

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів
імені професора А.К.Скороходька



ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету ветеринарної медицини,
професор Микола ЦВІЛХОВСЬКИЙ
_____ 2024 р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри
гігієни тварин і харчових продуктів
імені професора А.К. Скороходька
Протокол №13 від “30” травня 2024 р.
Завідувач кафедри
В’ячеслав СОЛОМОН

”РОЗГЛЯНУТО ”

Гарант ОП «Ветеринарна медицина»
Наталія ГРУШАНСЬКА

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
З ДИСЦИПЛІНИ
„ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ”**

галузь знань 21 – «Ветеринарія»
спеціальність 211 – "Ветеринарна медицина"
освітня програма – «Ветеринарна медицина»
факультет ветеринарної медицини
Розробник – к.вет.н., доцент Таран Т.В.

Київ – 2024

Вступ

Мета практики закріпити теоретичні знання з дисципліни «Гігієна харчових продуктів» з метою 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, а також під час транспортування, зберігання та в місцях реалізації, дотримуючись виконання діючих ветеринарно-санітарних правил.

Завдання практики:

- в умовах забійного пункту ознайомитись з місцем забою тварин; під наглядом лікаря ветеринарної медицини проводити передзабійний огляд тварин, яку готують до забою; ознайомитися з порядком забою тварин на м'ясо та інспектуванням туш.

- в державній лабораторії ветсанекспертизи агропродовольчого ринку: ознайомитись з її структурою, основними завданнями, веденням документації та опанувати методику проведення інспектування м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, харчових продуктів рослинного походження, риби, меду, яєць; брати участь у дослідженні якості даних продуктів під керівництвом лікаря ветеринарної медицини лабораторії.

- на пункті прикордонного інспекційного контролю Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів на державному кордоні: ознайомитися з супровідними ветеринарними документами, що використовуються під час перевезення вантажів підконтрольних Держпродспоживслужбі, що ввозяться – вивозяться із України.

- УЛЯБ АПК ознайомитись зі структурою УЛЯБ АПК, порядком відбору проб для хімічних, токсикологічних і бактеріологічних досліджень харчових продуктів і кормів; методи досліджень, обладнання, акредитація за ISO 17025.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності(ЗК):

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 4. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин чи встановлення діагнозу.

СК 7. Здатність організувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

СК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

СК 13. Здатність розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології.

СК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

СК 20. Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності.

Програмні результати навчання (ПНР)

ПНР 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ПНР 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПНР 14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

Бази практики:

- кафедра гігієни і харчових продуктів;
- пункт прикордонного інспекційного контролю Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів на державному кордоні;
- забійний пункт АМБАР,
- УЛЯБ АПК;
- ДНДІ з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи;
- ВТЦ контролю якості та безпеки продукції ЗАТ “Миронівський хлібопродукт” ;
- регіональній державній лабораторії ветеринарної медицини в Київській області тощо;
- суб’єктів господарювання з переробки та обігу харчових продуктів і кормів;
- ВП НУБіП України НДГ “Великоснітинське ім. О.В. Музиченка”;
- ВП НУБіП України НДГ “Агрономічна дослідна станція” НУБіП України;
- Укр НДІ «Ресурс»

Організація проведення практики

Навчальна практика з дисципліни „Гігієна харчових продуктів” погоджується з навчальним планом вищого навчального закладу і проводиться у відповідності з Положенням про навчальну практику здобувачів вищої освіти закладів вищої освіти України, що передбачають підготовку лікаря ветеринарної медицини для лабораторної та виробничої діяльності з метою виробництва безпечних і якісних харчових продуктів і кормів.

Організацію практики здійснює деканат, та НПП кафедри. Перед початком практики викладач проводить загальний інструктаж групі студентів з техніки безпеки, дає завдання студентам відповідно до бази практики. Під час практики викладач консультує студентів, в кінці практики – здійснює контроль виконання завдань практики. Студент оформляє звіт з навчальної практики, який перевіряє і оцінює керівник практики.

Зміст практики

Студенти мають ознайомитись з місцем забою тварин; під наглядом лікаря ветеринарної медицини проводити передзабійний огляд худоби, яку готують до забою для внутрішньогосподарських потреб; брати безпосередню участь у формуванні гуртів худоби, її клінічному огляді і термометрії перед відправкою на забійні або м'ясопереробні підприємства; вивчити порядок оформлення відповідних супровідних документів;

вивчити санітарно-гігієнічні умови одержання молока на фермах або суб'єктами господарювання незалежно від форми власності; проаналізувати способи та умови збору молока, його первинної обробки, ветеринарно-санітарної експертизи і організації транспортування; засвоїти правила приймання молока на молокопереробні підприємства, методи відбору проб і органолептичних, фізико-хімічних, санітарно-гігієнічних досліджень відповідно до чинних нормативно-правових актів;

ознайомитись зі структурою забійних, м'ясо-, молокопереробних підприємств;

ознайомитись з організацією державного ветеринарного нагляду та контролю відповідно до чинного "Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження" та ветеринарно-санітарної експертизи продуктів. Опанувати методи визначення вгодованості худоби для забою і способи її транспортування, порядок передзабійного огляду худоби, післязабійного огляду туш і органів з їх наступною ветеринарно-санітарною оцінкою; відбір проб для біохімічних і бактеріологічних досліджень м'яса; проведення трихінелоскопії свинячих туш; особливості ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів вимушено забитих тварин і способи знешкодження м'яса та інших продуктів забою;

в державній лабораторії ветсанекспертизи агропродовольчого ринку:
ознайомитись з її структурою, основними завданнями, веденням документації та опанувати методику проведення ветсанекспертизи м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, харчових продуктів рослинного походження, риби, меду, яєць; брати участь у дослідженні якості даних продуктів під керівництвом лікаря ветеринарної медицини лабораторії.

на пункті державного ветеринарного контролю на кордоні та транспорті:
ознайомитися з супровідними ветеринарними документами, що використовуються при перевезенні вантажів залізницею, типами вагонів – холодильників при перевезенні вантажів, методами обробки вагонів відповідно до категорій при перевезенні тварин, переліком підконтрольних служб ветеринарної медицини вантажів, що ввозяться – вивозяться із України.

Таблиця 1

Орієнтовний тематичний план

| Назва теми | Кількість годин | | |
|--|-----------------|-----------|-------------------|
| | Всього | із них | |
| | | аудиторні | самостійна робота |
| Тема 1. Гігієнічні вимоги до забою тварин на м'ясо | 6 | 4 | 2 |

| | | | |
|---|----|----|----|
| Тема 2. Оформлення супровідних документів на перевезення вантажів підконтрольних Держпродспоживслужбі | 6 | 4 | 2 |
| Тема 3. Ознайомлення з роботою лабораторії агропродовольчого ринку | 6 | 4 | 2 |
| Тема 4. Державний ветеринарний контроль на кордоні та транспорті | 6 | 4 | 2 |
| Тема 5. Ознайомитись зі структурою забійних, м'ясо-, молокопереробних підприємств. Захист матеріалів праутики | 6 | 4 | 2 |
| Всього | 30 | 20 | 10 |

Індивідуальні завдання

1. Оформити супровідні документи на вантажі підконтрольні Держпродспоживслужбі (довідка, ветеринарні свідоцтва ф. № 1 та ф. № 2, акти на вибракування тварин, товарно-транспортні накладні, посвідчення про якість продуктів та інші);
2. Дослідити показники якості молока з визначенням наступних показників: органолептичних, густини, кислотності, ступеня чистоти за еталоном, проби на редуктазу; кількості соматичних клітин в 1 см³ молока; масової частки жиру, масової частки білку, масової частки сухих речовин, температури молока. Встановити його гатунок. Фальсифікації.
3. Провести дослідження молока на мастит одним із діагностичних препаратів (димастин, мастидин тощо).
4. Дослідити кількість соматичних клітин в 1 см³ збірного молока.
5. Дослідити за показниками якості кисломолочні продукти. Фальсифікації.

Записи у щоденнику проводяться згідно з отриманими даними.

Методичні рекомендації

Для проходження навчальної практики НПП кафедри ознайомлюють студентів з робочою програмою та забезпечують їх необхідними методичними матеріалами з оформлення звіту.

Орієнтовний тематичний план екскурсій (виїзних занять)

| Назва теми | База проведення занять | Кількість годин |
|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| Бойня | Бойня (Амбар) | 2 |
| Митний пост «Столичний» | Митний пост «Столичний» | 2 |
| Лабораторія агропродовольчого ринку | Агропродовольчі ринки м. Києва | 2 |
| Лабораторія акредитована за ISO 17025 | УЛЯБ АПК | 2 |

Матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення практики студентів

Під час виконання завдань навчальної практики студенти використовують матеріально-технічне оснащення бази кафедри та відповідних баз практики.

Вимоги до написання звіту

Оформлення звіту відповідно до пунктів щоденника з практики.

Форми та методи контролю

Оформлений звіт практики. Захист матеріалів практики.

Рекомендовані джерела інформації

1. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник (друге видання розширене і доповнене) / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2018. – 755 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
2. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2017. – 596 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
3. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: [підручник] / О.М. Якубчак, Хоменко В.І., Мельничук С.Д. – К., 2005. – 799с.
4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, М.В. Козак, В.В. Власенко, Л. В. Олійник, В.О. Загребельний, Т.В. Таран, Л.В. Адаменко, М.А. Галабурда, Р.І. Білик. За заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 168 с.
5. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л. В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В. Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 256 с.