звіт підписом керівника практики від господарства.

Для проведення виробничої практики наказом по університету призначається керівник практики.

Керівник практики від кафедри зобов'язаний:

- до початку практики перевірити готовність бази практики до прийняття студента;
- провести інструктаж зі студентами про порядок проходження практики;
- забезпечити студента необхідними документами (направлення, програма, щоденник, календарний план тощо);
- консультувати студента з питань збирання й підготовки матеріалів для дипломної чи магістерської роботи, підготовки звіту про практику;
- у тісному контакті з керівником від бази практики забезпечити високу якість її проходження згідно з програмою;
- сприяти забезпеченню нормальних умов праці та побуту студента і проведенню з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці та техніки безпеки;
- контролювати виконання студентом правил внутрішнього трудового розпорядку;
- брати участь в роботі комісії по захисту звітів про практику і рецензувати звіти;
- готувати письмовий звіт про підсумки практики із зауваженнями та пропозиціями щодо її поліпшення.

Керівник виробничої практики на підприємстві:

- визначає робоче місце для студента та умови проходження ним практики;
- забезпечує проведення інструктажу з дотримання правил техніки безпеки та протипожежної безпеки;
- надає консультативну та практичну допомогу при виконанні студентом програми практики, у зборі та аналізі матеріалів і оформленні звіту про практику;
- по закінченні практики дає характеристику практиканту з оцінкою його трудової діяльності.

3. ПРОГРАМНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НА БАЗІ ПРАКТИКИ ОСНОВНИХ НАПРЯМКІВ ПІДГОТОВКИ

За час виробничої практики студент зобов'язаний виконати дві групи завдань практичної підготовки:

- зібрати й проаналізувати інформацію про діяльність організації,
- виконати практичні завдання, регламентовані методичними вказівками з вивчення дисциплін навчального плану.

Програма та методичні рекомендації щодо виробничої практики з гігієни тварин

Мета практики – ознайомити студентів з зонами тваринницького підприємства; наявністю приміщень та їх призначенням; розпорядком робочого дня тваринницького господарства; системами, способами утримання та догляду, годівлі та напування тварин; технологічним обладнанням тваринницьких приміщень; факторами навколишнього середовища та мікрокліматом приміщень.

За період практики студент повинен вивчити санітарно-гігієнічні вимоги до утримання сільськогосподарських тварин, ознайомлення з передовим досвідом ведення сучасного тваринництва і оволодіти відповідними навичками щодо:

- встановлення причин зниження продуктивності і вказати шляхи їх усунення;
- орієнтування не лише на підвищення продуктивних якостей тварин, але й на стан природної стійкості до захворювань і адаптивної здатності організму тварин, до нових технологічних вимог.

Зібрані фактичні дані будуть використовуватися здобувачем

вищої освіти у навчальному процесі.

Програма практики. Під час проходження виробничої практики студент повинен ознайомитися з господарством, структурою підприємства для великої рогатої худоби, свиноферми, конеферми, вівцеферми, загальною площею і планом розміщення будівель, системою санпропускників, наявністю зон, їх призначенням, наявністю гноєсховища, технікою безпеки при роботі в приміщеннях, штатним складом працівників ферм.

Завдання для самостійної роботи.

1. Назва господарства, географічне розташування, напрямок вітрів, рельєф місцевості, кліматичні умови. Визначити наявність приміщень тваринницького підприємства.
2. Визначити загальну площу тваринницького підприємства на одну тварину і порівняти з нормами.
3. Визначити розміри санітарно-захисних зон: дати висновок щодо розміщення тваринницьких підприємств відповідно до «Санітарних норм проектування промислових підприємств». Санітарно-захисна зона (СЗЗ) забезпечує охорону повітря, ґрунтової води, водоймища, ґрунту від забруднення промисловими відходами між тваринницькими підприємствами і населеними пунктами.
4. Визначити зооветеринарні розриви (ЗР) між тваринницькими підприємствами та іншими об'єктами і дати висновок щодо підтримання нормативів ЗР. Призначення зооветеринарних розривів – захистити поголів'я від занесення інфекції з інших підприємств і створити оптимальні умови для роботи обслуговуючого персоналу та утримання тварин.
5. Дати зоогігієнічне обґрунтування схеми генплану ферми. Навести схему зонування території ферми. Генеральний план – це проектний документ, який визначає розміри необхідної території, розміщення всіх будівель і споруд, їхні габарити. Санітарні зони – це ізольовані, загороджені ділянки ферми для запобігання занесенню інфекції від адміністративних, господарських, кормових об'єктів із зовні на виробничу територію, де розміщені тварини.
6. Заповнити схему гігієнічного і ветеринарного обстеження тваринницького приміщення, умов утримання тварин і догляду за ними (схема 1).

СХЕМА 1

гігієнічного і ветеринарно-санітарного обстеження тваринницького приміщення, умов утримання тварин і догляду за ними
Обстеження проведено (ПІБ студента, курс, група)

1. Назва господарства _____
2. Район _____
3. Область _____
4. Обстежувався об'єкт на _____ голів розташування
5. Загальна характеристика і розміри приміщення: довжина _____ м;
ширина _____ м; висота _____ м.
6. Площа: загальна _____ м²; на 1 голову _____
7. Об'єм приміщення: загальна _____ м³; на 1 голову _____ м³.
8. Підлога у стійлах, станках: _____
(матеріал, конструкція, стан)
9. Підлога у проходах; кормові _____
(матеріал, стан)
гноюві _____
(матеріал, стан)
10. Стіни _____
11. Перекриття _____
12. Характеристика внутрішнього планування будови, компоновка основних і підсобних приміщень, внутрішні розміри приміщення і розташування тварин, кількість і розміри _____
(рядів, секцій, стійл, станків, боксів, ширина і довжина стійла, станка, секції)
13. Годівля тварин _____
(у стійлах, на кормових столах, на вигульних майданчиках)
14. Годівниці _____
(матеріал, розміри, фронт годівлі на 1 голову, фронт напування, спосіб роздачі і доставки кормів, кратність годівлі)
15. Напування тварин _____
16. Спосіб розташування тварин _____
(на прив'язі, у станках, секціях, боксах, їх розміри)
17. Прив'язі _____
(тип, конструкція)
18. Природна освітленість _____
(кількість вікон, їх розміри, форма, вид застосування (одинарне, подвійне), висота від підлоги, СК)
19. Штучне освітлення _____
(кількість ламп, вид світильників, кількість рядів, загальна потужність (Вт), інтенсивність освітлення (Вт/ м²; Лк)
20. Система прибирання гною: каналізація _____
(спосіб прибирання і транспортування гною до місця збирання, кратність прибирання, стан гноювих каналів, їх розміри, наявність підстилки)
21. Стан системи вентиляції _____
(наявність, стан припливних каналів та витяжних шахт)
23. Спосіб доїння корів _____

(кратність, ручне чи машинне, тип установки, догляд за вименем)

24. Загальний стан тварин _____
(вгодованість, стан шерсті, стан копит, стан молочної залози)
25. Моціон тварин _____
(на вигульних майданчиках, літньому таборі, примусовий, тривалість відстань прогулянок)
26. Спосіб утримання і вирощування молодняку (телят, поросят, ремонтного молодняку) _____
27. Розпорядок денний _____
(двозмінний, однозмінний)
28. Санація, дезінфекція, дератизація приміщень _____
29. Дезбар'єр _____
30. Санпропускник _____
31. Дезкилими _____
32. Відповідність будови проєкту _____
33. Відповідність будови вимогам норм технологічного проєктування, БНіП, ветеринарно-санітарним вимогам _____
34. Висновки _____
35. Пропозиції _____

Обстеження провели: ПІБ студента, підпис

7. Провести визначення показників – температури повітря, атмосферного тиску, швидкості руху повітря, рівня освітлення, вологості, вмісту шкідливих газів у тваринницькому приміщенні. Зробити висновок щодо покращення стану мікроклімату в тваринницькому приміщенні, порівнюючи фактичні визначення показників мікроклімату з нормами.

Програма та методичні рекомендації щодо виробничої практики з ветеринарної санітарії

Ветеринарна санітарія має важливе значення для підвищення санітарної культури виробництва і створення оптимальних гігієнічних умов технології переробки тварин з метою виробництва м'яса, молока, м'ясних і молочних продуктів і тваринної сировини, благополучних у санітарному відношенні.

Мета практики – ознайомити здобувачів вищої освіти з ветеринарно-санітарними заходами на підприємствах м'ясної і молочної промисловості у відповідності з інструкціями і правилами Ветеринарного законодавства і Ветеринарного статуту, діючими санітарними правилами.

Програма практики. Під час проходження виробничої практики студент повинен ознайомитися з санацією (оздоровлення) повітря, приміщень, технологічного обладнання, інвентарю, інструментів, тваринних кормів і харчових продуктів, що виробляються на

підприємствах, котрі переробляють сировину тваринного походження.

Завдання для самостійної роботи.

Описати ветеринарно-санітарні заходи на підприємстві

1. Дезінфекцію у приміщенні. Розкрити характеристику фізичних, хімічних засобів дезінфекції. Застосування миючих, миюче-дезінфікуючих та дезінфікуючих засобів на потужностях харчової промисловості. Візуальний, хімічний та бактеріологічний контроль якості дезінфекції. Миття і профілактична дезінфекція на переробних потужностях та агропродовольчих ринках. Техніка безпеки при проведенні санітарної обробки.

2. Дезінсекцію та дератизацію у приміщенні. Розкрити характеристику фізичних, хімічних та біологічних методів дезінсекції. Розкрити санітарну загрозу гризунів. Механічний, хімічний та біологічний методи дератизації. Техніка безпеки при проведенні санітарної обробки.

3. Санітарні норми і правила для підприємства м'ясної та молочної промисловості. Особиста гігієна працівників. Медичний огляд робітників. Санітарний і спеціальний одяг. Методи його санітарної обробки.

4. Санітарно-гігієнічні вимоги при транспортуванні тварин, продуктів тваринного походження. Санітарна обробка транспорту.

5. Мікроклімат виробничих приміщень. Вимоги до освітлення, вентиляції і кондиціонування.

6. Санітарні вимоги до обладнання, апаратури, інвентарю, посуду.

7. Миття і профілактична дезінфекція приміщень, технологічного обладнання та інвентарю санітарної бойні.

8. Санітарні вимоги до забою худоби і обробки туш. Контроль санітарно-гігієнічного стану холодильників.

Програма та методичні рекомендації щодо виробничої практики з гігієни харчових продуктів

Метою практики є формування у лікарів ветеринарної медицини знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва (приватний сектор, колективні господарства та ін.), на всіх етапах технології переробки (м'ясо-, молокопереробні підприємства,

птахокомбінати, рибокомбінати та ін.), а також під час транспортування, зберігання та в місцях реалізації, дотримуючись виконання діючих ветеринарно-санітарних правил.

Програма практики. Під час проходження виробничої практики студент повинен вміти планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо, організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях, здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

Завдання для самостійної роботи.

Описати:

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до доїльних майданчиків/доїльних відділень на молочних фермах. Автоматизація доїння та первинної обробки молока. Санітарно-гігієнічні умови для отримання високоякісного молока.
2. Організацію роботи та санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.
3. Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662-18. Органолептичні та лабораторні методи визначення якості молока (кислотність, густина, масова частка жиру, ступінь чистоти)
4. Методику дослідження молока на субклінічний мастит.
5. Ветеринарно-санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках.
6. Структуру сировинної бази і ветеринарно-санітарного контролю при здаванні-прийманні забійних тварин. Типи м'ясопереробних підприємств їх організація та структура.
7. Вимоги до тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства. Транспортування тварин (види перевезень, санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, транспортні хвороби).
8. Санітарні вимоги до забою великої рогатої худоби. Післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза органів і туш великої рогатої худоби (точки ветеринарно-санітарної експертизи).

9. Санітарні вимоги до забою свиней. Післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза органів і туш свиней (точки ветеринарно-санітарної експертизи). Трихінелоскопія.
10. Органолептичні та лабораторні методи визначення якості м'яса забійних тварин. Методика постановки реакції з міді сульфатом.

Програма та методичні рекомендації щодо виробничої практики з безпечності та якості харчових продуктів

Безпечність та якість харчових продуктів – це здатність одиниці продукту виконувати встановлені і передбачувані вимоги.

Метою практики є формування у лікарів ветеринарної медицини знань про підготовку та зберігання харчових продуктів таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження.

Завдання для самостійної роботи.

Описати:

1. Підготовчі кроки до розроблення та впровадження системи НАССР.
2. Огляд національної правової бази щодо запровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі.
3. Вимоги до роботи забійних підприємств. Санітарно-гігієнічні заходи на бойнях. Критерії гігієни технологічних процесів забою туш свиней, великої рогатої худоби.
4. Організація роботи м'ясопереробного підприємства з виробництва ковбасних виробів. Аналіз небезпечних чинників та ідентифікування КТК.
5. Основні напрямки впровадження системи управління безпечністю та якістю на молокопереробних підприємствах. Визначення показників безпечності та якості молока та молокопродуктів.
6. Процес утилізації відходів та забезпечення екологічної чистоти виробництва. Організація процесу сортування відходів/сміття. Обладнання майданчиків для збору відходів/сміття.
7. Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь. Підготовка персоналу (належний рівень кваліфікації). Перевірка виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції (візуальний огляд, лабораторний

моніторинг). Система кольорового маркування прибирального інвентарю.

8. Порядок і періодичність контролю продовольчої сировини і харчових продуктів за показниками безпеки (система НАССР). Відбір проб харчових продуктів для відправки на дослідження до акредитованих лабораторій. Порядок відбору, інвентар та обладнання для відбору, пакування та доставка зразків.

9. Законодавчі аспекти до маркування харчових продуктів. Скласти перелік основних прав та обов'язків споживачів готових харчових продуктів.

10. Простежуваність як основа виготовлення безпечного та якісного продукту. Скласти блок-схему простежуваності («з лану – до столу») виробничого процесу виготовлення хлібобулочних виробів.

Програма та методичні рекомендації щодо виробничої практики з ветеринарно-санітарної експертизи

Виробнича практика з ветеринарно-санітарної експертизи передбачає проведення ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринного та рослинного походження в умовах агропродовольчого ринку (проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин та птиці, органолептичного та лабораторного дослідження молока та молочних продуктів, курячих і перепелиних яєць, продуктів бджільництва, продукції рослинного походження).

Метою практики є формування у здобувачів вищої освіти знань і навичок із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження.

Програма практики. Вивчення основних підходів до належної професійної практики спеціальної з ветеринарної гігієни як обов'язкової умови під час проведення лабораторних досліджень. Вивчення основних положень міжнародних стандартів. Вивчити правила відбору проб для дослідження продукції тваринництва і кормів. Навчатися застосовувати сучасні методи для досліджень сільськогосподарської і харчової продукції, а також кормів. Дати ветеринарно-санітарну оцінку отриманим результатам дослідження. Набути навиків проведення аудиту. Набути практичні навички здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів,

призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання. Набути практичні навички здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації молока і молокопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання.

Завдання для самостійної роботи.

1. Освоїти методи органолептичних досліджень.
2. Освоїти сучасні методи та методики лабораторних досліджень продукції тваринного походження.
3. Здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю в умовах м'ясо-, молоко-, рибо-. птахопереробних підприємств тощо.
4. Освоїти методи проведення державного ветеринарно-санітарного контролю на кордоні і транспорті.
5. Освоїти методи проведення аудиту системи НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності та якості харчових продуктів і кормів.

4. ОФОРМЛЕННЯ ДОКУМЕНТІВ про проходження виробничої практики

Після закінчення виробничої практики студент подає до випускової кафедри таку звітну документацію: щоденник і рукописно виконаний звіт про практику, підписані керівником від бази практики, засвідчені печаткою та підписані керівником від кафедри; характеристику з місця практики, засвідчену печаткою.

Щоденник є основним документом студента під час проходження виробничої практики. Для студента, що проходить практику на підприємстві, щоденник одночасно є посвідченням про відрядження і про термін проходження практики. Під час практики студент щоденно веде записи про виконану роботу чи отриману інформацію. В щоденнику слід стисло записувати зміст проведеної кожен день роботи. Записи повинні бути чіткими, логічними, зрозумілими.

По закінченні практики щоденник разом із звітом повинен бути переглянутий керівником практики, який підписує його та складає

характеристику. Приклад оформлення щоденника наведений у додатку А.

Оформлений щоденник із звітом студент подає на захист. Без заповненого щоденника практика не зараховується.

Результати проходження виробничої практики студент оформляє як письмовий звіт. Він повинен мати чітку побудову, логічну послідовність, переконливу аргументацію, доказовість висновків і обґрунтованість рекомендацій.

Студенту необхідно зробити висновок щодо стану справ з цього питання у господарстві на підприємстві), висвітлити передовий досвід з конкретних питань, або, в разі незадовільної роботи, подати рекомендації щодо поліпшення.

У звіт включаються титульний аркуш (додаток Б); зміст (додаток В), де зазначаються назви всіх розділів і підрозділів звіту; основна частина, список використаних джерел; додатки.

Основна частина звіту ділиться на розділи, перелік і послідовність яких визначається змістом програми практики. Загальний обсяг звіту не регламентується.

Звіт про практику оформляється державною мовою на стандартних аркушах А4 рукописно. Поля слід залишати з чотирьох сторін аркуша – 20 мм.

Нумерація сторінок звіту повинна бути наскрізною, перша сторінка – титульний аркуш, на ньому номер сторінки не ставиться.

Якщо у звіті є рисунки і таблиці на окремих сторінках, а також додатки їх необхідно включити в наскрізну нумерацію.

Всі ілюстрації звіту, крім таблиць, позначаються словом «Рис.», і нумеруються послідовно арабськими цифрами в межах розділу. *Наприклад, «Рис. 1.2. Схема організаційної структури підприємства».* Підписи виконуються під ілюстрацією.

Таблиці мають бути уніфіковані за формою, а цифрова інформація – вірогідною. Кожна таблиця має тематичний заголовок, що відображає її зміст. Таблиці нумеруються аналогічно нумерації рисунків. Заголовок таблиці починається з великої літери і розміщується після слова «Таблиця», яке пишеться над лівим верхнім кутом таблиці. При перенесенні частини таблиці на іншу сторінку над нею пишуть «Продовж. табл.» (із зазначенням її номера).

Ілюстрації та таблиці розміщують так, щоб їх можна було розглядати без обертання сторінки, або з обертанням за годинниковою стрілкою, і розміщують після першого посилання на них у тексті. При

посиланні на таблицю вказують її номер і слово «таблиця» у скороченому вигляді, *наприклад*, табл. 1.

Кожну ілюстрацію, що міститься у звіті, необхідно супроводжувати коротким аналізом змісту і висновками. Кількість ілюстрацій визначається змістом звіту і повинна бути достатньою для того, щоб придати тексту ясність і конкретність.

Формули нумеруються арабськими цифрами. Порядковий їх номер зазначається у круглих дужках праворуч від формули.

У додатках наводяться форми статистичної звітності, допоміжні матеріали (проміжні математичні розрахунки, ілюстрації допоміжного характеру тощо). Кожний додаток починається з нової сторінки. По центру листка пишеться слово «Додаток». Він повинен мати тематичний заголовок. Якщо у звіті є два і більше додатків, їх послідовно нумерують буквами (без знаку «№»), *наприклад*, Додаток А.

Звіт оформляється за такою формою:

Коротка характеристика бази практики: термін проходження практики та коротка характеристика бази практики.

Аналіз власної роботи. У цьому розділі наводяться результати проходження практики з таких дисциплін:

- гігієна тварин;
- ветеринарна санітарія;
- гігієна харчових продуктів;
- безпечність та якість харчових продуктів;
- ветеринарно-санітарна експертиза.

Висновки і пропозиції. У висновках здобувач вищої освіти відмічає позитивні сторони та недоліки організації і подає пропозиції щодо усунення недоліків з організації та керівництва виробничою практикою.

Список використаної літератури містить перелік літературних джерел та нормативних документів, які були використані при написанні звіту.

5. ЗАХИСТ ЗВІТУ про проходження виробничої практики

Оформлений звіт разом із заповненим щоденником студент подає на перевірку керівникові виробничої практики з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи від підприємства, який знайомиться зі звітом, підписує його на титульному аркуші (за умови позитивної оцінки), готує характеристику на студента. У характеристиці дається оцінка виконання програми практики, змісту і оформлення звіту.

В останній день практики звіт подається студентом на кафедру керівникові для перевірки і підпису.

У випадку наявності суттєвих відхилень від вимог щодо змісту і оформлення звіту, він повертається на доопрацювання.

Захист звіту приймає комісія, яку призначає декан і завідувач кафедри з числа викладачів з обов'язковим включенням до неї керівника практики від кафедри.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти та оцінка за національною шкалою

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4(добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ.

ЛІТЕРАТУРА

1. Про освіту : закон України від 05.09.2017 №2145-VIII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
2. Про ветеринарну медицину : закон України від 25 червня 1992 року N 2498-XII. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>.
3. Про ліцензування видів господарської діяльності Закон України від 02.03.2015 № 222-VIII. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/222-19>.
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон України від 22.07.2014 №1602-VII. - Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
5. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#Text>
6. Про затвердження переліку спеціальностей, за якими проводиться єдиний державний кваліфікаційний іспит для здобуття ступеня магістра : постанова Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 354. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/354-2018-%D0%BF#Text>
7. Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1460-15#Text>
8. Методичні рекомендації що до розроблення стандартів вищої освіти : наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584). URL: <https://drive.google.com/file/d/1wCmjmqZhB8PwEiQsNcQhZ9ZCfrdiJpvh/view>
9. Про затвердження зміни до Національного класифікатора України ДК 003:2010 : наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 р. № 1361 (зміна № 2). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1574915-20#Text>
10. Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010 : Наказ Держспоживстандарту України від 28 липня 2010 р. № 327. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#n5>.
11. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). Київ : Держспоживстандарт України,

2007. 30 с.

12. ДСТУ ISO 22005:2009 Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT). Київ : Держспоживстандарт України, 2010. 6 с.

13. Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів : Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту і ради від 28 січня 2002 року. URL: http://www.auu.org.ua/media/publications/1116/files/Manual-178-2002_2020_03_30_12_14_37_136536.pdf

14. Про офіційні заходи контролю, які застосовуються для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами здоров'я та захисту тварин : Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 № 882/2004.

15. Про гігієну харчових продуктів : регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 № 852/2004.

16. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 № 854/2004, що встановлює особливі правила організації офіційного контролю за продуктами тваринного походження, що призначені для споживання людиною. URL: <https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/laws/eu/854-2004.pdf>

Додаток А

**Щоденник
виробничої практики
«Спеціальна з ветеринарної гігієни»**

студента _____
(Прізвище, ім'я, по батькові)

курс ____ група _____

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

База практики (найменування, адреса) _____

Миколаїв – 20...__

**Приклад оформлення сторінки щоденника
для робочих записів**

Дата (період)	Зміст та результат виконання роботи	Підпис керівника від бази практики

Додаток Б

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ****Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та біотехнології**Кафедра ветеринарної
медицини та гігієни**Звіт
про виробничу практику
«Спеціальна з ветеринарної гігієни»**студента _____
(Прізвище, ім'я, по батькові)

Курс _____ група _____

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

База практики (найменування, адреса) _____

Початок практики _____

Закінчення практики _____

Керівник практики від кафедри _____
(Підпис) (Прізвище, ініціали)Керівник від бази практики _____
(Підпис) (Прізвище, ініціали)Захист звіту прийнято
комісією з оцінкою _____

Члени комісії:

Миколаїв 20__

Додаток В

ЗМІСТ

ВСТУП

1. ХАРАКТЕРИСТИКА БАЗИ ПРАКТИКИ
2. АНАЛІЗ ВЛАСНОЇ РОБОТИ
 - 2.1. Гігієна тварин
 - 2.2. Ветеринарна санітарія
 - 2.3. Гігієна харчових продуктів
 - 2.4. Безпечність та якість харчових продуктів
 - 2.5. Ветеринарно-санітарна експертиза

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Навчальне видання

Методичні рекомендації

щодо проходження виробничої практики
«Спеціальна з ветеринарної гігієни»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
ОПШ «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
денної форми здобуття вищої освіти

Укладачі: Імінжон ЛУМЕДЗЕ
Стах **КОТ**
Алла **БОНДАР**
Артем **ІОВЕНКО**
Тетяна **ЛУМЕДЗЕ**
Вадим **ПОСУХІН**

Формат 60x84 1/16. Ум. друк. арк. 2,0
Тираж 25 прим. Зам. № __

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

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