

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ



Валентина АРАНЧІЙ
2020 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

освітньо-професійна програма Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

галузь знань 21 Ветеринарна медицина

ступінь вищої освіти Магістр

Полтава 2020

Розробники: Бердник Василь, доктор ветеринарних наук, професор
Киричко Борис, доктор ветеринарних наук, професор
Євстаф'єва Валентина, доктор ветеринарних наук, професор
Кулинич Сергій, доктор ветеринарних наук, професор
Замазій Андрій, доктор ветеринарних наук, професор
Передера Жанна, кандидат ветеринарних наук, доцент
Передера Сергій, кандидат ветеринарних наук, доцент
Панасова Тетяна, кандидат ветеринарних наук, доцент
Киричко Олена, кандидат ветеринарних наук, доцент
Передера Роман, кандидат ветеринарних наук, доцент
Довгопол Володимир, кандидат ветеринарних наук, доцент
Шатохін Павло, кандидат ветеринарних наук, доцент
Супруненко Костянтин, кандидат ветеринарних наук, доцент
Бердник Ірина, кандидат ветеринарних наук, доцент
Кравченко Сергій, кандидат ветеринарних наук, доцент
Коне Мохамед Самана, кандидат ветеринарних наук, доцент
Корчан Микола, кандидат ветеринарних наук, доцент
Щербакова Наталія, кандидат ветеринарних наук, доцент
Омельченко Ганна, кандидат ветеринарних наук, доцент
Дмитренко Надія, кандидат ветеринарних наук, доцент
Лавріненко Інна, кандидат ветеринарних наук, доцент
Передера Олена, кандидат ветеринарних наук, доцент
Михайлютенко Світлана, кандидат ветеринарних наук, доцент
Локес-Крупка Терезія, кандидат ветеринарних наук, доцент
Канівець Наталія, кандидат ветеринарних наук, доцент
Петренко Максим, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
Жерносік Ігор, старший викладач
Каришева Людмила, старший викладач

Наскрізна програма практики розглянута та схвалена на засіданні кафедри паразитології та ветеринарно санітарної експертизи

Протокол від «28» серпня 2020 р. № 1

Завідувач кафедри

паразитології та ветеринарно санітарної експертизи  Валентина ЄВСТАФ'ЄВА

Наскрізна програма практики схвалена науково-методичною радою спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Протокол від «28» серпня 2020 р. № 1

Голова науково-методичної ради спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза



Наталія ЩЕРБАКОВА

© ПДАА, 2020

ВСТУП

Наскрізна програма практики розробляється згідно освітньо-професійної програми Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза та навчального плану підготовки студентів ступеня вищої освіти магістр спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Метою практики є набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, на основі отриманих в Академії теоретичних знань, для прийняття самостійних рішень у виробничих умовах та досягнення програмних результатів навчання; оволодіння сучасними методами, навичками, вміннями та формами організації праці у сфері професійної діяльності студентами; виховання потреби систематично поповнювати свої знання та застосовувати їх в майбутній професійній діяльності.

Завдання практики:

- поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань з дисциплін професійної підготовки;
- опанування навичок роботи із сучасними інструментами, обладнанням та апаратурою;
- застосування на практиці принципів біоетики, розуміння соціальних і екологічних наслідків своєї професійної діяльності;
- формування у здобувачів вищої освіти професійних компетенцій та системи умінь, що забезпечать конкурентноспроможність на ринку праці.

При проходженні всіх етапів практичної підготовки у здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр», освітньо-професійної програми Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, галузі знань 21 Ветеринарна медицина формуються наступні компетентності:

інтегральна: здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

- загальні:
- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- здатність спілкуватися іноземною мовою.
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадського (вільного, демократичного) суспільства,

верховенства права, прав і свобод людини і громадянина.

- здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, вести здоровий спосіб життя.

- здатність працювати в команді та навички міжособистісної взаємодії. Здатність забезпечувати формування фізичної культури особистості.

- фахові:

- здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

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

- 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.

- здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

- здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

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

- здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.

- 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.

- 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.

- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

- здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

- здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

- 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 здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

- здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

- здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

- здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

- здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

- здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, цивільного захисту.

- здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я та благополуччя тварин, які піддавалися лікуванню і профілактичним обробкам з метою перевірки відповідності вимогам нормативно-правових актів.

програмних результатів навчання:

- володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

- 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 методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

- 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.

- уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

- мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

- володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

- володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

- володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї

продукції.

- володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

- мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

- володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

- уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

- застосовувати знання з охорони праці, цивільного захисту при розробці критеріїв прийняття і реалізації управлінських рішень з використанням відповідних методів та принципів у сфері професійної діяльності.

- знати свої права і обов'язки як члена суспільства, розуміти цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні, визначати, засвоювати та запам'ятовувати базові принципи з гуманітарних наук.

- володіти системою рухових умінь і навичок, основними видами та формами раціональної фізкультурної діяльності.

1. ОПИС ПРАКТИК

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти освітньо- професійної програми Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза ступеня вищої освіти Магістр передбачені наступні види практик (табл. 1).

Таблиця 1

Види, термін і тривалість практики здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

№ з/п	Назва практики	Семестр	Обсяг практики	
			кредитів ЄКТС	годин
1. Навчальні практики				
1.1.	Навчально-ознайомча практика	2	7,5	225
1.2.	Навчальна практика "Гігієна тварин"	4	4,5	135
1.3.	Навчальна практика "Мікробіологія та вірусологія"	4	3	90
1.4.	Комплексна навчально-клінічна практика	6	3	90
1.5.	Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок	6	4,5	135
1.6.	Навчальна практика "Ветеринарно-санітарна експертиза"	8	3	90
1.7.	Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології	8	3	90
2.	Виробнича практика			
2.1	Виробнича практика I	8	4,5	135
2.2	Виробнича практика II	10	6	180
3.	Переддипломна практика			
3.1.	Переддипломна практика	12	6	180

1.1. Навчальна практика «Навчально-ознайомча практика»

Метою навчальної практики «Навчально-ознайомча практика» є ознайомлення здобувачів вищої освіти зі специфікою майбутнього фаху, формуванні спеціальних знань та практичних навичок на основі одержаних знань щодо пізнання будови організмів свійських тварин і птиці у видових, породних та вікових аспектах, в їх розвитку і зв'язку з довкіллям, щодо закономірностей функціонування природних і штучно створених екосистем, що дозволяє розробити стратегію і тактику збереження здоров'я тварин, ведення тваринництва в рамках екологічно безпечних технологій виробництва, переробки та зберігання основної та побічної продукції тваринництва.

Мета навчальної практики «Навчально-ознайомча практика» реалізується у процесі опанування здобувачами вищої освіти тематичних блоків (розділів) (табл. 2).

Таблиця 2

Тематичні блоки навчальної практики «Навчально-ознайомча практика» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Тематичний блок навчальної практики	Обсяг тематичного блоку, годин		Назва кафедри, яка здійснюватиме керівництво тематичним блоком
	кредитів ЄКТС	годин	
Анатомія свійських тварин	3	90	Нормальної і патологічної анатомії та фізіології тварин
Санітарна екологія	4,5	135	Терапії імені професора П. І. Локеса
Разом	7,5	225	-

Завдання навчальної практики «Навчально-ознайомча практика» відповідає тематичним блокам:

Тематичний блок «Анатомія свійських тварин»:

- відпрацювання методів фіксації тварин різних видів;
- визначення топографії окремих органів, судинних стовбурів, їх проекції на шкіру, а також меж ділянок тіла та його порожнин по кісткових, шкірних орієнтирах у різних видових і вікових групах свійських тварин;
- визначення норми щодо розмірів і форми, кольорів і консистенції внутрішніх органів, тканин і оболонок тіла тварин;
- проведенню анатомічного розтину туш та трупів тварин;
- одержання навичок до практичного застосування знань із анатомії тварин та птиці, одержаних на лекціях, лабораторних заняттях та самостійній роботі.

Тематичний блок «Санітарна екологія»:

- дослідження структури і функції природного середовища;
- вивчення основних екологічних понять, екологічних чинників розвитку і продуктивності тваринництва – біоценотичний компонент;
- визначення токсичних речовин, іонізуючого випромінювання у кормах;
- дослідження відходів тваринницької галузі і створюваних ними екологічних проблем, їх впливу на природне середовище, знешкодження відходів;
- визначення методів підвищення екологічної якості продукції; сучасної технології утилізації;
- дослідження загальної особливості функціонування зооекосистем.

Проходження навчальної практики «Навчально-ознайомча практика» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- зрагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.
- 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.
- здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.
- 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.
- здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.
- здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.
- здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

- здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

програмних результатів навчання:

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

- 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.

- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

- володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

- мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

- володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

1.2. Навчальна практика «Гігієна тварин»

Метою навчальної практики «Гігієна тварин» є засвоєння основних положень по збереженню здоров'я тварин та їх продуктивності, вирішення питань профілактики захворювань.

Завдання навчальної практики «Гігієна тварин» :

- вивчення факторів і умов навколишнього середовища та закономірностей їх впливу на організм тварин, стан їх здоров'я;
- науково-практичне обґрунтування оптимальних і гранично допустимих параметрів навколишнього середовища та розробка зоогігієнічних і ветеринарно-санітарних норм, а також засобів і способів, спрямованих на підтримання і стимулювання функціональних можливостей і опірності організму до дії несприятливих факторів навколишнього середовища;
- забезпечення охорони природного середовища і його оздоровлення за рахунок впровадження зоогігієнічних норм і ветеринарно-санітарних правил у практику тваринництва.

Проходження навчальної практики «Гігієна тварин» сприяє формуванню: компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- 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.
- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.
- здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

програмних результатів навчання:

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.
- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.
- уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів

утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

1.3. Навчальна практика «Мікробіологія та вірусологія»

Метою навчальної практики «Мікробіологія та вірусологія» є: закріплення знань щодо організації мікробіологічної та вірусологічної лабораторій, правил відбору та підготовки патологічного матеріалу для досліджень, оволодіння практичними навичками проведення мікробіологічних та вірусологічних досліджень.

Завдання навчальної практики «Мікробіологія та вірусологія» є:

- опанування техніки безпеки, особливості одержання і транспортування патологічного матеріалу для мікробіологічних та вірусологічних досліджень, особливості оформлення документації;
- підготовка патологічного матеріалу до мікробіологічних та вірусологічних досліджень;
- проведення мікробіологічних та вірусологічних лабораторних досліджень;
- оформлення і аналіз отриманих результатів лабораторних досліджень.

Проходження навчальної практики «Мікробіологія та вірусологія» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
- здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

програмних результатів навчання:

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.
- 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.

1.4. Навчальна практика «Комплексна навчально-клінічна практика»

Метою навчальної практики «Комплексна навчально-клінічна практика»: є закріплення теоретичні знання й набутих практичних навичок з організації, підготовки й проведення хірургічних операцій на окремих ділянках тіла в різних видів тварин і післяопераційного догляду за тваринами, в разі утримання останніх в умовах стаціонару, індивідуального сектора й господарства різних форм власності; виконання різних методів дослідження і лікування тварин з акушерськими і гінекологічними захворюваннями та методів і прийомів, що застосовуються в біотехнології відтворення тварин.

Мета навчальної практики «Комплексна навчально-клінічна практика» реалізується у процесі опанування здобувачами вищої освіти тематичних блоків (розділів) (табл. 3).

Таблиця 3

Тематичні блоки навчальної практики «Комплексна навчально-клінічна практика» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Тематичний блок навчальної практики	Обсяг тематичного блоку, годин		Назва кафедри, яка здійснюватиме керівництво тематичним блоком
	кредитів ЄКТС	годин	
Біотехнологія відтворення тварин	1,5	45	Хірургії та акушерства
Ветеринарні технології з забезпечення здоров'я тварин	1,5	45	
Разом	3	90	-

Завдання навчальної практики «Комплексна навчально-клінічна практика» відповідає тематичним блокам (розділам):

Тематичний блок «Біотехнологія відтворення тварин»:

- закріплення в умовах тваринницького господарства теоретичні знання і практичні навички з біотехнології відтворення тварин;

- засвоєння методи діагностики вагітності і неплідності, діагностики і терапії акушерських та гінекологічних захворювань, навчитись здійснювати заходи щодо профілактики цих хвороб;

- самостійно розв'язання практичних питань з акушерства, гінекології і біотехнології розмноження тварин в умовах виробництва.

Тематичний блок «Ветеринарні технології з забезпечення здоров'я тварин»:

- відпрацювання техніки проведення фіксації та знерухомлення різних видів тварин під час проведення хірургічних операцій;
- ознайомлення, підбір та засвоєння техніки застосування хірургічного інструментарію, обладнання, а також медикаментів та перев'язувальних засобів, необхідних у процесі виконання конкретних оперативних втручань;
- використання методів профілактики хірургічної інфекції під час масових кастрацій та інших видів хірургічної роботи в операційній та в умовах ферм чи ветеринарно-лікувальних установ;
- проведення різних видів знеболювання, в тому числі застосування новокаїнових блокад як методу патогенетичної терапії;
- відпрацювання різних методів і техніки введення лікарських речовин (ін'єкцій, інфузій) та пункцій;
- освоєння техніки роз'єднання і з'єднання тканин та способів зупинки кровотечі;
- відпрацювання техніки накладання різних видів пов'язок;
- техніки виконання різних оперативних прийомів і операцій.

Проходження навчальної практики «Комплексна навчально-клінічна практика» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
- 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.
- здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.
- здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.
- здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, цивільного захисту.

- здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я та благополуччя тварин, які піддавалися лікуванню і профілактичним обробкам з метою перевірки відповідності вимогам нормативно-правових актів.

програмних результатів навчання:

- 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.

- уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

1.5. Навчальна практика «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок»

Метою навчальної практики «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок»: є формування спеціальних знань та практичних навичок виявлення у навколишньому середовищі, головним чином у воді, ґрунті, повітрі й харчових продуктах, мікроорганізмів, грибів та вірусів як патогенних так і умовно-патогенних; навчитися використовувати набуті знання щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, дотримання гігієнічних вимог при їх зберіганні, та реалізації готової продукції.

Мета навчальної практики «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок» реалізується у процесі опанування здобувачами вищої освіти тематичних блоків (розділів) (табл. 4).

Тематичні блоки навчальної практики «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Тематичний блок навчальної практики	Обсяг тематичного блоку, годин		Назва кафедри, яка здійснюватиме керівництво тематичним блоком
	кредитів ЄКТС	годин	
Ветеринарно-санітарна мікробіологія, мікологія і вірусологія	3	90	Інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки
Гігієна харчових продуктів	1,5	45	Паразитології та ветсанекспертизи
Разом	4,5	135	-

Завдання навчальної практики «Навчальної практики з первинних професійних умінь та навичок» відповідає тематичним блокам (розділам):

Тематичний блок «Ветеринарно-санітарна мікробіологія, мікологія і вірусологія»:

- опанування техніки безпеки при одержанні, транспортуванні і дослідженні відібраного матеріалу для мікробіологічних, мікологічних і вірусологічних досліджень
- проведення мікробіологічних, мікологічних і вірусологічних досліджень відібраного матеріалу (води, ґрунту, повітря й харчових продуктів) на наявність мікроорганізмів, грибів та вірусів як патогенних так і умовно-патогенних;
- проведення аналізу отриманих результатів та оформлення відповідної документації.

Тематичний блок «Гігієна харчових продуктів»:

- ознайомлення з нормативно-правовими документами, актами, санітарними нормами і правилами та відомчими інструкціями, що діють на переробних підприємствах;
- опанування санітарно-гігієнічні вимоги на підприємствах харчової промисловості;
- ознайомлення з методами контролю за виконанням санітарно-гігієнічних вимог під час технологічних етапів виробництва продукції тваринництва та рослинництва; ти
- опанування методів визначення гігієнічних та якісних показників сировини при виробництві харчових продуктів;

- ознайомлення з гігієнічними вимогами до пакування продуктів харчування.

Проходження навчальної практики «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.
- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.
- здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
- здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

програмних результатів навчання:

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.
- 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.
- володіти знаннями та практичними уміньми, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
- володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.
- володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення,

утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

1.6. Навчальна практика «Ветеринарно-санітарна експертиза»

Метою навчальної практики «Ветеринарно-санітарна експертиза» є: закріплення безпосередньо в умовах виробництва або в умовах навчальних, навчально-наукових лабораторій теоретичного матеріалу, набуття практичних навичок з планування і організації проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринництва, застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень показників безпеки та якості продуктів тваринного і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарної оцінки, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

Завдання навчальної практики «Ветеринарно-санітарна експертиза» :

- проведення контролю якості та безпечності продукції для населення, сировини для промисловості;
- проведення органолептичних, лабораторних методів дослідження, виключити ймовірність отруєння людей харчовими продуктами тваринного походження;
- опанування методів попередження дистрибуції продуктів тваринного походження, які мають токсичні, мутагенні, канцерогенні, алергенні чи інші несприятливі для організму людини наслідки;
- ознайомлення зі змінами в законодавчій сфері та інших нормативно-правових актах у галузі ветеринарно-санітарної експертизи в Україні;
- ознайомлення з нормативно-правовими актами з питань якості та безпеки харчових продуктів в ЄС та згідно Codex Alimentarius.

Проходження навчальної практики «Ветеринарно-санітарна експертиза» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

- здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

- 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.

- здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

- здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

- здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

програмних результатів навчання:

- володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

- знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

- володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

1.7. Навчальна практика «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології»

Метою навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології» є засвоєння теоретичних засад і оволодіння практичними навичками із збирання анамнезу, основ діагностики різних внутрішніх хвороб та особливостями лікування різних видів тварин в умовах виробництва; здобуття практичних навичок і закріплення теоретичних знань з курсу загальної і спеціальної епізоотології в умовах віварію навчального закладу,

Державної регіональної лабораторії ветеринарної медицини в Полтавській області, лабораторії кафедри та господарств.

Мета навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології» реалізується у процесі опанування здобувачами вищої освіти тематичних блоків (розділів) (табл. 5).

Таблиця 5

Тематичні блоки навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Тематичний блок навчальної практики	Обсяг тематичного блоку, годин		Назва кафедри, яка здійснюватиме керівництво тематичним блоком
	кредитів ЄКТС	годин	
Паталогічна анатомія та розтин	1,5	45	Нормальної і патологічної анатомії та фізіології тварин
Паразитологія та інвазійні хвороби	1,5	45	паразитології та ветсанекспертизи
Разом	3,0	90	-

Завдання навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології» відповідає тематичним блокам (розділам):

Тематичний блок «Паталогічна анатомія та розтин»:

- опанування здобувачами проведення патологоанатомічного розтину трупів тварин, складання протоколу патологоанатомічного розтину та встановлення діагнозу.

Тематичний блок «Паразитологія та інвазійні хвороби»:

- проведення огляду хворої тварини та правильний відбір матеріалу для досліджень;

- застосування методів зажиттєвої лабораторної й диференційної діагностики протозоозів, гельмінтозів, акарозів та ентомозів сільськогосподарських та непродуктивних тварин;

- застосування методів посмертної лабораторної й диферент ійної діагностики протозоозів, гельмінтозів, акарозів та ентомозів сільськогосподарських та непродуктивних тварин;

- засвоєння методики призначення лікарських препаратів, виписування рецептів за інвазійних хвороб твари

Проходження навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
- здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.
- здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.
- здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

програмних результатів навчання:

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.
- 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.
- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.
- уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.
- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

1.8. Виробнича практика I.

Метою виробничої практики I є: набуття практичних навичок з організації та проведення заходів щодо гігієни та санітарії утримання та експлуатації тварин, виконання розтину та патологоанатомічної діагностики захворювань в умовах виробництва; виховання потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності, збір матеріалу для виконання курсових та інших видів наукових робіт.

Завдання виробничої практики I:

- проведення паразитологічного, санітарно-мікробіологічного та вірусологічного контролю на підприємствах по утриманню тварин;
- проведення радіологічного контролю харчової продукції та навколишнього середовища;
- проведення моніторингу гігієни умов утримання та експлуатації тварин на підприємствах.

Проходження виробничої практики I сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина.
- здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, вести здоровий спосіб життя.
- здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.
- здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

- 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.
- здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
- здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.
- здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».
- здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.
- 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.
- 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.
- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.
- здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
- здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).
- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.
- 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 здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.
- здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

- здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.
- здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.
- здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

програмних результатів навчання:

- володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.
- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.
- 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 методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.
- 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.
- уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.
- мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.
- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

- володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

- володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

- володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

- володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

- мати необхідні знання та вміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

- володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

- уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням

морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

- застосовувати знання з охорони праці, цивільного захисту при розробці критеріїв прийняття і реалізації управлінських рішень з використанням відповідних методів та принципів у сфері професійної діяльності.

1.9. Виробнича практика II

Метою виробничої практики II є: поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в організації та проведення заходів щодо, проведення ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо; збір матеріалу для виконання курсових та інших видів наукових робіт.

Завдання виробничої практики II:

- проведення визначення якості та безпечності сировини тваринного і рослинного походження, харчових продуктів, що призначаються для харчування людей, переробки і годівлі тварин;

- проведення санітарно-мікробіологічного та вірусулогічного контролю на харчових підприємствах;

- проведення нагляду та контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Проходження виробничої практики II сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина.
- здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку

предметної області її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, вести здоровий спосіб життя.

- здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

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

- 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.

- здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

- здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

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

- здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.

- 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.

- 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.

- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

- здатність організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

- здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

- 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 здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

- здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

- здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

- здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

- здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

програмних результатів навчання:

- володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

- 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 методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

- 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.

- уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

- мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті,

здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

- володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

- володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

- володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

- володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

- мати необхідні знання та вміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

- володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

- уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів

утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

- застосовувати знання з охорони праці, цивільного захисту при розробці критеріїв прийняття і реалізації управлінських рішень з використанням відповідних методів та принципів у сфері професійної діяльності.

1. 10. Переддипломна практика

Метою переддипломної практики є: узагальнення й удосконалення здобутих здобувачем вищої освіти знань, практичних умінь і навичок на базі конкретного суб'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збір, узагальнення й аналіз матеріалів за темою кваліфікаційної (магістерської) роботи.

Завдання переддипломної практики:

- оволодіння первинним професійним досвідом;
- одержання досвіду у вирішенні практичних завдань, що вимагають застосування професійних знань і вмінь фахівця;
- узагальнення, систематизація, закріплення і поглиблення знань з вивчених дисциплін навчального плану;
- узагальнення досвіду, знань й умінь з професійної, організаційної та виховної роботи;
- акумулювання й аналіз матеріалів для підготовки кваліфікаційної (магістерської) роботи, проведення досліджень у рамках студентської науково-дослідної роботи;

Проходження переддипломної практики сприяє формуванню: компетентностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- здатність приймати обґрунтовані рішення.
- здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).

- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина.
- здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, вести здоровий спосіб життя.
- здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.
- здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.
- 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.
- здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
- здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.
- здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».
- здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.
- 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.
- 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.
- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.
- здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
- здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

- 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 здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

- здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

- здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

- здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

- здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

програмних результатів навчання:

- володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

- використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

- 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 методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

- 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.

- уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

- мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

- володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

- володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

- володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

- володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

- володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

- володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

- мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

- володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

- уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

- розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

- застосовувати знання з охорони праці, цивільного захисту при розробці критеріїв прийняття і реалізації управлінських рішень з використанням відповідних методів та принципів у сфері професійної діяльності.

2. ЗМІСТ ПРАКТИК

2.1. Навчальна практика «Навчально-ознайомча практика»

Тематичний блок «Анатомія свійських тварин»:

Тема 1. Загальні дані про поведження із тваринами та поділ їх тіл на анатомічні частини і ділянки.

Правила техніки безпеки при роботі з тваринами. Правила поведження з тваринами різних видів (кіньми, свинями, рогатою худобою, собаками, котами). Головні методи фіксації тварин різних видів. Визначення на тваринах та скелетах частин, відділів та ділянок тіла і статі тварин. Демонстрація площин, напрямків і поверхонь на тулубі, голові та кінцівках.

Тема 2. Вивчення апарату руху. Osteологія.

Будова кістки як органу та скелету. Поділ скелету на відділи та ланки. Особливості будови кісток скелету різних видів свійських тварин. Проекції на шкіру кісток черепа, поясів і вільних кінцівок, хребетного стовпа. Визначення проекції на шкіру основних кісткових орієнтирів тазу, маклаків, сідничних горбів, лопатки; суглобів голови, шиї та тулуба. Демонстрація будови та топографії на тварині та органах. Оформлення зошита та щоденника практики.

Тема 3. Синдесмологія.

З'єднання кісток. Окремий розгляд неперервних з'єднань кісток скелету тварин та перервних з'єднань (суглобів) грудної та тазової кінцівок, голови та хребетного стовпа. Зв'язки хребетного стовпа та суглобів. Внутрісуглобові зв'язки.

Демонстрація будови та топографії на тварині.

Тема 4. Міологія. Характеристика будови скелетних м'язів.

Будова, розміщення та функції м'язів. Визначення проекції на шкіру м'язів голови, хребетного стовпа, грудної та черевної стінок, м'язів кінцівок. Проекції на шкіру місць закріплення сухожилків м'язів. Проекція діафрагми. Допоміжні пристосування м'язів. Сезамоподібні кісточки. Демонстрація будови та топографії на тварині.

Тема 5. Загальний шкірний покрив та його похідні.

Будова шкіри тварин. Будова похідних шкіри - волосся, м'якушів, залоз. Особливості будови молочних залоз різних видів свійських тварин. Будова та функція кігтів, нігтів, копита, ратиць та рогу тварин. Демонстрація будови та топографії на тварині.

Тема 6. Спланхнологія. Порожнини тіла та серозні порожнини.

Порожнини тіла та серозні порожнини. Поділ черевної порожнини на відділи та ділянки. Проекції на шкіру меж порожнин тіла, відділів та ділянок порожнин. Проекція діафрагми. Топографія внутрішніх органів у порожнинах тіла та їх проекції на шкіру тварин.

Тема 7. Апарат травлення.

Топографія, будова та проекція на шкірний покрив органів травлення – похідних головної, передньої, середньої та задньої кишок тварин. Позначення меж на тварині. Вивчення будови при розтині. У забійному цеху вивчаються особливості розміщення органів травлення тварин. Будова кожного з органів системи з визначенням видових особливостей. Проведення кишкового каналу, визначення меж, наявності та кількості теній тощо.

Тема 8. Будова апарату дихання та окремих його органів.

Топографія, будова та проекція на шкірний покрив гортані, трахеї та легень. Позначення меж на тварині. Вивчення будови при препаруванні. Визначення особливостей будови носа і носових порожнин тварин.

Тема 9. Сечостатевий апарат самців і самок.

Топографія, будова та проекція на шкірний покрив органів сечовиділення та відтворення самок свійських тварин. Топографія та зовнішня і внутрішня будова органів відтворення самців свійських тварин. Пахові кільця та паховий канал. Позначення меж на тварині. Вивчення будови при препаруванні.

Тема 10. Ангіологія.

Топографія, будова та проекція та визначення проекції на шкіру серця тварин. Особливості зовнішнього вигляду і будови артерій, вен та лімфатичних судин. Топографія магістральних артерій та вен великого і малого кіл кровообігу. Яремний жолоб. Зовнішня яремна вена. Її топографія та значення для практичної ветеринарної медицини. Система ворітної вени. Топографія артерій, які застосовують для визначення стану та кількості ударів пульсу (лицева, серединна хвостова, передня великогомілкова, плечова чи серединна). Позначення меж на тварині. Вивчення будови при препаруванні.

Тема 11. Лімфатична система та система кровотворних і лімфоїдних органів

Будова та функції лімфатичного вузла. Лімфатичні центри тіла тварини. Поверхневі лімфатичні центри, які мають важливе клінічне значення. Особливості

топографії та будови червоного кісткового мозку, тимуса, селезінки, мигдаликів, одиноких лімфоїдних вузликів та їх скупчень (пейєрових пляшок). Топографія, позначення меж на тварині. Вивчення будови при препаруванні.

Тема 12. ЗВС та нервова система.

Будова ЗВС і нервової системи. Топографія, позначення меж залоз внутрішньої секреції на тварині. Вивчення будови при препаруванні. Вивчення топографії, будови та проєкції на шкірний покрив спинного та головного мозку. топографія та проєкції на шкірний покрив нервових сплетень та їх розгалужень. Вивчення будови і топографії нервової системи при препаруванні.

Тема 13. Аналізатори.

Будова аналізаторів – зорового, слухового і інших. Особливості будови очного яблука та вуха різних видів на тварині та при препаруванні.

Тема 14. Будова тіл птахів.

Будова тіл свійської та дикої птиці. Будова та топографія органів на живій птиці, чи їх трупах і органах.

Тематичний блок «Санітарна екологія»:

Тема 1. Структура і функції природного середовища.

Основні екологічні поняття, екологічних чинників розвитку і продуктивності тваринництва – біоценотичний компонент.

Тема 2. Запобігання забрудню навколишнього середовища.

Токсичні речовини, іонізуюче випромінювання у кормах, відходи тваринницької галузі і створювані ними екологічні проблеми, їх впливу на природне середовище, знешкодження відходів; визначення методів підвищення екологічної якості продукції; сучасної технології утилізації; дослідження загальної особливості функціонування зооекосистем.

2.2. Навчальна практика «Гігієна тварин»

Тема 1. Гігієна повітря.

Оцінка фізичних властивостей повітря. Визначення температури, вологості, руху повітря, бактеріальної і механічної забрудненості повітря. Гігієнічне значення хімічного складу повітря.

Тема 2. Гігієна води.

Санітарна оцінка джерел і систем водопостачання ферм. Визначення основних фізичних і бактеріологічних показників води.

Тема 3. Гігієна ґрунту і кормів.

Гігієнічна оцінка ґрунту та кормів за фізичними, хімічними і біологічними показниками. Визначення основних фізичних і бактеріологічних показників кормів.

Тема 4. Санітарія.

Санітарний захист ферм та комплексів. Санітарні об'єкти та зони. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація тваринницьких об'єктів. Методи утилізації трупів тварин.

2.3. Навчальна практика «Мікробіологія та вірусологія»

Тема 1. Знайомство з мікробіологічним відділом Регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини у Полтавській області .

Вивчення техніки безпеки роботи у мікробіологічній лабораторії. Ознайомлення з обладнанням мікробіологічної лабораторії. Вивчення особливості одержання та транспортування патологічного матеріалу для бактеріологічних досліджень. Вивчення особливості оформлення документації.

Тема 2. Виготовлення мазків патологічного матеріалу, їх фарбування та вивчення під мікроскопом з метою встановлення попереднього діагнозу. Відпрацювання практичних навичок культивування мікроорганізмів на різних живильних середовищах. Вивчення характеру росту колоній з метою встановлення заключного діагнозу.

Методика приготування мазків, методів їх фіксації та фарбування простим і складними методом. Відпрацювання техніки посіву мікроорганізмів на живильні середовища. Оволодіння особливості посіву на середовища для анаеробів. Вивчення методів виділення чистої культури.

Тема 3. Оволодіння методами проведення біопроби. Мікробіологічне дослідження лабораторних тварин після проведення біопроби.

Правила відбору і консервування патологічного матеріалу. Освоєння методики зараження лабораторних тварин.

Тема 4. Ознайомлення з роботою вірусологічного відділу Регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини у Полтавській області.

Інструктаж з безпеки життєдіяльності. Особливості одержання і транспортування патологічного матеріалу для вірусологічних досліджень. Особливості оформлення документації.

Тема 5. Підготовка патологічного матеріалу до вірусологічних досліджень, ставлення біопроби.

Методика приготування вірусовмісного матеріалу та зараження лабораторних тварин і курячих ембріонів, первинно-трипсинізованих культур клітин. Ознайомлення з різними видами цитопатогенної дії вірусів.

Тема 6. Серологічна діагностика.

Методика ставлення реакцій гемаглютинацій, реакції уповільненої преципітації, дифузної преципітації та нейтралізації; реакції зв'язування комплементу та її особливості визначення типу вірусу ящуру; експрес-діагностики вірусних хвороб тварин, ПЛР діагностика, імуноферментний аналіз. Діагностика сказу.

2.4. Навчальна практика «Комплексна навчально-клінічна практика»

Тематичний блок «Біотехнологія відтворення тварин»:

Тема 1. Штучне осіменіння самок.

Методи отримання сперми, оцінки її якості. Розморожування та оцінка якості сперми перед осіменінням перед осіменінням. Відпрацювання методів штучного осіменіння самок.

Тема 2. Фізіологія вагітності.

Методи діагностики вагітності.

Тема 3. Патологія вагітності.

Діагностика, лікування та профілактика патології вагітності у тварин. Диспансеризація сухостійних корів.

Тема 4. Фізіологія родів.

Акушерське дослідження тварин при пологах, надання допомоги роділлі та новонародженому.

Тема 5. Патологія родів.

Діагностика патології родів та надання родопомочі роділлі та новонародженому.

Тема 6. Фізіологія і патології післяродового періоду.

Акушерська диспансеризація корів у післяродовому періоді. Діагностика, лікування та профілактика післяродових ускладнень у тварин. Місце проведення практики – господарства різних форм власності.

Тема 7. Неонатологія.

Догляд за новонародженими. Діагностика, лікування та профілактика хвороб новонароджених.

Тема 8. Мастити тварин.

Відпрацювання методів діагностики, лікування та профілактики субклінічних та клінічних маститів тварин.

Тема 9. Патології молочної залози.

Діагностика, лікування та профілактика патологій молочної залози неzapального характеру.

Тема 10. Патології яєчників.

Методики гінекологічного дослідження. Гінекологічна диспансеризація корів. Діагностика, лікування та профілактика патологій яєчників.

Тема 11. Патології матки, яйцепроводів, піхви, вульви.

Гінекологічна диспансеризація корів. Діагностика, лікування та профілактика патологій матки, яйцепроводів, піхви та вульви. Діагностика, лікування та профілактика статевих інфекцій.

Тематичний блок «Ветеринарні технології з забезпечення здоров'я тварин»:

Тема 1. Ознайомлення із технікою безпеки при роботі з тваринами і хірургічними інструментами. Відпрацювання методів фіксації різних видів тварин.

Інструктаж з безпеки життєдіяльності. Методи фіксації сільськогосподарських тварин. Фіксація великої рогатої худоби (фіксація у стоячому положенні; фіксація у лежачому положенні за способом Гесса, Мадсена, італійським і кавказьким способами; фіксація у станках і на операційних столах). Фіксація коней (способи фіксації у стоячому положенні; фіксація у лежачому положенні російським методом і за способом Решетняка). Фіксація свиней (методи фіксації свиней у стоячому положенні на операційних столах і спеціальних пристосуваннях у лежачому положенні. Способи повалу дорослих свиней за Андреевим і Хааке). Фіксація собак і кішок (способи фіксації на операційних столах).

Тема 2. Відпрацювання методів уведення лікарських речовин у різних видів тварин. Десмургія.

Внутрішньошкірні ін'єкції, підшкірні ін'єкції, внутрішньом'язові ін'єкції, інтраортальні ін'єкції, внутрішньовенні інфузії. Способи накладання циркулярних, спіральних, повзучих, восьмиподібних бинтових пов'язок, а також пов'язок на роги, копита, хвіст.

Способи накладання спеціальних пов'язок (косинкових, пращових, лігатурних, каркасних, клейових, іммобілізуючих).

Тема 3. Операції на голові.

Новокаїнові блокади у ділянці голови (блокада лобового нерва, підблокового нерва, підчочномкового нерва, нижньощелепового нерва; верхньощелепового нерва; нерва рогу у великої рогатої худоби; луночково-нижньощелепового і підборідного нервів). Ампутація рогових відростків кривавим і безкровним способами. Попередження росту рогів у телят (хімічний, термічний і механічний способи). Уведення вгамувального кільця бугаям. Енуклеація очного яблука.

Тема 4. Кастрація самців і самок сільськогосподарських та дрібних тварин.

Методи кастрації сільськогосподарських та дрібних тварин (кастрація з обриванням сім'яного канатика – „на відрив”; кастрація із застосуванням лігатури – „на лігатуру” оваріоектомія, оваріогістероектомія).

Тема 5. Герніютомія у тварин.

Операції з приводу пахвинно-мошонкових гриж у кнурців (фіксація, знеболювання, техніка оперативного втручання). Операції з приводу пупкових гриж у кнурців, свинок, бугайців і теличок (фіксація, знеболювання, техніка оперативного втручання різними способами).

Тема 6. Операції на грудній і тазовій кінцівках.

Провідникова анестезія нервів грудної і тазової кінцівок (блокада нервів для знеболювання зап'ястка чи заплюсни за Артмейером; блокада нервів у ділянці п'ястка чи плюсни за Шабровим; блокада за Регнері; блокада за Зиковим; циркулярний новокаїновий блок);

- пункція суглобів, бурс і сухожилкових піхв;
- ампутація пальця та екзартикуляція третьої фаланги у великої рогатої худоби.

Тема 7. Відпрацювання техніки виконання новокаїнових блокад.

Підготовка тварини до виконання місцевого знеболювання. Техніка новокаїнових блокад, які застосовують за хвороб у ділянці голови, органів грудної, черевної й тазової порожнин, та інших блокад, які застосовують за хірургічних хвороб.

2.5. Навчальна практика «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок»

Тематичний блок «Ветеринарно-санітарна мікробіологія, мікологія і вірусологія»

Тема 1. Знайомство з мікробіологічним, хіміко-токсикологічним та вірусологічним відділами Регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини у Полтавській області.

Техніка безпеки при роботі у відділах. Ознайомлення з обладнанням мікробіологічного, хіміко-токсикологічного та вірусологічного відділів. Вивчення особливості одержання та транспортування відібраного матеріалу для санітарно-мікробіологічних, мікологічних та вірусологічних досліджень. Вивчення особливості оформлення документації.

Тема 2. Виготовлення мазків з відібраного матеріалу, їх фарбування та вивчення під мікроскопом з метою виявлення санітарно показових мікроорганізмів, грибів.

Методи виділення чистої культури. Відпрацювання практичних навичок культивування санітарно-показових мікроорганізмів та грибів на різних живильних середовищах. Вивчення характеру росту колоній з метою встановлення заключного висновку щодо санітарного забруднення.

Тема 3. Підготовка відібраного матеріалу до санітарних вірусологічних досліджень, ставлення біопроби.

Приготування вірусомісного матеріалу та зараження лабораторних тварин і курячих ембріонів, первинно-трипсинізованих культур клітин, ознайомлення з різними видами цитопатогенної дії вірусів.

Тема 4. Біопроба на біологічних об'єктах.

Методика ставлення біопроби. Дослідження лабораторних тварин після проведення біопроби. Ознайомлення із правилами відбору і консервування патологічного матеріалу.

Тематичний блок «Гігієна харчових продуктів»:

Тема 1. Основні критерії якості та безпечності харчових продуктів.

Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих газів у виробничій зоні, шуму). Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування. Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря..

Тема 2. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.

Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування. Контроль температурних параметрів технологічних процесів..

Тема 3. Особиста гігієна працівників.

Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств. Контроль температурних параметрів технологічних процесів.

1.6. Навчальна практика «Ветеринарно-санітарна експертиза»:

Тема 1. Основи технології та гігієна переробки забійних тварин.

Передзабійний огляд, забій та порядок розбору тушок птиці.

Тема 2. Організація та методика огляду туш і внутрішніх органів.

Методика ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів свійської птиці. Мікробіологічне дослідження м'яса птиці.

Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, м'яса морських ссавців, безхребетних тварин.

Органолептичні та фізико-хімічні дослідження для визначення якості та безпеки риби, м'яса морських ссавців, безхребетних тварин.

Тема 4. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинної продукції.

Органолептичні та фізико-хімічні дослідження для визначення якості та безпеки рослинної продукції.

2.7. Навчальна практика «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології»

Тематичний блок «Патологічна анатомія та розтин»:

Тема 1. Проведення інструктажу по техніці безпеки. Відпрацювання методів відбору патологічного матеріалу для спеціальних досліджень. Особливості техніки розтину птиці. Розтин трупів. Оформлення протоколів розтину.

Загальні правила відбору та пересилки патологічного матеріалу, відбір патологічного матеріалу для хімічного, гістологічного, бактеріологічного, вірусологічного та ін. досліджень. Відбір патологічного матеріалу при бактеріальних та вірусних хворобах.

Тема 2. Особливості техніки розтину непарнокопитних та рогатої худоби. Розтин трупів тварин. Оформлення протоколів розтину.

Загальні правила відбору та пересилки патологічного матеріалу, відбір патологічного матеріалу для хімічного, гістологічного, бактеріологічного, вірусологічного та ін. досліджень. Відбір патологічного матеріалу при бактеріальних та вірусних хворобах.

Тема 3. Особливості техніки розтину трупів свиней. Розтин трупів. Оформлення протоколів розтину.

Загальні правила відбору та пересилки патологічного матеріалу, відбір патологічного матеріалу для хімічного, гістологічного, бактеріологічного, вірусологічного та ін. досліджень. Відбір патологічного матеріалу при бактеріальних та вірусних хворобах.

Тема 4. Особливості техніки розтину м'ясоїдних, дрібних домашніх та лабораторних тварин. Розтин трупів тварин. Оформлення протоколів розтину.

Загальні правила відбору та пересилки патологічного матеріалу, відбір патологічного матеріалу для хімічного, гістологічного, бактеріологічного, вірусологічного та ін. досліджень. Відбір патологічного матеріалу при бактеріальних та вірусних хворобах.

Тема 5. Техніка виготовлення музейних макропрепаратів (вологих і сухих).

Фіксація, відновлення кольору, консервування та монтування препаратів з органів. Виготовлення кісткових препаратів, консервування гелмінтів.

Тематичний блок «Паразитологія та інвазійні хвороби»

Тема 1. Діагностика протозойних хвороб тварин.

Відпрацювання методів зажиттєвої та посмертної діагностики піроплазмі дозів, кокцидіозів тварин, балантидіазу свиней, гістомонозу птиці, гірдіозу собак. Відпрацювання методів нативного мазка; методів флотації; методу неповного гельмінтологічного розтину; виготовлення та дослідження кляч-мазків.

Тема 2. Діагностика трематодозів та цестодозів тварин.

Відпрацювання методів зажиттєвої та посмертної діагностики фасціольозу, парамфістоматидозів, дикроцеліозу жуйних тварин; аноплоцефалідозів жуйних тварин та коней, дипілідіозу собак. Відпрацювання методів седиментації; методів флотації; методу неповного гельмінтологічного розтину.

Тема 3. Діагностика нематодозів тварин.

Відпрацювання методів зажиттєвої та посмертної діагностики аскарідатозів, стронгілятозів органів травлення і дихання, філяріатозів тварин. Відпрацювання методів флотації, комбінованих методів копроовоскопії, ларвоскопічних методів; методів культивування стронгілят; методу неповного гельмінтологічного розтину.

2.8. Виробнича практика I.

Тема 1. Епізоотологія та інфекційні хвороби.

Проведення профілактичних заходів, складання календарного плану протиепізоотичних заходів, клінічне дослідження тварин, встановлення діагнозу, проведення лікування та аналіз отриманих результатів.

Тема 2. Паразитологія та інвазійні хвороби тварин.

Клінічне дослідження тварин, проведення спеціальних лабораторних досліджень, встановлення діагнозу, проведення лікування та аналіз отриманих результатів.

Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза.

Участь у проведенні комплексу діагностичних і спеціальних досліджень з метою оцінки якості харчових продуктів, сировини тваринного та рослинного походження.

Тема 4. Патологічна анатомія та розтин.

Проведення патологоанатомічного розтину трупів тварин, складання протоколу патологоанатомічного розтину та встановлення діагнозу.

2.9. Виробнича практика II.

Тема 1. Ветеринарна санітарія та біобезпека.

Основи дезінфекції та ветеринарно-санітарних заходів при проведенні утилізації біологічних відходів, при виробництві, реалізації та перевезенні сільськогосподарської продукції, виконуючи обов'язки санітара на тваринницьких комплексах.

Тема 2. Санітарна паразитологія.

Вплив довкілля на паразитичні організми. Особливості розвитку і розповсюдження збудників інвазій.

Тема 3. Мікроструктурна експертиза харчових продуктів

Мікроструктурний аналіз харчових продуктів для оцінки їх якості при різних технологіях переробки та зберігання.

Тема 4. Гігієна харчових продуктів.

Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих

2.10. Переддипломна практика

Тема 1. Аналіз інформаційних джерел за темою кваліфікаційної роботи.

Вивчення інформаційних джерел щодо організаційного і матеріального забезпечення діяльності підприємства (місця виконання кваліфікаційної роботи), що є важливим для подальшого результативного дослідження детермінованої науково-практичної проблеми.

Тема 2. Характеристика місця проходження практики.

Збір фактичного матеріалу щодо об'єкту дослідження та аналіз досліджуваної проблеми. Вивчення проблеми здійснюється на основі:

- характеристики об'єкту досліджень;
- визначення матеріалу та методів досліджень

Тема 3. Попередні результати власних досліджень.

Обґрунтування напряму власних досліджень та попередній аналіз їх результатів.

3. ВИМОГИ ДО БАЗ ПРАКТИК

Практика студентів Полтавської державної аграрної академії (далі – Академії) проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програм практики студентів освітньо-професійної програми Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, ступеня вищої освіти Магістр.

Базами практики можуть бути суб'єкти господарювання, незалежно від їх організаційно-правової форми та форми власності, фізичні особи, які проводять незалежну професійну діяльність, органи державної влади і місцевого самоврядування, громадські формування, об'єкти структурних підрозділів Академії, а також бази за межами України за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі програм практики.

Навчальна практика проводиться у навчальних аудиторіях, лабораторіях та інших об'єктах структурних підрозділів Академії. Вони повинні мати відповідне матеріально-технічне, організаційне і навчально-методичне забезпечення.

Навчальна практика також може проводитися в підприємствах (організаціях, установах тощо), що оснащені за останніми тенденціями розвитку відповідної сфери

професійної діяльності, забезпечують виконання програм практики. Вона проводиться науково-педагогічним, педагогічним працівником Академії для групи (підгрупи) студентів. З цими підприємствами (установами, організаціями тощо) укладаються договори.

Виробнича та переддипломна практики проводяться на базах практики. Підприємства (установи, організації тощо), що залучаються для проведення виробничої, переддипломної практики студентів, повинні відповідати наступним вимогам:

- наявність структурних підрозділів, напрям діяльності яких відповідає спеціальностям, за якими здійснюється підготовка студентів в Академії;
- здатність забезпечити виконання програми практики;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою студентів;
- забезпечення належних умов для проходження практики на виробництві з дотриманням правил і норм безпеки праці, виробничої санітарії відповідно до законодавства;

- надання студентам на час проходження практики можливості працювати на штатних посадах, робота на яких відповідає програмам практики (за згодою керівника підприємства (установи, організації тощо) та за наявності відповідних вакансій);

- надання студентам права користуватися документацією, необхідною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційності підприємства (установи, організації тощо);

- можливість наступного працевлаштування випускників Академії (на загальних підставах, за наявності вакансій).

З урахуванням особливостей підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою кафедри можуть встановлювати додаткові вимоги до баз практики, що відображаються у відповідній робочій програмі практики.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Організаційними заходами, що забезпечують підготовку та порядок проведення практики студентів освітньо-професійної програми Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, ступеня вищої освіти Магістр є:

- розробка наскрізної і робочих програм практик;
- визначення баз практики;
- укладання договорів про проведення практики студентів між Академією та підприємствами (установами, організаціями тощо);
- розподіл студентів за базами практики;
- підготовка для баз практики інформації про обсяги, зміст, період проведення практики студентів, потреби в обладнанні та матеріалах тощо;
- призначення керівників практики;
- складання індивідуальних завдань на практику;
- проведення настановчих зборів студентам;
- підготовка звітної документації за результатами проведення практики;

- інші заходи.

Відповідальність за організацію та проведення практики покладається на ректора Академії. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням в Академії здійснює керівник виробничої практики навчального відділу, на факультеті – декан, на кафедрах – завідувачі кафедр.

Заходи, пов'язані з організацією практики студентів, визначаються наказом ректора Академії про проведення практики студентів.

Навчальна практика проводиться для академічної групи. Навчальна практика здійснюється тривалим окремим періодом у межах навчального року. Керівник навчальної практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- проводить студентам інструктаж з безпеки життєдіяльності;
- забезпечує якість проходження практики студентів згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання студентам (за наявності);
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- перевіряє щоденники навчальної практики та оцінює результати її проходження студентами;
- подає звіт керівника навчальної практики на кафедру та керівнику виробничої практики навчального відділу;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Академії.

Студенти, які проходять навчальну практику, зобов'язані:

- ознайомитися з програмою практики;
- отримати документи для проходження практики;
- пройти інструктаж з безпеки життєдіяльності та дотримуватися правил безпеки життєдіяльності;
- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- оформити звітну документацію з практики та подати її керівнику практики від кафедри.

Виробнича (переддипломна) практика студентів проводиться у виробничих умовах в період, що забезпечує можливість виконання студентами всіх видів робіт згідно програми практики.

На початку практики керівник підприємства (установи, організації тощо) призначає керівника від бази практики, а також забезпечує проведення студентам-практикантам інструктажів з охорони праці, ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку бази практики, порядком отримання документації та матеріалів. Керівником практики від бази практики повинен бути фахівець, який працює на постійній основі. Кількість студентів-практикантів, яка закріплюється за ним, не перевищує десяти осіб.

На студентів-практикантів, які проходять практику на підприємстві (установі, організації тощо), розповсюджується законодавство України про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства (установи, організації тощо). За наявності вакантних місць та за відповідності змісту роботи програмі практики, вони можуть бути зараховані на штатну посаду.

Керівник виробничої (переддипломної) практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- забезпечує якість проходження практики студентів згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання студентам;
- контролює своєчасне прибуття студентів до баз практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- проводить консультації щодо опрацювання та узагальнення зібраного матеріалу;
- перевіряє щоденники, звіти з практики та оцінює результати її проходження студентами;
- подає на кафедру звіт керівника виробничої, переддипломної практики;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Академії.

Керівник практики від бази практики:

- здійснює безпосереднє керівництво практикою студентів-практикантів згідно з програмою практики;
- знайомить студентів-практикантів із правилами внутрішнього розпорядку та контролює їх дотримання;
- повідомляє керівнику практики від кафедри про порушення студентом-практикантом трудової дисципліни та внутрішнього розпорядку;
- контролює ведення щоденника, підготовку звіту студентом-практикантом;
- після закінчення практики складає відгук-характеристику на кожного студента-практиканта, де дає оцінку проходження практики.

Студенти, які проходять виробничу (переддипломну) практику, зобов'язані:

- з'явитися на настановчі збори з питань проходження практики та звітування за її результатами;
- пройти цільовий інструктаж з охорони праці;
- отримати документи для проходження практики;
- ознайомитися з програмою практики;
- отримати індивідуальні завдання у керівника практики від кафедри;
- своєчасно прибути на базу практики;
- дотримуватися правил охорони праці на підприємстві (в установі, організації тощо);
- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- підготувати звітну документацію з практики;
- своєчасно подати звіт з практики та захисти його перед комісією.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК І ОЦІНЮВАННЯ ЇХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Після закінчення періоду практики студенти звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання. Форми звітності визначаються наскрізною та робочою програмами практики. До звітної документації відносяться щоденник практики, звіт з практики та інші.

За результатами проходження **навчальної практики** студентом подається

керівнику практики від кафедри для перевірки та оцінювання щоденник навчальної практики. У щоденнику практики студент у хронологічному порядку відображає зміст виконуваної ним роботи під час практики з коротким її аналізом. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики.

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з навчальної практики визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри і вказуються у робочій програмі практики.

За підсумками навчальної практики проводиться семестровий контроль у формі диференційованого заліку. Диференційований залік виставляється в останній день практики. Оцінювання її результатів здійснюється керівником практики від кафедри на підставі:

- повноти та якості виконання студентом програми практики та індивідуального завдання (за наявності);
- оформлення і змістовності наповнення щоденника практики та інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

Нарахування балів за підсумками проходження навчальних практик, що містять у своєму складі тематичні блоки, здійснюється у відповідності до схем нарахування балів, побудованих з урахуванням тривалості вивчення тематичного блоку.

Нарахування балів за підсумками проходження навчальної практики «Навчально-ознайомча практика» відбувається згідно розподілу (табл. 6).

Таблиця 6

Схема нарахування балів з «Навчально-ознайомча практика» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Назва навчальної практики	Тематичні блоки навчальної практики	Кількість балів
Навчально-ознайомча практика	Анатомія свійських тварин	40
	Санітарна екологія	60
Всього		100

Нарахування балів за підсумками проходження навчальної практики «Комплексна навчально-клінічна практика» відбувається відповідно до розподілу, наведеного в таблиці 7.

Таблиця 7

Схема нарахування балів з навчальної практики «Комплексна навчально-клінічна практика» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Назва навчальної практики	Тематичні блоки навчальної практики	Кількість балів
Комплексна навчально-клінічна практика	Біотехнологія відтворення тварин	50
	Ветеринарні технології з забезпечення здоров'я тварин	50
Всього		100

Нарахування балів за підсумками проходження навчальної практики «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок» відбувається відповідно до розподілу, наведеного в таблиці 8.

Таблиця 8

Схема нарахування балів з навчальної практики «Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза експертиза ступеня вищої освіти Магістр спеціальності спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Назва комплексної навчальної практики	Тематичні блоки навчальної практики	Кількість балів
Навчальна практика з первинних професійних умінь та навичок	Ветеринарно-санітарна мікробіологія, мікологія і вірусологія	60
	Гігієна харчових продуктів	40
Всього		100

Нарахування балів за підсумками проходження навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної і незаразної етіології» відбувається відповідно до розподілу, наведеного в таблиці 9.

Схема нарахування балів з навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології» здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза спеціальності спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Назва навчальної практики	Тематичні блоки навчальної практики	Кількість балів
Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної етіології	Паталогічна анатомія та розтин	50
	Паразитологія та інвазійні хвороби	50
Всього		100

За результатами проходження **виробничої (переддипломної) практики** студентом подається звіт з практики разом зі щоденником на кафедру для реєстрації та керівнику практики від кафедри – для перевірки та оцінювання.

У щоденнику практики студент у хронологічному порядку відображає зміст виконуваної ним роботи під час практики з коротким її аналізом. Щоденник практики обов'язково підписується керівниками практики.

Вимоги до структури та обсягу звіту з практики наводяться у робочій програмі практики

Звіт з виробничої (переддипломної) практики захищається студентом перед комісією, яка призначена наказом ректора Академії.

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з виробничої (переддипломної) практики визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри і вказуються у робочій програмі практики.

За підсумками **виробничої (переддипломної) практики** проводиться семестровий контроль у формі диференційованого заліку. Диференційований залік з практики виставляється протягом перших двох теоретичних тижнів після її закінчення головою комісії із захисту звітів з практики.

Голова комісії підсумовує бали, нараховані керівником практики від кафедри та комісією із захисту звітів з практики.

Керівником практики від кафедри нарахування балів здійснюється на підставі:

- оцінки результатів проходження практики студентом, наданої у відгуку-характеристиці керівника практики від бази практики;
- оцінки якості оформлення і змістовності наповнення щоденника та звіту з практики;
- оцінки виконання інших матеріалів, передбачених робочою програмою практики.

Комісія із захисту звітів з практики нараховує бали за підсумками презентації студентом результатів проходження практики та відповідей на запитання членів комісії.

Підсумки практики обговорюються на засіданнях кафедр, конференціях,

круглих столах та інших заходах, а загальні підсумки – на вчених радах факультету та Академії.