

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології

«Погоджено»

В.о. директора Миколаївської
регіональної державної лабораторії
Держпродспоживслужби

Ольга МАРИГУН
_____ 2023р.



«Затверджую»

Декан факультету технології
виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та
біотехнології

Михайло ГИЛЬ
« 08 » _____ 2023р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної практики з лабораторної діагностики якості та безпечності
продукції тваринного та рослинного походження
для студентів I курсу СВО «Магістр» факультету технології виробництва
і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології
(спеціальності 175 «Інформаційно-вимірювальні технології»)

Місце проведення : Миколаївська регіональна державна лабораторія
держпродспоживслужби
Мета практики : Ознайомлення з обладнанням та методиками
проведення досліджень з якості та безпечності
продукції тваринного та рослинного походження
Термін проведення : ____ . ____ - ____ . ____ . 20 ____ р.
Обсяг практики : 36 годин
Керівник практики : асистент Ірина КАНИЦЬКА

Миколаїв
2023

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 28.02.2023 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №38-О від 03.03.2023р.

Розробник програми: ас. Ірина КАНИЦЬКА, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій МНАУ протокол № 13 від 16.06.2023 року.

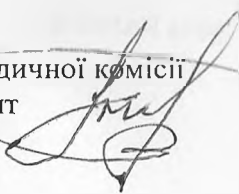
Завідувач кафедри
канд. с.-г. наук, доцент



Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології МНАУ протокол № 11 від 26.06.2023 р.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцент



Галина КАЛИНИЧЕНКО

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА

навчальної практики з лабораторної діагностики якості та безпеки
продукції тваринного та рослинного походження
для студентів I курсу СВО «Магістр» факультету технології
виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та
біотехнології
(спеціальності 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірювальна
техніка»)

Місце проведення : Миколаївська регіональна державна лабораторія
держпродспоживслужби
Мета практики : Ознайомлення з обладнанням та методиками
проведення досліджень з якості та безпечності
продукції тваринного та рослинного походження
Термін проведення : ____ . ____ - ____ . ____ . 20 ____ р.
Обсяг практики : 36 годин
Керівник практики : асистент Ірина КАНИЦЬКА

День	Тематика	Годин
1	-приїзд до лабораторії, розміщення по робочих місцях; -проведення інструктажу з техніки безпеки; -знайомство з розміщенням лабораторій та обладнання для визначення забруднювальних речовин в харчових продуктах, шляхи їх міграції, токсико-гігієнічну характеристику, технологічні способи зниження їх у харчовій сировині та продукції; -знайомитись з методиками проведення досліджень; -дати оцінку наповненості лабораторії необхідним обладнанням для визначення якості та безпечності продукції.	6
2	-ознайомитись з основними методиками визначення джерела екологічного ризику у продукції тваринного та рослинного походження; -розраховувати потенційний екологічний ризик продукції тваринного та рослинного походження.	6
3	-ознайомитись з основними методиками визначення генетично модифікованих організмів продукції тваринного та рослинного походження; -визначати основні рівні ризику ГМО продукції тваринного та рослинного походження.	6
4	-дослідити склад чинників продовольчої безпеки на всіх рівнях її забезпечення; -вимірювати показники безпеки харчових продуктів;	6
5	-виконати вимірювання показників продовольчої сировини продукції тваринного та рослинного походження;	6
6	-виконати вимірювання показників супутніх матеріалів продукції тваринного та рослинного походження	6
	ВСЬОГО	36

Інтегральна компетентність Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і проблеми у галузі метрології та інформаційно-виміральної техніки, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог

Загальні компетентності

K01. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

K04. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

K05. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

K06. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

K07. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

K10. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

K11. Здатність обирати та застосовувати придатні математичні методи, комп'ютерні технології, а також підходи до стандартизації та сертифікації для вирішення завдань в сфері метрології та інформаційно-виміральної техніки.

K12. Практичні навички розв'язування складних задач і проблем метрології, інформаційно-виміральної техніки, стандартизації при оцінюванні якості продукції.

K15. Здатність розв'язувати складні професійні завдання і проблеми на основі розуміння технічних аспектів забезпечення контролю якості продукції.

K16. Здатність застосовувати розуміння метрології як науки про вимірювання при роботі з технічною літературою та іншими джерелами інформації.

K21. Здатність враховувати вимоги до метрологічної діяльності в сфері технічного регулювання, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку.

Додаткові компетентності

K25. Здатність виконувати фахові дії з санітарної мікробіології

Програмні результати навчання

PR03. Розуміти міждисциплінарні зв'язки та контексти спеціальності.

PR04. Вміти виконувати аналіз інженерних продуктів, процесів і систем за встановленими критеріями, обирати і застосовувати найбільш придатні аналітичні, розрахункові та експериментальні методи для проведення досліджень, інтерпретувати результати досліджень.

PR05. Вміти формулювати та вирішувати завдання у галузі метрології, що пов'язані з процедурами спостереження об'єктів, вимірювання, контролю, діагностування і прогнозування з урахуванням важливості соціальних обмежень (суспільство, здоров'я і безпека, охорона довкілля, економіка, промисловість тощо).

PR09. Мати навички організації і проведення технічних випробувань інженерних продуктів.

ЗМІСТ ПРАКТИКИ

I день – приїзд до лабораторії, розміщення по робочих місцях;
– проведення інструктажу з техніки безпеки;
– знайомство з розміщенням лабораторій та обладнання для визначення забруднювальних речовин в харчових продуктах, шляхи їх міграції, токсико-гігієнічну характеристику, технологічні способи зниження їх у харчовій сировині та продукції;
– знайомитись з методиками проведення досліджень;
– дати оцінку наповненості лабораторії необхідним обладнанням для визначення якості та безпечності продукції.

II день – ознайомитись з основними методиками визначення джерела екологічного ризику у продукції тваринного та рослинного походження;

– розраховувати потенційний екологічний ризик продукції тваринного та рослинного походження;

III день – ознайомитись з основними методиками визначення генетично модифікованих організмів продукції тваринного та рослинного походження;

– визначати основні рівні ризику ГМО продукції тваринного та рослинного походження;

IV день – дослідити склад чинників продовольчої безпеки на всіх рівнях її забезпечення;

– вимірювати показники безпеки харчових продуктів;

V день – виконати вимірювання показників продовольчої сировини продукції тваринного та рослинного походження;

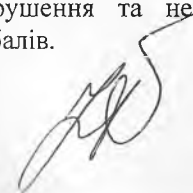
VI день – виконати вимірювання показників супутніх матеріалів продукції тваринного та рослинного походження

По закінченню навчальної практики студент здає залік.

Залік проводиться з урахуванням рейтингової системи оцінки знань:

1. Виконання програми практики забезпечує отримання заліку і оцінюється від 60 до 100 балів.
2. Щоденне виконання студентом завдань програми оцінюється від 9 до 17 балів.
3. Активність і творчість студента додатково оцінюється до 5 балів.
4. За дисциплінарні порушення та невиконання програми практики знімається від 5 до 20 балів.

Асистент



Ірина КАНИЦЬКА