МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«Погоджено»
В. о. директора Миколаївської
регіональної державної лабораторії
Держпродспоживслужби
_____ Ольга МОРГУН
«27» _____06_____ 2023 р.

«Затверджено»
Декан факультету ТВППТСБ
_____ Михайло ГИЛЬ
«28» _____06_____ 2023 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

навчальної практики

«Безпечність та якість харчових продуктів»

на 2022-2023 навчальний рік

Галузь знань: 21 – «Ветеринарна медицина»
Спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Рівень вищої освіти - Магістр
Курс – 3 (денна форма навчання)

Факультет	- ТВППТСБ
Кафедра	- ветеринарної медицини та гігієни
Курс	- 3-й
Семестр	- 6-й
Кількість тижнів	- 2
Всього годин	- 60
Залік	- 6-й семестр

Миколаїв – 2023

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №53-О від 18.05.2021р.

Розробник програми: асистент Вадим ПОСУХІН Миколаївський національний аграрний університет.

Робоча навчальна програма розглянута і ухвалена на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № _13_ від «20» _червня_ 2023 року.

Завідувач кафедрою,
доцент, канд. вет. наук Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 11 від «26» _червня_ 2023 року.

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

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ТВППТСБ

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

Анотація робочої навчальної програми
«Безпечність та якість харчових продуктів»

Галузь знань: 21 – «Ветеринарна медицина»
Спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Рівень вищої освіти - Магістр
Курс – 3 (денна форма навчання)

Факультет	- ТВППТСБ
Кафедра	- ветеринарної медицини та гігієни
Курс	- 3-й
Семестр	- 6-й
Кількість тижнів	- 2
Всього годин	- 60
Залік	- 6-й семестр

АНОТАЦІЯ

Навчальна практика призначена для закріплення знань, отриманих на лекціях, лабораторних заняттях, передбачає засвоєння здобувачами вищої освіти необхідних теоретичних знань, набуття практичних навичок з «Безпечність та якість харчових продуктів».

RESUME

Educational practice is designed to consolidate the knowledge gained in lectures, laboratory classes, involves the acquisition of higher education students the necessary theoretical knowledge, the acquisition of practical skills in "Safety and quality of food products".

1. Мета та завдання навчальної практики

Навчальна практика «Безпечність та якість харчових продуктів» розрахована на підготовку спеціалістів 6 рівня акредитації напряму за спеціальністю 212 - «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», є невід'ємною частиною загальної підготовки фахівців з безпечності та якісті харчових продуктів.

Мета навчальної практики – ознайомлення з обладнанням та методиками проведення досліджень з безпечності та якості харчової продукції.

Завдання навчальної практики – надавати здобувачам вищої освіти практичних навичок з діагностики якості продуктів тваринного та рослинного походження, яка передбачає вивчення забруднювальних речовин в харчових продуктах, шляхи їх міграції, токсико-гігієнічну характеристику, технологічні способи зниження їх у харчовій сировині та продукції.

Навчальна практика ґрунтується на знаннях таких дисциплін:

- хімія;
- санітарна екологія;
- ветеринарна радіологія;
- ветеринарна мікробіологія;
- гігієна харчових продуктів.

Компетентності та результати навчання

Інтегральна компетентність: 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:

ЗК2.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*ЗК3.*Знання та розуміння предметної галузі та професії.

Фахові компетентності спеціальності:

ФК2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

ФК3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

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 підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між

контролем безпечності харчових продуктів і 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, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.

ФК15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.

Додаткові компетентності:

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

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

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

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.

2. Зміст навчальної практики

У відповідності до навчального плану для освітньої спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» навчальна практика «Безпечність та якість харчових продуктів» проходить здобувачами вищої освіти по закінченню III курсу (6 семестр). Навчальна практика складається із 60 годин. Крім цього планується самостійне вивчення ряду питань з дисципліни.

1 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.

2-3 день - оцінити наповненість відділів лабораторії необхідним обладнанням для визначення безпечності та якості продукції.

4-5 день - ознайомитись з методиками проведення досліджень різних відділів.

6 день - ознайомитись з основними методиками визначення впливу різних джерел екологічного ризику на харчові продукти.

7 день - виявляти та досліджувати потенційний екологічний ризик харчової продукції.

8 день - ознайомитись з основними методиками визначення генетично-модифікованих організмів у харчових продуктах.

9 день - визначати основні рівні ризику ГМО у харчовій продукції.

10 день - дослідити склад чинників продовольчої безпеки на всіх рівнях її забезпечення.

11 день - вимірювати показники безпеки харчових продуктів.

12-13 день - виконати вимірювання показників продовольчої сировини харчової продукції.

14 день - виконати вимірювання показників супутніх матеріалів харчової продукції.

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 4 до 14 балів.
3. Активність і творчість студента додатково оцінюється до 5 балів.
4. За дисциплінарні порушення та невиконання програми практики студенту не зараховуються теми та зобов'язує його повторно пройти ці теми.

2.1. Структурно - логічна система проходження навчальної практики здобувачами вищої освіти факультету ТВППТСБ

1. Техніка безпеки під час проходження навчальної практики та окремих практичних занять.
2. Практичні заняття. Ознайомлення з темою і метою практичного заняття, опрацювання практичних навичок і вмінь. Виділення питань для самостійного їх вивчення.
3. Диференційований залік. Враховується рівень знань при відповіді на заліку та поточна успішність здобувачів вищої освіти.

№	Тема, завдання, що виконуються	К-ть год
1	Основи контролю якості харчової продукції.	5
2	Методологія контролю якості харчової продукції.	5
3	Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції.	5
4	Номенклатура фізико-хімічних показників якості харчової продукції.	5
5	Методологія нормування і контролю показників якості нової харчової продукції.	5
6	Стисла характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової. продукції	5
7	Контроль якості м'ясних продуктів.	5
8	Контроль якості молочних продуктів.	5
9	Контроль якості рибної продукції.	5
10	Діагностика якості та безпеки продукції рослинництва, кондитерської продукції та напоїв.	5
11	Методи контролю харчових концентратів.	5
12	Організація виробничих лабораторій харчових виробництв.	5
Всього		**60**

2.3. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Самостійна робота здобувачів вищої освіти під час проходження навчальної практики передбачає вивчення теоретичного матеріалу за конспектами лекцій, опрацюванням основної літератури та підготовки до захисту практичних занять.

Тематика самостійної роботи

№ з/п	Найменування тем
1	Теоретико-методологічні засади харчової безпеки.
2	Харчова безпека молочних продуктів.
3	Харчова безпека м'ясних продуктів.
4	Харчова безпека рибних продуктів.
5	Харчова безпека яєчної продукції.
6	Харчова безпека меду.
7	Методи контролю якості хлібобулочних виробів.
8	Методи контролю якості кондитерських виробів.
9	Методи контролю харчових концентратів.
10	Організація виробничих лабораторій харчових виробництв.

3. Форми поточного та заключного контролю занять здобувачів вищої освіти

Кредитно-модульна система оцінки навчальної практики використана для активізації практичної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Вона передбачає диференціацію навчального матеріалу у вигляді оцінки у балах за різними складовими змістовних модулів навчальної практики. По закінченню навчальної практики для здобувачів вищої освіти проводиться залік в усній формі.

Перевідна шкала балів оцінки успішності здобувачів вищої освіти

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

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

Критерії оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

Бали	Вимоги
90-100	У повному обсязі опрацьовано програмні питання практики; високе оцінювання практиканта керівником
75-89	Програмні питання практики опрацьовано достатньо; позитивне оцінювання практиканта керівником
60-74	Окремі питання опрацьовано поверхнево; позитивна характеристика

	практиканта керівником
35-59	Не висвітлено окремі програмні питання; негативна характеристика практиканта керівником; відсутність на практиці
1-34	Не висвітлено програмні питання; негативна характеристика практиканта керівником; відсутність на практиці

4. Матеріально-технічне та методологічне забезпечення навчальної практики

Практика проводиться в Миколаївській регіональній державній лабораторії Держпродспоживслужби де є відповідне матеріальне та методичне забезпечення.

Список рекомендованої літератури

Базова література

1. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. – Суми : Університетська книга, 2019. – 441 с.
2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручник.. – Суми : ВТД "Університетська книга", 2015. – 508 с.
3. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. - Київ : ПрофКнига, 2017. - 593 с.

Допоміжна література

1. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
2. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс, 2017. – 680 с.
3. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс, 2017. – 648 с.

Законодавчо-нормативні акти

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВРУ. – 1998. – № 19. – С. 98.

Розробник програми:
Асистент **Вадим ПОСУХІН**

Завідувач кафедри
К.в.наук, доцент **Імінжон ЛУМЕДЗЕ**