

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Методичні рекомендації
щодо проходження виробничої практики

СУМИ - 2019

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і
якості продуктів тваринництва**

**Методичні рекомендації
щодо проходження виробничої практики**

**для студентів 4 курсу напряму підготовки 6.110101 «Ветеринарна
медицина» освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності
212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

СУМИ - 2019

Укладачі: **Фотіна Т.І.**, д.в.н., професор, завідувач кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Березовський А.В., д.в.н., професор, завідувач кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Касяненко О.І., д.в.н., професор кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Петров Р.В., д.в.н., професор кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Нагорна Л.В., д.в.н., професор кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Лівощенко Л.П., к.в.н., доцент кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Фотін О.В., к.в.н., доцент кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Назаренко С.М., к.в.н., старший викладач кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Методичні рекомендації щодо проходження виробничої практики згідно навчального плану освітньої програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» за спеціальністю 212 «ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» ОС «Бакалавр» / Суми, 2020 рік, 15 с.

Рецензенти:

Скляр О.І., д.в.н., професор кафедри терапії, фармакології, клінічної діагностики та хімії СНАУ;

Кассіч В.Ю., д.в.н., професор, завідувач кафедри епізоотології та паразитології СНАУ.

Відповідальний за випуск:

Касяненко О.І., д.в.н., професор кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва СНАУ

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету факультету ветеринарної медицини. Протокол № 2 від «04» грудня 2019 року.

ЗМІСТ

1. Освітня програма зі спеціальності 212 ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

2. Загальні положення з проведення виробничої практики

2.1. Документи, які студент повинен подати після завершення практики

2.2. Обов'язки студента-практиканта

2.3. Обов'язки керівника виробничої практики від факультету

2.4. Обов'язки керівника виробничої практики на підприємстві

2.5. Оформлення документів виробничої практики

2.6. Вимоги до ведення щоденника виробничої практики

2.7. Вимоги до оформлення звіту виробничої практики

2.8. Обов'язки студента в кінці практики

3. Література

1. Освітня програма

Зі спеціальності 212 ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Мета практики

Виробнича практика – це невід’ємна частина навчального плану. Її основна мета – поглибити та закріпити теоретичні знання і отримати практичні навички з обраного напрямку, а також підготувати магістранта до самостійної роботи за магістерською програмою.

Об’єкт діяльності

Система санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на гарантування безпечності, збереження якості й придатності до споживання харчових продуктів і кормів під час їх виробництва та обігу. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних здійснювати контроль санітарних заходів та дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації (обігу) харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, а також здійснювати державний контроль у цій сфері.

Завдання практики

1. Набути навичок аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема.
2. Застосовувати методики роботи з методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.
3. 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.
4. Оволодіти практичними навичками використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
5. Досліджувати харчові продукти та корми органолептичними та спеціальними методами для визначення їх безпечності та якості.
6. Набути практичних навичок застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «від лану до столу».
7. Планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.
8. Набути практичних навичок щодо проведення державного контролю

гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

9. Проводити відбір проб продукції та кормів.

10. Ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, стандартам.

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

12. Здійснювати контроль ефективності проведення санації потужностей згідно з вимогами національних нормативно-правових актів.

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

Зміст практики

1. Навчитися використовувати знання в сфері діяльності лікаря ветеринарної медицини з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

2. Набути навички володіння методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими документами: актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями.

3. На основі нормативно-правових документів проводити контроль і нагляд та підконтрольних об'єктів.

4. Набути навичок використовувати знання з ветсанекспертизи, якості та безпеки продуктів тваринництва з анатомії, фізіології, біохімії, мікробіології, вірусології, епізоотології, внутрішніх хвороб тварин, паразитології, фармакології, токсикології, радіобіології, екології, годівлі, для організації передзабійної підготовки і забою тварин, післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою.

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

6. Навчитися використовувати знання щодо ветеринарної гігієни для належного санітарного нагляду та контролю на підконтрольних об'єктах.

7. Досліджувати харчові продукти і корми за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх якості та безпечності.

8. Навчитися володіти методиками спеціальних досліджень з метою аналізу та інтерпретації результатів досліджень.

9. Набути навички щодо планування, проведення контролю та моніторингу 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.

10. Набути навички щодо 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.

11. Навчитися вирішувати питання організації та проведення державного нагляду і контролю підконтрольних об'єктів санітарних заходів на агропромислових ринках і потужностях (об'єктах), які використовуються для зберігання та обігу харчових продуктів.

12. Навчитися 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.

13. Набути практичні навички 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.

14. Набути практичні навички щодо ідентифікації та підтвердження відповідності харчових продуктів відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

15. Опанувати основні поняття з біобезпеки та біоетики; морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів; етичних проблем сучасної біотехнології; біоетичні аспекти виробництва лікарських препаратів.

Індивідуальні завдання

Під час проходження виробничої практики студент зобов'язаний виконати завдання відповідно до змісту практики.

Відповідно до індивідуального плану проходження практики кожен студент виконує роботу. Під час проходження практики студенти повинні реєструвати проведену роботу в щоденнику, а в кінці практики мають скласти звіт у вигляді на підставі даних щоденника.

Студенти повинні знати

1. Основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга (від поля – до столу), а також щодо контролю, оцінювання та управління ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

2. Правила відбору проб для досліджень сільськогосподарської продукції, харчових продуктів і кормів;

3. Сучасні методи досліджень сільськогосподарської продукції та харчових продуктів і кормів (органолептичні, фізико-хімічні, мікроскопічні, мікробіологічні, атомно-абсорбційної спектрофотометрії, газової хроматографії, рідинної хроматографії, гістологічні тощо).

4. Обґрунтування ветеринарно-санітарної оцінки харчових продуктів, побічних продуктів тваринного походження і кормів.

5. Етіологію, патогенез та епізоотологію заразних захворювань тварин, зокрема транскордонних згідно з вимогами МЄБ, утримання та експлуатації тварин для організації та передзабійної підготовки і гуманного забою тварин, післязабійного інспектування продуктів забою тварин.

6. Мати знання щодо хвороб різної етіології для проведення належного державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів і гігієнічних вимог на підконтрольних потужностях.

7. Методи дослідження харчових продуктів і кормів за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.

8. Мати знання та практичні навички щодо проведення державного (внутрішнього) контролю та моніторингу виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини на підконтрольних потужностях.

9. Мати знання з планування виробничофінансової діяльності потужностей за ринкових відносин, а також контролювання гігієнічних вимог щодо виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо, керуючись чинними нормативно-правовими актами України.

10. Мати знання та практичні навички щодо організації та проведення державного контролю гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів згідно з чинними нормативноправовими актами.

11. Мати знання та практичні навички щодо основ контролю гігієнічних вимог і санітарних заходів виробництва, переробки, зберігання 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, а також іншої продукції згідно з чинними нормативно-правовими актами.

12. Засоби і заходи контролю гігієнічних вимог виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях; володіння методами дослідження й оцінювання параметрів безпечності та окремих показників якості відповідно до чинних нормативно-правових актів.

13. Методи ідентифікації та підтвердження відповідності харчових продуктів за органолептичними, фізико-хімічними, біологічними, мікробіологічними показниками тощо відповідно до вимог.

14. Сучасні технології, класифікацію та методи обробки субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринної, ферментної, шкірянохутрової, технічної сировини, м'ясної та жирової сировини згідно з чинними нормативно-

правовими актами; визначення параметрів їх безпечності і нанесення позначки придатності, а також контроль належного клеймування.

15. Заходи проведення санації тваринницьких потужностей згідно з вимогами нормативно-правових актів України.

16. Аспекти ветеринарно-санітарного оцінювання нових систем і способів утримання тварин, виробництва кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі напування та експлуатації тварин, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей.

17. Мати знання стосовно захисту населення від особливо небезпечних патогенів; організації процесу виробництва біотехнологічної продукції; ідентифікації небезпек, класифікації джерел небезпечних впливів, визначення можливих збитків від них.

Студенти повинні вміти

1. користуватися нормативно-правовими актами чинними в Україні, у т. ч. і гармонізованими до європейських та міжнародних щодо безпечності та якості харчових продуктів і кормів.

2. користуватися міжнародними стандартами: ISO/IEC 17025, ISO/IEC серії 9000, ISO/IEC 22000 тощо.

3. відбирати проби для досліджень сільськогосподарської та харчової продукції у визначеному нормативно-правовими актами порядку;

4. користуватися сучасними методами для досліджень харчових продуктів і кормів (органолептичними, фізико-хімічними, мікроскопічними, мікробіологічними, атомно-абсорбційної спектрофотометрії, газової хроматографії, рідинної хроматографії, гістологічними тощо).

5. володіти методами наукових досліджень, аналізувати, узагальнювати отримані під час виконання магістерської роботи результати та робити висновки щодо придатності (непридатності) продукції.

2. Загальні положення з проведення виробничої практики

2.1. Що потрібно зробити до від'їзду на практику.

1. З'ясувати характер і термін проходження практики.

2. З'ясувати назву, точну адресу виробництва, на якому намічена практика (господарство, лісництво, завод, станція тощо).

3. З'ясувати, хто з науково-педагогічних працівників кафедри керує практикою на даному виробництві,

4. Одержати в деканаті щоденник,

5. Одержати на кафедрі робочу програму практики, індивідуальне завдання та консультацію з усіх питань організації проведення практики.

6. Повернути узяті для тимчасового користування посібники та інші матеріальні цінності.

2.2. Обов'язки студента-практиканта

1. Суворо дотримуватись правил внутрішнього розпорядку підприємства.
2. Підбираючи і користуючись матеріалами потрібно неухильно керуватися встановленим на виробництві порядком збору і збереження цих матеріалів.
3. На усіх роботах вести щоденні записи (у щоденнику) про виконану роботу і давати на підпис керівникові практикою від виробництва, не пізніше як на наступний день.
4. Згідно записів в щоденнику студент зобов'язаний скласти звіт про практику.
5. Звернути особливу увагу на роботу кращих працівників виробництва, всебічно вивчати їх досвід і досягнення.
6. З прибуттям на виробництво керівника практики від ВНЗ, практикант повинен ознайомити його з результатами виконаної роботи, одержати консультацію з усіх питань практики і погодити подальший план роботи.
7. Допомогати виробництву. Допомога виробництву може виражатися:
 8. а) у наданні допомоги на робочих місцях;
 9. б) у розробці раціоналізаторських пропозицій, покращенні виробничих процесів, удосконаленні консультацій, машин, приладів, устаткування та впровадження останніх досягнень науки і техніки;
 10. в) у вивченні спеціальних виробничих завдань;
 11. г) у вивченні, опису і пропаганді методів роботи новаторів виробництва, у допомозі робітникам-винахідникам і раціоналізаторам, в обробці технічних обґрунтувань і захисті їх роботи;
 12. д) у допомозі виробництву з технічного навчання робітників.
13. Керівник практикою від бази практики зобов'язаний ознайомити студентів з технікою безпеки до початку їх роботи з устаткуванням.
14. Студент зобов'язаний старанно зберігати щоденник, який являється основним документом з виробничої практики.
15. Крім виконання своєї робочої програми та індивідуальних завдань, студент повинен бути активним учасником в господарському житті підприємства, проводити роботу по підняттю загальної технічної і політичної освіченості робітників, брати участь у роботі виробничих нарад, вивчати досвід роботи передовиків і надавати їм допомогу.
16. Студент зобов'язаний виявляти ініціативу у збиранні навчальних експонатів для ВНЗ.

2.3. Обов'язки керівника виробничої практики від факультету

Керівником виробничої практики від факультету ветеринарної медицини СНАУ є відповідальний від кафедри науково-педагогічний працівник (затверджується наказом ректора).

Керівник практики особисто вивчає умови її проведення, встановлює контакт із керівником практики на підприємстві, підбирає досвідчених спеціалістів для безпосереднього керівництва, регулярно відвідує студентів на

робочих місцях, контролює ведення щоденника та виконання програми практики, надає консультативну допомогу з виконання програми практики.

2.4. Обов'язки керівника виробничої практики на підприємстві

Керівник виробничої практики на підприємстві:

- визначає робоче місце для студента та умови проходження ним практики;
- забезпечує проведення інструктажу з дотримання правил техніки безпеки та протипожежної безпеки;
- надає консультативну та практичну допомогу при виконанні студентом програми практики, у зборі та аналізі матеріалів і оформленні звіту про практику;
- забезпечує умови для виконання плану виробничої практики;
- по закінченні практики дає характеристику практиканту з оцінкою його трудової діяльності за чотирибальною системою.

2.5. Оформлення документів виробничої практики

Щоденник є основним документом студента про результати проходження ним виробничої практики. У щоденнику студент відображає обсяг і суть виконаної роботи за кожний день практики. При цьому ним мають бути виконані та опрацьовані всі питання програми виробничої практики.

По закінченню виробничої практики щоденник, разом із звітом, має бути переглянутий керівником практики, який підписує його та складає відзив про роботу студента.

2.6. Вимоги до ведення щоденника виробничої практики

1. Щоденник є основним документом з виробничої практики.
2. Щоденник повинен відповідати програмі виробничої практики і в кінці бути підписаним (та завіреним печаткою) керівника практики від господарства (підприємства) та від факультету.
3. Керівник практики від виробництва візує щоденник в кінці кожного тижня.
4. За час виробничої практики студент повинен вести записи кожного дня.
5. Виконана робота описується в щоденнику тільки один раз.

2.7. Студенти освітньої програми заповнюють щоденник згідно рекомендацій виробничої практики та вказівок керівників виробничої практики.

2.8. 2.7. Вимоги до оформлення звіту виробничої практики

1. Звіт складається на основі матеріалів щоденника виробничої практики в останні дні практики і підписується студентом. У звіті узагальнюється досвід отриманий студентом на виробничій практиці. Звіт про виконану роботу має бути повним та детальним, з аналізом виконаної роботи, висновками і рекомендаціями. Звіт необхідно ілюструвати фото, відео тощо. Обсяг звіту – 4-6 сторінок. Після закінчення практики студент зобов'язаний здати на кафедру щоденник та звіт про виконання ним програми виробничої практики

2. Звіт про практику приймається керівником практики від ВНЗ й

оцінюється шкалою ETCS. Одержання незадовільної оцінки, або неподання звіту про виробничу практику тягне за собою ті ж наслідки (у відношенні переведення на наступний курс, право на стипендію тощо), що й незадовільна оцінка однієї із теоретичних дисциплін навчального плану.

Ліквідація незадовільної оцінки, або академічної заборгованості з виробничої практики проводиться, як правило, шляхом повторного проходження практики.

3. У звіті повинні бути технічно грамотно пов'язані між собою ілюстративні схеми, фотографії, опис і процесів роботи.

4. Звіт про виробничу практику це не простий опис баченого, а аналіз його на підставі:

- а) пройденого теоретичного курсу;
- б) опрацьованої під час практики допоміжної літератури;
- в) бесід з керівниками практики;
- г) вивчення роботи передовиків виробництва;
- д) особистих спостережень під час виконання завдань практики.

5. По кожній роботі дається порівняння методів передовиків і звичайних працівників, вказується у чому заключається роль самого студента при виконанні виробничого завдання і у завершенні критичного аналізу дає свій висновок. Об'єм, зміст і порядок викладення у звіті зібраних матеріалів визначається програмою практики.

6. У звіті не допускаються зайві слова, які не мають відношення до конкретного викладу матеріалу.

7. Звіт повинен складатися кожним студентом окремо: не допускається складання його двома, трьома і більше студентами разом.

Під час роботи двох, трьох і більше студентів на одному робочому місці одночасно, вони повинні поділити роботу між собою і представити самостійні окремі звіти.

8. Звіти, виконані тільки на основі літературної викладки у формі розповіді, списані із звітів товаришів по практиці, оцінюються незадовільно і практикою не зараховуються.

9. Матеріали для звіту у вигляді окремих нотаток і замальовок у робочому зошиті підбираються систематично під час виконання програми, або робочих завдань, рекомендованих керівником практикою. Звіт пишеться ручкою. Креслення, малюнки тощо можуть бути виконані олівцем.

10. У випадку практики студента на віддаленій території від ВНЗ, де неможливі виїзди керівника практикою від ВНЗ, складання звіту і щоденника контролюється керівником від виробництва і він же дає своє письмове заключення у звіті і відгук у щоденнику.

Звіт про виробничу практику складають за такою формою:

Характеристика бази практики, що включає детальне описання структури, стану, організації роботи і виробничі показники господарства, види робіт, оснащення приладами, штат лікарів тощо.

Аналіз виконаної роботи – всі виконані заходи в яких студент приймав особисту участь протягом практики відобразити у щоденнику. Провести аналіз описаної роботи у щоденнику зупиняючись на методах дослідження. Описати методики, що застосовуються практикуючими лікарями.

Фотографії, відео з описаними в щоденнику видами проведеної роботи. Фотографії з описаними видами робіт чи результатами дослідження, (наклеїти конверт).

Заключення. У заключенні студент відмічає позитивні сторони та недоліки організації виробничої практики і подає пропозиції щодо усунення недоліків з організації та керівництва виробничою практикою.

2.9. Обов'язки студента в кінці практики

1. До кінця практики здати звіт і щоденник керівнику практикою від виробництва і одержати від нього заключення на звіт і завірений щоденник.

2. Одержані на місці практики прилади, креслення, література, спецодяг, постільна білизна тощо повертаються за належністю.

3. Після повернення з практики в 3-денний термін здати на кафедру звіт про практику, відгуки і характеристику, щоденник тощо.

4. Невчасно зданий звіт може викликати небажані наслідки, рівноцінні нез'явленню на екзамен підчас екзаменаційної сесії.

5. Звіти і щоденники, не завірені на місці роботи не приймаються, студент до заліку практики не допускається. Не приймається також неохайно складені звіти і щоденники.

6. В установлений деканатом та кафедрою термін студент повинен захистити звіт з практики.

2.8. Документи, які студент повинен подати після завершення практики

1. Щоденник, який має бути підписаний керівником практики на виробництві, засвідчений печаткою установи та підписаний керівником практики ФВМ Сумського НАУ.

2. Звіт про практику (складений на основі щоденника) і підписаний студентом-практикантом.

3. Характеристику з місця проходження практики, з оцінкою роботи студента, яка має бути засвідчена печаткою установи.

4. Направлення на практику, підписане та завірене печаткою установи (установ), де студент проходив практику.

Документи з виробничої практики студент зобов'язаний здати наступного робочого дня після завершення терміну практики. Підставою для допуску студента до захисту матеріалів практики є повне і правильне оформлення вищезазначених документів, підписаних і завірених печатками відповідних установ (господарств, підприємств тощо).

Перевірка матеріалів практики проводиться керівником практики (призначається від кафедри), а захист – комісійно, не пізніше одного тижня після закінчення терміну практики.

3. Література

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII.
2. Закон України «Про ветеринарну медицину» // ВВР. – 2007. – №5-6, – ст. 53; 2008. – № 76, ст. 22; зміни 2008, 2012, 2014 рр.
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» // ВВР. – від 22.07.2014. – № 1602-VII.
4. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».
5. Наказ МОН України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266».
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – Київ : Вид-во «Соцінформ», 2010.
7. 10.Наказ Міністерства освіти України № 600 від 01.06.2016 р. «Про затвердження та введення в дію методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти».
8. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
9. ДСТУ ISO 22005:2009 Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT). – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – 6 с.
10. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002 р. № 178/2002, що встановлює загальні принципи і вимоги законодавства щодо харчових продуктів, створює Європейський Орган з безпеки харчових продуктів і що встановлює процедури у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.
11. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р. № 882/2004 «Про офіційні заходи контролю, які застосовуються для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами здоров'я та захисту тварин».
12. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р. № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів».
13. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р. № 854/2004, що встановлює особливі правила організації офіційного контролю за продуктами тваринного походження, що призначені для споживання людиною.
14. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд - http://ihed.org.ua/images/biblioteka/Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf.

Фотіна Тетяна Іванівна
Березовський Андрій Володимирович
Касяненко Оксана Іванівна
Петров Роман Вікторович
Нагорна Людмила Володимирівна
Лівощенко Людмила Павлівна
Фотін Олексій Володимирович
Назаренко Світлана Миколаївна

**Методичні рекомендації
щодо проходження виробничої практики**

Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет,
вул. Г.Кондратьєва Кірова 160

Підписано до друку: січень, 2019 р. Формат А5: Гарнітура Times New
Roman

Тираж: 100 примірників Замовлення _____ Ум. друк. арк.