

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



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

факультету ветеринарної медицини,  
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 гігієна,  
санітарія, експертиза  
Лариса ШЕВЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

**З ДИСЦИПЛІНИ  
„ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ”**

спеціальність 212 – " Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза"  
освітня програма – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
факультет ветеринарної медицини  
Розробник – к.вет.н., доцент Таран Т.В.

## 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 безпечності 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 організовувати 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 консулює 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 опановувати 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

- 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);
- Дослідити показники якості молока з визначенням наступних показників: органолептичних, густини, кислотності, ступеня чистоти за еталоном, проби на редуктазу; кількості соматичних клітин в 1 см<sup>3</sup> молока; масової частки жиру, масової частки білку, масової частки сухих речовин, температури молока. Встановити його гатунок. Фальсифікації.
- Провести дослідження молока на мастит одним із діагностичних препаратів (димастин, мастидин тощо).
- Дослідити кількість соматичних клітин в 1 см<sup>3</sup> збірного молока.
- 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.