

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРЕНАРНОЇ МЕДИЦИНИ



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 2019

Розробники: доктор ветеринарних наук, професор Бердник В.П.,
доктор ветеринарних наук, професор Киричко Б.П.,
доктор ветеринарних наук, професор Євстаф'єва В.О.,
доктор ветеринарних наук, професор Кулинич С.М.,
доктор ветеринарних наук, професор Замазій А.А.,
кандидати ветеринарних наук, доценти:, Передера Ж.О.,
Передера С.Б., Панасова Т.Г., Киричко О.Б., Передера Р.В.,
Довгопол В.Ф., Шатохін П.П., Супруненко К.В., Кравченко С.О.,
Конє М.С., Щербакова Н.С., Лаврінєнко І.В., Передера О.О.,
Михайлютенко С.М., Корчан Л.М.; Локєс-Крупка Т.П.,
Канівєць Н.С.
старій викладачі Жерносік І.А., Карішева Л.П.

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

Протокол від «03» вересня 2019 р. № 1

Завідувач кафедри паразитології та ветеринарно санітарної експертизи  Євстаф'єва В.О.

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

Протокол від «03» вересня 2019р. № 1

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



Щербакова Н.С.

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 проводити акушерсько-гінекологічні та хірургічні заходи і операції.

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 уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях;

- володіти знаннями та практичними уміннями, 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 філософії, психології, педагогіки, соціології, логіки, факти вітчизняної історії та культури;
- 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 супеня 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	1,5	45
1.7.	Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної і незаразної 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	3	90	Інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки
Ветеринарно-санітарна практика	1,5	45	
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.

Тематичний блок «Ветеринарно-санітарна практика» :

- засвоєння правил та методики підготовка необхідних дезінфікуючих розчинів, проведення дезінфекції приміщень для амбулаторно хворих тварин, вольєрів, операційних столів, предметів малої механізації та ін.;
- опанування наступні процедури: стерилізацію хірургічних та акушерських інструментів, шприців, голок; підготовка пробірок для взяття крові; відбирання проб кормів, молока, паталогічного матеріалу та інших субстратів для лабораторних досліджень; підготовка дезрозчинів та заправлення ними постійно діючих дезбар'єрів, дезковриків тощо;
- опанування готування лабораторного посуду, пробірок, інструментів, обладнання до використання; знезаражувати відпрацьований матеріал; стежити за санітарним станом лабораторних приміщень, віваріїв; проводити дезінфекцію обладнання (столів, термостатів, центрифуг);
- опанування виконання таких операцій: використовувати прилади та обладнання для дезінфекції; відбирати проби для перевірки якості дезінфекції та пересилати їх до лабораторії;
- ознайомлення з оформленням необхідної документації.

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

компетентностей:

- вміння правильно поводитися із живими тваринами та їх трупами при розтині згідно вимог техніки безпеки;
- вміння орієнтуватися в топографії окремих органів (кісток, зв'язок, судин, нервів тощо) та ділянок тіла тварин і птиці;
- здатність застосовувати орієнтири скелету і шкіри тіл тварин для визначення місць розміщення меж ділянок та проекцій окремих органів;

- здатність визначати величину, будову, консистенцію, колір оболонок і внутрішніх органів клінічно здорових свійських тварин і птиці;
- здатність застосувати на практиці знання із анатомії тварин та птиці.
- здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями.
- здатність до здійснення ветеринарно-санітарного контролю і нагляду за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження та знешкодженням (знезараженням), за видаленням, обробкою, знезараженням та утилізацією відходів тваринницьких підприємств та низки об'єктів ветеринарної медицини і переробної промисловості та утилізацією або знищенням побічних харчових продуктів, непридатних до споживання.
- прагнення до збереження довкілля.
- здатність використовувати знання з організації та управління ветеринарними заходами і контролем за гігієною, санітарією на підконтрольних об'єктах, застосовувати методики ведення ветеринарного обліку, звітної документації;
- здатність до проведення санації тваринницьких об'єктів у розрізі сучасних вимог законодавчих актів України та ЄС;
- здатність до вирішення питань загальної ветеринарної профілактики на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка містить ветеринарно-санітарне оцінювання нових систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких об'єктів з метою одержання якісної і безпечної продукції.

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.

Пройходження навчальної практики «Гігієна тварин» сприяє формуванню:

компетентностей:

- здатність розробляти стратегії безпечного, санітарно обумовленого утримання тварин;

- здатність володіти знаннями з біобезпеки, біоетики та добробуту тварин;

- здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист

населення від хвороб, спільних для тварин і людей;

- здатність розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології;
- здатність організовувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного і рослинного походження;
- здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.

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 до пошуку, оброблення інформації з різних джерел;
- 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, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей);
- здатність працювати в міжнародному контексті;
- визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків;
- прагнення до збереження довкілля;
- здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби;
- здатність дотримуватися правил охорони праці;
- здатність проводити відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень;
- здатність організовувати і проводити мікробіологічні і вірусологічні лабораторні дослідження;
- здатність аналізувати результати мікробіологічних і вірусологічних лабораторних 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.

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	
Акушерство, гінекологія та біотехнологія відтворення тварин	1,5	45	Хірургії та акушерства
Оперативна хірургія, топографічна анатомія та анестезіологія	1,5	45	
Разом	3	90	-

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

Тематичний блок «Акушерство, гінекологія та 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 «Оперативна хірургія, топографічна анатомія та анестезіологія»:

- 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:

- знання особливостей перебігу статевих циклів сільськогосподарських та домашніх тварин, фізіології і патології вагітності, родів і післяродового періоду, фізіологію та патологію молочної залози а також патології статевих органів, що призводять до неплідності;
- уміння проводити акушерське та гінекологічне дослідження, ставити діагноз, призначати методику лікування тварині і виконувати його з використанням новітніх методів лікування, визначати заходи профілактики захворювань.
- здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень з метою аналізу та інтерпретації результатів досліджень.
- установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та проведенням належного санітарного нагляду та контролю на підконтрольних об'єктах.
- 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, 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.

1.5. 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).

Таблиця 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	1,5	45	Інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки
Гігієна харчових продуктів	3	90	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 використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби;

- здатність дотримуватися правил охорони праці;

- здатність проводити відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень;

- здатність аналізувати результати вірусологічних та серологічних досліджень;

- здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями;

- здатність планувати, проводити контроль та моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів та побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювання їх безпечності і якості.

- здатність досліджувати харчові продукти і корми за допомогою мікробіологічних методів досліджень для визначення їх безпечності;

- здатність використовувати знання з організації та управління ветеринарними заходами і контролем за гігієною та санітарією на підконтрольних об'єктах, застосовувати методики ведення ветеринарного обліку, звітної документації;

- 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 (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ в процесі виробництва продукції.

- здатність планування санітарних заходів та їх фінансового забезпечення на підконтрольних об'єктах та розроблення процедур і контролювання дотримання норм і правил гігієни з метою випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

- 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 вміннями, 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 здійснювати ветеринарні та санітарно-гігієнічні заходи на підконтрольних об'єктах, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження

для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію;

- здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо;

- здатність контролювати передзабійну підготовку та забій тварин, проводити післязабійну ветеринарно-санітарну експертизу продуктів забою на основі фахових знань лікаря ветеринарної медицини;

- здатність досліджувати харчові продукти тваринного походження і корми органолептичними та лабораторними методами для визначення їх якості та безпечності;

- здатність проводити ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за об'єктами з виробництва, переробки, зберігання та реалізації м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, усіх харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових товарних яєць та яйцепродуктів, а також іншої продукції, володіти методиками ветеринарно-санітарної експертизи та здійснювати санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо, призначених для тварин на підконтрольних потужностях, володіти методиками ветеринарно-санітарної експертизи, а також проводити їх санітарне оцінювання;

- здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів національним і міжнародним стандартам, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника;

- здатність контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясною та жировою сировиною, іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх ветеринарно-санітарну експертизу і клеймування (маркування) та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції;

- здатність вирішувати питання загальної та спеціальної ветеринарної превенції на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка охоплює ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких об'єктів з метою одержання якісної і безпечної продукції.

- 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 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).

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

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

Тематичні блоки навчальної практики «Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної і незаразної 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	
Внутрішні хвороби тварин	1,5	45	Терапії імені професора П. І. Локеса
Епізоотологія та інфекційні хвороби	1,5	45	Інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки
Разом	3,0	90	-

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

Тематичний блок «Внутрішні хвороби тварин»:

- опанування здобувачами проведення клінічних і спеціальних методів дослідження тварин, встановлення діагнозу та аналіз правильності призначеної схеми лікування тварин за внутрішніх хвороб, надання рекомендації по профілактиці виникнення внутрішніх хвороб.

Тематичний блок «Епізоотологія та інфекційні хвороби»:

- проведення аналізу епізоотичної ситуації щодо інфекційних хвороб тварин в країні, області, районі, господарстві;
 - ознайомлення з первинною ветеринарною документацією лабораторії ветеринарної медицини та господарства;
 - засвоєння методики зажиттєвої та посмертної діагностики інфекційних хвороб тварин;
 - проведення оцінки якості кормів, кормових добавок, преміксів, аналіз результатів дослідження;
 - засвоєння основних принципів планування епізоотичних заходів у господарствах різних форм власності;
 - особиста участь у проведенні планових діагностичних досліджень поголів'я тварин в умовах господарства або лабораторії ветеринарної медицини з дотриманням правил охорони праці та безпеки життєдіяльності, у здійсненні планових чи вимушених протиепізоотичних заходів у господарстві та проведенні лабораторних досліджень.

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

компетентностей:

- здатність зрозуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи;

- здатність проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів і кормів за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх якості та безпечності відповідно до чинних нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання;

- здатність використовувати знання з організації та управління ветеринарними заходами і контролем за гігієною, санітарією на підконтрольних об'єктах, застосовувати методики ведення ветеринарного обліку, звітної документації;

- здатність до наукового мислення, досліджень, обробки, аналізу, узагальнення та систематизації, оформлення та публікації отриманих результатів;

- здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень з метою аналізу та інтерпретації результатів досліджень;

- здатність планування санітарних заходів та їх фінансового забезпечення на підконтрольних об'єктах та розроблення процедур і контролювання дотримання норм і правил гігієни з метою випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо;

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати та проводити ветеринарно-санітарний контроль переміщення кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для тварин і потужностей з їх виробництва та обігу, і володіти методикою ветеринарно-санітарної експертизи та проводити санітарне оцінювання;

- здатність до вирішення питань загальної ветеринарної профілактики на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка містить ветеринарно-санітарне оцінювання нових систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких об'єктів з метою одержання якісної і безпечної продукції.

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;

- 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;

- 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 вірусулогічного 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 використовувати знання з морфології, фізіології, біохімії, патоморфології, мікробіології, вірусології, епізоотології, внутрішніх хвороб тварин, паразитології, фармакології, токсикології, радіобіології, екології, годівлі, утримання та експлуатації тварин для організації передзабійної підготовки і забою тварин, післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою;

- здатність використовувати знання з організації та управління ветеринарними заходами і контролем за гігієною, санітарією на підконтрольних об'єктах, застосовувати методики ведення ветеринарного обліку, звітної документації;

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

- здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень з метою аналізу та інтерпретації результатів досліджень;

- здатність планувати, проводити контроль та моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів та побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювання їх безпечності і якості.

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації молока і молокопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати нагляд і контроль дотримання ветеринарно-санітарних та технологічних вимог під час обробки, переробки, зберігання та реалізації риби, харчових гідробіонтів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати та проводити ветеринарно-санітарний контроль переміщення кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для тварин і потужностей з їх виробництва та обігу, і володіти методикою ветеринарно-санітарної експертизи та проводити санітарне оцінювання;

- здатність проведення ветеринарно-санітарного контролю заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових товарних яєць та яйцепродуктів і володіти методикою ветеринарно-санітарної експертизи та проводити санітарне оцінювання;

- здатність до здійснення ветеринарно-санітарного контролю і нагляду за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження та знешкодженням (зnezараженням), за видаленням, обробкою, зnezараженням та утилізацією відходів тваринницьких підприємств та низки

об'єктів ветеринарної медицини і переробної промисловості та утилізацією або знищенням побічних харчових продуктів, непридатних до споживання;

- здатність до проведення санації тваринницьких об'єктів у розрізі сучасних вимог законодавчих актів України та ЄС;

- здатність до вирішення питань загальної ветеринарної профілактики на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка містить ветеринарно-санітарне оцінювання нових систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких об'єктів з метою одержання якісної і безпечної продукції.

програмних результатів навчання:

- 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 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;

- 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 філософії, психології, педагогіки, соціології, логіки, факти вітчизняної історії та культури.

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 вірусологічного 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 використовувати знання з морфології, фізіології, біохімії, патоморфології, мікробіології, вірусології, епізоотології, внутрішніх хвороб

тварин, паразитології, фармакології, токсикології, радіобіології, екології, годівлі, утримання та експлуатації тварин для організації передзабійної підготовки і забою тварин, післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою;

- здатність використовувати знання з організації та управління ветеринарними заходами і контролем за гігієною, санітарією на підконтрольних об'єктах, застосовувати методики ведення ветеринарного обліку, звітної документації;

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

- здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень з метою аналізу та інтерпретації результатів досліджень;

- здатність планувати, проводити контроль та моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів та побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювання їх безпечності і якості.

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації молока і молокопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати нагляд і контроль дотримання ветеринарно-санітарних та технологічних вимог під час обробки, переробки, зберігання та реалізації риби, харчових гідробіонтів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати та проводити ветеринарно-санітарний контроль переміщення кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для тварин і потужностей з їх виробництва та обігу, і володіти методикою ветеринарно-санітарної експертизи та проводити санітарне оцінювання;

- здатність проведення ветеринарно-санітарного контролю заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових товарних яєць та яйцепродуктів і володіти методикою ветеринарно-санітарної експертизи та проводити санітарне оцінювання;

- здатність до здійснення ветеринарно-санітарного контролю і нагляду за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження та знешкодженням (зnezараженням), за видаленням, обробкою, зnezараженням та утилізацією відходів тваринницьких підприємств та низки об'єктів ветеринарної медицини і переробної промисловості та утилізацією або знищенням побічних харчових продуктів, непридатних до споживання;

- здатність до проведення санації тваринницьких об'єктів у розрізі сучасних вимог законодавчих актів України та ЄС;

- здатність до вирішення питань загальної ветеринарної профілактики на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка містить ветеринарно-санітарне оцінювання нових систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких об'єктів з метою одержання якісної і безпечної продукції.

програмних результатів навчання:

- 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 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;

- 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 філософії, психології, педагогіки, соціології, логіки, факти вітчизняної історії та культури.

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 володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями;
- здатність використовувати знання з морфології, фізіології, біохімії, патоморфології, мікробіології, вірусології, епізоотології, внутрішніх хвороб тварин, паразитології, фармакології, токсикології, радіобіології, екології,

годівлі, утримання та експлуатації тварин для організації передзабійної підготовки і забою тварин, післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою;

- здатність використовувати знання з організації та управління ветеринарними заходами і контролем за гігієною, санітарією на підконтрольних об'єктах, застосовувати методики ведення ветеринарного обліку, звітної документації;

- здатність до наукового мислення, досліджень, обробки, аналізу, узагальнення та систематизації, оформлення та публікації отриманих результатів;

- здатність досліджувати харчові продукти і корми за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх якості та безпечності;

- здатність володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень з метою аналізу та інтерпретації результатів досліджень;

- здатність планувати, проводити контроль та моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів та побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювання їх безпечності і якості;

- здатність забезпечувати планування та проведення стандартного прикордонного і розширеного ветеринарно-санітарного державного нагляду і контролю за підконтрольними вантажами на транспорті та державному кордоні;

- 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 (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ в процесі виробництва продукції;

- здатність планування санітарних заходів та їх фінансового забезпечення на підконтрольних об'єктах та розроблення процедур і контролювання дотримання норм і правил гігієни з метою випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо;

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд і контроль об'єктів, призначених для виробництва, переробки, зберігання та реалізації молока і молокопродуктів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати нагляд і контроль дотримання ветеринарно-санітарних та технологічних вимог під час обробки, переробки, зберігання та реалізації риби, харчових гідробіонтів, здійснювати їх ветеринарно-санітарну експертизу та проводити санітарне оцінювання;

- здатність здійснювати та проводити ветеринарно-санітарний контроль

переміщення кормів, кормових добавок, преміксів, призначених для тварин і потужностей з їх виробництва та обігу, і володіти методикою ветеринарно-санітарної експертизи та проводити санітарне оцінювання;

- здатність проведення ветеринарно-санітарного контролю заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових товарних яєць та яйцепродуктів і володіти методикою ветеринарно-санітарної експертизи та проводити санітарне оцінювання;

- здатність до здійснення ветеринарно-санітарного контролю і нагляду за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження та знешкодженням (зnezараженням), за видаленням, обробкою, зnezараженням та утилізацією відходів тваринницьких підприємств та низки об'єктів ветеринарної медицини і переробної промисловості та утилізацією або знищенням побічних харчових продуктів, непридатних до споживання;

- здатність до проведення судової ветеринарно-санітарної експертизи у випадках, передбачених чинним законодавством;

- здатність до проведення санації тваринницьких об'єктів у розрізі сучасних вимог законодавчих актів України та ЄС;

- здатність до вирішення питань загальної ветеринарної профілактики на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, яка містить ветеринарно-санітарне оцінювання нових систем і способів утримання тварин, кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких об'єктів з метою одержання якісної і безпечної продукції;

- опанування основних понять біобезпеки та біоетики; морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів; етичних проблем сучасної біотехнології; біоетичні аспекти виробництва лікарських препаратів.

програмних результатів навчання:

- 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 уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях;

- володіти знаннями та практичними уміннями, 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 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 філософії, психології, педагогіки, соціології, логіки, факти вітчизняної історії та культури.

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. Остеологія.

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 кишечника, визначення меж, наявність та кількість 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 бляшок). 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 проекції на шкірний покрив спинного та головного мозку. топографія та проекції 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 забруднення 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.

Тематичний блок «Ветеринарно-санітарна практика»:

Тема 1. Робота клінік ветеринарної медицини та ветеринарно-санітарні заходи.

Інструктаж з безпеки життєдіяльності. Загальна характеристика клінік ветеринарної медицини. Підготовка необхідних дезінфікуючих розчинів; проведення дезінфекції приміщень для амбулаторно хворих тварин, вольєрів, операційних столів, предметів малої механізації та ін.; допомога у фіксуванні пацієнтів клініки під час обстежень та надання лікарської допомоги; проведення необхідних маніпуляцій щодо підготовки операційного поля, місця ін'єкцій тощо.

Тема 2. Ветеринарно-санітарний контроль на тваринницьких підприємствах.

Інструктаж з безпеки життєдіяльності. Ветеринарні об'єкти на тваринницьких підприємствах. Методика проведення процедур: допомога спеціалістам в огляді і лікуванні тварин; стерилізація хірургічних та акушерських інструментів; підготовка пробірок для взяття крові; обробка місць ін'єкцій та інших хірургічних втручань; відбирання проб кормів, молока, паталогічного матеріалу та інших субстратів для лабораторних досліджень; підготовка дезрозчинів та заправлення ними постійно діючих дезбар'єрів, дезковриків тощо. Ветеринарно-санітарні вимоги до приміщень віварію та їх призначення. Система утримання тварин. Оцінка мікроклімату приміщень.

Тема 3. Ветеринарно-санітарний контроль у віварію.

Інструктаж з безпеки життєдіяльності. Ветеринарно-санітарні вимоги до приміщень віварію та їх призначення. Система утримання тварин. Оцінка мікроклімату приміщень.

Тема 4. Формування навичок роботи санітара в лабораторії ветеринарної медицини.

Інструктаж з безпеки життєдіяльності. Підготовка до використання лабораторного посуду, пробірок, інструментів, обладнання; знезараження відпрацьованого матеріалу; приготування розчинів, реактивів, живильних середовищ, матеріалів для досліджень; стеження за санітарним станом лабораторних приміщень, віваріїв; проведення дезінфекції обладнання (столів,

термостатів, центрифуг).

Тема 5. Ветеринарно-санітарні вимоги до утримання різних видів тварин.

Ветеринарно-санітарні вимоги до систем і способів утримання різних видів тварин. Гігієна тварин та методи її контролю. Забезпечення здоров'я тварин та якості і безпечності продукції. Оформлення матеріалів санітарного стану екопарку Ковалівка.

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

Тема 3. 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 «Акушерство, гінекологія та 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 незапального 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 «Оперативна хірургія, топографічна анатомія та анестезіологія»:

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, інтрааортальні 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, підочноямкового 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. Герніотомія 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 і незаразної етіології»

Тематичний блок «Внутрішні хвороби тварин»:

Тема 1. Аналіз умов утримання та годівлі тварин.

Техніка безпеки під час роботи з різними видами тварин.

Методики визначення зоогігієнічних умов утримання великої рогатої худоби (органолептична оцінка грубих, соковитих та концентрованих кормів).

Методики відбору зразків кормової сировини для зоотехнічного і бактеріологічного дослідження.

Показники мікроклімату у тваринницьких приміщеннях.

Тема 2. Клінічне обстеження тварин, аналіз клінічної документації.

Методи фіксації різних видів тварин. Клінічне обстеження корів, телят, свиней основними клінічними методами: огляду, пальпації, перкусії, аускультатії і термометрії. Клінічна документація.

Тема 3. Терапевтична техніка, методи терапії.

Терапевтична техніка введення лікарських препаратів різними шляхами. Прийом хворих тварин, надання їм лікувальної допомоги (хвороби органів дихання, травлення, серцево-судинної системи, обміну речовин). Профілактичні обробки тварин (телят, свиней). Застосування дієтотерапії, фармакотерапії, фізіотерапії та ін. різним видам тварин.

Тема 4. Спеціальні методи дослідження.

Спеціальні методи дослідження тварин: зондування стравоходу, рубця і сітки у великої рогатої худоби, зондування шлунку у коней. Методика проведення венепункції, катетеризації, цистоскопії, пункції книжки і печінки.

Тема 5. Лабораторні дослідження.

Методи відбору зразків біологічних субстратів: крові, сечі, фекалій та вмісту рубця. Відпрацювання методів лабораторного дослідження крові, сечі, фекалій та вмісту рубця.

Тематичний блок «Епізоотологія та інфекційні хвороби»

Тема 1. Епізоотологічне обстеження віварія Полтавської державної академії.

Методика проведення епізоотологічного обстеження господарства (віварія) в зв'язку з підозрою спалаху інфекційного захворювання. Вивчення місця розташування віварія, кількісного та якісного складу тварин, системи та умов їх утримання, вивчення раціон, захворюваності, летальності, схеми лікування та профілактичних заходів.

Аналіз отриманих даних, встановлення діагнозу, визначення шляхів потрапляння збудника в господарство, розроблення календарного плану

заходів по оздоровленню господарства та складання акту епізоотологічного обстеження.

Тема 2. Проведення дезінфекції.

Методи дезінфекцій тваринницьких приміщень.

Тема 3. Визначення якості проведеної дезінфекції.

Підготовка поживних середовищ, проведення посівів на середовища Ендо, вісмут-сульфіт агар, МПА, бактрагар Плоскірева. Культивування та аналіз росту мікроорганізмів.

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	40
	Ветеринарно-санітарна практика	20
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	Акушерство, гінекологія та біотехнологія відтворення тварин	30
	Оперативна хірургія, топографічна анатомія та анестезіологія	70
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	30
	Гігієна харчових продуктів	70
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 і незаразної етіології» 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
Навчальна практика з діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин заразної і незаразної етіології	Внутрішні хвороби тварин	50
	Епізоотологія та інфекційні 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.