

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



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

професору 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
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет (ННІ) ветеринарної медицини

Розробники: професор, доктор ветеринарних наук, професор Ткачук С. А.,
асистент, кандидат ветеринарних наук, Гриб Ю.В.

Київ – 2024 р.

Вступ

Мета практики: формування у здобувачів вищої освіти знань щодо якості та безпечності харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів, основуєчись на вивченні чинних нормативно-правових актів і документів.

Завдання практики: вивчення основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпеки харчових продуктів; критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; систем забезпечення якості, що використовуються для харчових продуктів; критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації харчових продуктів; попередження розповсюдження харчових продуктів тваринного походження, які мають несприятливі для організму людини дії.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог

загальні компетентності (ЗК): Знання та розуміння предметної галузі та професії.

спеціальні (фахові) компетентності (СК): Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

Програмні результати навчання (ПРН): Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

Бази практики. Навчальна практика буде проводитись на базі навчальних лабораторій факультету ветеринарної медицини та на вибір за практичної можливості на базі навчально-дослідних господарств Національного

університету біоресурсів природокористування України, Центральної випробувальної державної лабораторії держпродспоживслужби в Київській області та м. Києві, екскурсійні виїзди на фабрику «Рошен», Філія ТДВ «Яготинський маслозавод» «Яготинське для дітей», ДП «Укрметртестстандарт», ДП «УкрНДНЦ» тощо.

Організація проведення практики

Студенти під керівництвом викладачів проводять лабораторні дослідження харчових продуктів з метою виявлення зазначених у ДСТУ показників якості та безпеки. Одночасно вони набувають навички користування нормативними документами – ДСТУ, ТУ У та підбором методів та методичних рекомендацій проведення лабораторних досліджень. Для ефективної організації практики достатньо одного викладача на групу студентів із 20-25 осіб, які поділяються на підгрупи і працюють самостійно після консультації викладача. На весь період практики у кожній підгрупі, з числа студентів найбільш обізнаних з дисципліни, призначають студентів-керівників підгрупи. Вони допомагають викладачу в керівництві і проведенні практики. Студент-керівник підгрупи може отримувати окремі навчально-методичні документи, консультації викладача щодо організації роботи в підгрупі та форму звітності, а потім сам консультує членів своєї підгрупи. Необхідною умовою виконання завдань практики є опрацювання студентами вимог техніки безпеки при роботі у лабораторії та на виїзних заняттях. Тому перед початком практики викладач проводить інструктаж з техніки безпеки роботи у лабораторії відповідно змісту практики, дає завдання кожній підгрупі. В організації та проведенні практики беруть участь ветеринарні спеціалісти ферм і співробітники потужностей, на які здійснюється виїзд.

Зміст практики

Зміст практики полягає у здобутті навиків студентами щодо поводження під час виконання лабораторних досліджень безпеки та якості харчових продуктів: підготовка до виконання методу дослідження, організація часу його виконання, порядок отримання результатів, формування записів та висновків. Це є необхідною умовою для отримання достовірних результатів та архівування даних. Крім того студенти оцінюють виробничий процес та самостійно навчаються відшуковувати елементи потенційних небезпек, що впливають на показники безпеки та якості задекларовані у ДСТУ/ ТУ У та конкретний досліджуваних продукт.

Орієнтовний тематичний план

Назва теми	Кількість годин		
	Всього	із них	
		аудиторні	самостійна робота
Тема 1. Визначення показників безпечності та якості харчових продуктів	6	5	1
Тема 2. Ознайомлення з роботою національного органу стандартизації (ДП «УкрНДНЦ»)	6	5	1
Тема 3. Ознайомлення з роботою ДП «Укрметртестстандарт»	6	5	1
Тема 4. Основи технології виробництва харчових продуктів та пошук потенційних небезпек	6	5	1
Тема 5. Лабораторне дослідження показників безпечності та якості харчових продуктів, їх відповідність чинним нормативно-правовим актам.	6	5	1
Всього	30	25	5

Індивідуальні завдання

Кожний студент працюючи в підгрупах повинен:

- навчитися правильно організовувати власну підготовку до дослідження;
- здійснювати пошук необхідних методів і методик для проведення лабораторного дослідження харчових продуктів (молока сирого та пастеризованого, відрубів м'яса, риби та рибних виробів,);
- засвоїти систему пошуку небезпек у виробничому процесі;
- здійснювати пошук вітчизняних та зарубіжних нормативних документів щодо конкретного продукту;
- працювати із сайтами, що стосуються виробників продуктів харчування та їх лабораторного дослідження.

Методичні рекомендації

Кожний студент отримує програму практики і завдання згідно яких веде записи власних досліджень та висновків щодо здобутих навичок.

Орієнтовний тематичний план екскурсій (виїзних занять)

Назва теми	База проведення занять	Кількість годин
Ознайомлення з роботою національного органу стандартизації (ДП «УкрНДНЦ»)	Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості»	5
Ознайомлення з роботою ДП «Укрметртестстандарт»	ДП «Укрметртестстандарт»	5
Лабораторне дослідження показників безпечності та якості харчових продуктів, їх відповідність чинним нормативно-правовим актам.	Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК (НУБіП України)	5

Матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення практики студентів

Для проходження навчальної практики з дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів» студенти забезпечуються: окремими нормативно-правовими актами, необхідним лабораторним посудом, реактивами, приладами для аналізу харчових продуктів, засобами особистої гігієни, медичною аптечкою. Навчально-методичне забезпечення включає методичні посібники, електронний навчальний курс навчальної дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів» на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2895> (Ч.1); <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3193> (Ч.2);

Вимоги до написання звіту

Студенти користуючись аналізом отриманих результатів і висновків виконаних на заняттях описують здобуті ними навички та висловлюють пропозиції щодо поліпшення навчальної практики з даної дисципліни, враховуючи при цьому нові напрямки або підходи у закріпленні знань отриманих на теоретичному курсі.

Форми та методи контролю

В кінці кожного дня практики студенти подають викладачу результати власних досліджень у підгрупах і їх аналіз. В кінці навчальної практики студенти представляють звіт-есе. Після виконання індивідуальних завдань, повного оформлення звіту-есе з навчальної практики студент отримує залік

Рекомендовані джерела інформації

1. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О. М. Якубчак, І. В. Забарна, Т.В. Таран, Л.А. Кондрасій – Київ: НУБіП України, 2019 – 206 с.
2. Курс лекцій: Безпечність та якість харчових продуктів. Частина 1. Навчально-методичні вказівки для студентів ОС Магістр, спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза. ЦП Компринт. 2021. 150 с.
3. Порядок відбору та ідентифікації проб з метою ветеринарно-санітарного контролю харчових продуктів і кормів: Навч. посіб. [для студ. та магістр. за спец. «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»] / Якубчак О. М., Меженська Н. А., Ткачук С. А., Білик Р. І. – К: Компринт, 2019. 145 с.; Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г.
4. Ткачук С. А., Ткачик Л. В. Якість і безпечність свинини за застосування органічних кормових добавок: Монографія. К: ЦП «Компринт», 2018. 132 с.
5. Ткачук С. А. Дослідження харчових продуктів за окремими показниками якості ЦП «Компринт». 2019. 39 с.
6. Законодавча база [Електронний ресурс]. <https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozivachiv/derzhavnij-rinkovij-naglyad/zakonodavcha-baza>
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.