

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНТЕР, 685/20

Висвітлено кафедра
ветеринарної медицини, зоофізіології,
зоогігієни та зоопатології і паразитології
зав. кафедрою І.І.Федина



ДОКЛАДНО

Декан ФФМ

ПРОГРАМА

НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

студентів спеціальності

212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і зоогігієна

211 - Зооветеринарної медицини

з дисципліною: «Ветеринарні науки»

(освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр)

Сума, 2020

Підписано:

д.к.б., професор Т.І.Фелікс

д.к.б., професор О.І.Каспачко

д.к.б., професор Р.В.Петренко

к.к.н., доцент Л.П.Пшоніца

Затверджено на засіданні кафедри економіко-сільськогосподарських наук
та бізнесу і колегії проректорів університету

(протокол № 10 від 14.01 2020)

Складено: Фелікс Т.І., Каспачко О.І., Петренко Р.В., Пшоніца Л.П.

Фелікс Т.І., Каспачко О.І., Петренко Р.В., Пшоніца Л.П. Тимчасові програми
вступної підготовки студентів спеціальностей "Економіка сільськогосподарських
тварин" та "Бізнес у сільськогосподарстві" (спеціально-адаптовані для
вступу бакалаврів) — Суми: СНАУ, 2020. — 17 с.

Програми мають незначальну цілісність, загальні вимоги щодо організації
та проведення вступної підготовки, зазначено, що студенти має виконати всі
такі завдання, вимоги до оформлення згідно з вимогами, список
рекомендованої літератури, а також додатки.

Підписано: д.к.б., проф. Т.І.Фелікс, д.к.б., проф. О.І.Каспачко,

д.к.б., професор Р.В.Петренко, к.к.н., доц. Л.П.Пшоніца

Затверджено на засіданні кафедри економіко-сільськогосподарських наук
та бізнесу і колегії проректорів університету

(протокол № 10 від 14.01 2020)

Складено: Фелікс Т.І., Каспачко О.І., Петренко Р.В., Пшоніца Л.П.

Затверджено в електронній

С Сумський національний

аграрний університет (СНАУ), 2020

БСД,

27.01.20

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Положення про проведення практики студентів Сумського національного аграрного університету розроблене на основі “Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України”, затвердженого наказом МО України № 93 від 8.04.1993р., наказу Міністра освіти України № 351 від 20.12.1994р. “Про внесення змін до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України” та у відповідності до Закону України “Про вищу освіту” від 28.12.2014р., Указу Президента України № 1013/2005 від 4.07.2005р. “Про невідкладні заходи щодо забезпечення функціонування та розвитку освіти в Україні”.

Практика студентів є обов’язковим компонентом освітньої програми для здобуття кваліфікаційного рівня і набуття студентом професійних навичок та вмінь. Вона є невід’ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців в університеті і проводиться на сучасних підприємствах та організаціях різних галузей господарства, науки, освіти, охорони здоров’я, культури, торгівлі, сільського господарства й державного управління.

Практична підготовка здійснюється в умовах професійної діяльності під організаційно-методичним керівництвом викладача університету та фахівця від бази практики.

У даному Положенні розглядаються питання організації, проведення і підведення підсумків всіх видів практики студентів ФВМ СНАУ.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Навчальна практика є першим і важливим етапом входження студентів до навчального процесу у вищому навчальному закладі з метою формування в них активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних знань, умінь і навичок для майбутньої практичної діяльності в галузі ветеринарії, гігієни, санітарії і експертизи продуктів харчування.

Програма передбачає ознайомлення студентів з майбутньою професією, перспективами розвитку спеціальності, з характером, змістом та умовами організації виробничого процесу, діяльності ветеринарно – санітарного експерту, санітарії, лікаря ветеринарної медицини, сприятиме формуванню професійних навичок з вибраної спеціальності.

Програма навчальної практики є основним навчально-методичним документом, згідно з яким планується і регламентується діяльність керівників практики і студентів упродовж періоду проведення даного виду практики.

МЕТА І ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Навчальна практика студентів є невіддільною складовою навчального процесу у вищих навчальних закладах. Під час навчальної практики студенти

отримують додаткові знання, уміння і навички, ознайомлюються з методами здобуття знань з фаху, визначають коло питань, якими вони повинні оволодіти під час навчання в СНАУ і які потрібні в майбутній професійній діяльності.

Тематична структура навчальної практики визначається метою та основними завданнями її проведення, а також місцем і загальним обсягом годин.

Мета навчальної практики — поглибити та систематизувати знання студентів шляхом вирішення виробничо-ситуаційних проблем, показати на конкретних практичних прикладах роль фахівців з ветеринарної експертизи продуктів харчування, в розвитку ринку с/г продукції і послуг, підвищенні конкурентоспроможності с/г підприємств. Під час навчальної практики студенти ознайомлюються з кваліфікаційними вимогами до фахівців за вибраною спеціальністю, основними видами, завданнями та змістом діяльності.

Основні завдання навчальної практики:

1. прищепити студентам любов до професії лікаря ветеринарної медицини, одним із предметів вивчення якої є ветеринарна експертиза продуктів харчування;
2. ознайомити студентів з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками, із специфікою майбутньої спеціальності;
3. ознайомити студентів з переліком посад, які можуть займати спеціалісти з знанням ветеринарної експертизи продуктів харчування, сферами їхньої подальшої професійної діяльності;
4. розкрити роль, значення і місце навчальної практики в забезпеченні майбутніх фахівців практичними уміннями і навичками;
5. ознайомити студентів із досвідом роботи підприємств з метою якомога повного уявлення щодо їх організаційної структури, основних функцій фахівця з галузі ветеринарна експертиза продуктів харчування, організації робочого місця ветсанексперта.

У процесі практичного навчання студенти виконують такі типові завдання:

1. за дорученням керівника збирають доступну інформацію, здійснюють спостереження, обробляють матеріали; розробляють анкети для опитування споживачів, проводять анкетування під керівництвом викладачів, аналізують їх результати;

2. беруть участь в екскурсіях на підприємства, що виробляють різних види с/г продукції;
3. розв'язують ситуаційні задачі і справи на основі зібраних фактичних матеріалів.

Усі виконані індивідуальні завдання мають бути покладені в основу звіту з практики.

ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Організація навчальної практики здійснюється згідно з Положенням про практику студентів СНАУ і програмою навчальної практики студентів спеціальності “ Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза” і "Лікар ветеринарної медицини"

За навчальним планом практика студентів триває відповідно до навантаження затвердженого учбовою частиною СНАУ. Тривалість робочого часу студентів при проходженні навчальної практики — відповідно до програми навчального процесу. Термін проходження практики визначається графіком навчального процесу. Робочий день студента визначається правилами трудового розпорядку та режимом роботи СНАУ.

Навчальна практика проводиться в Сумському національному аграрному університеті у вигляді практичних занять тривалістю до чотирьох академічних годин на день. Практичні заняття проводяться в аудиторіях і лабораторіях навчального закладу згідно з наведеним планом. У період практики організуються екскурсії, які повинні мати конкретну мету і бути пов'язані з напрямом фахової підготовки. Студентам пропонуються розв'язання виробничих ситуаційних завдань, ділові ігри, комп'ютерні ігрові ситуації з майбутньої спеціальності.

Методичне керівництво практикою від СНАУ здійснюють викладачі кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки продуктів тваринництва.

Обов'язки студентів і керівників навчальної практики

Студенти СНАУ при проходженні практики зобов'язані:

1. до початку практики одержати необхідну документацію та консультації щодо її оформлення;
2. систематично вести щоденник практики, подавати його на перевірку керівникам практики згідно з проходженням відповідних етапів практики;

3. ·у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
4. ·вивчити і дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
5. ·нести відповідальність за виконану роботу;
6. ·своєчасно оформити звітну документацію, скласти диференційований залік з практики.

Керівник практики від СНАУ зобов'язаний:

1. забезпечити студентів програмами практики та провести з ними інструктаж про порядок її проходження;
2. контролювати проходження практики студентами;
3. інформувати кафедру про проходження практики;
4. проводити заняття за навчальними темами, визначеними для практичного засвоєння під час проходження навчальної практики;
5. перевіряти щоденники і звіти студентів про виконання програми практики і рекомендувати їх до захисту.

ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

№	Теми практичних занять
1	Ознайомлення з порядком проведення навчальної практики, основними проблемами, які необхідно вивчити
2	Ознайомлення з принципами і завданням ветеринарної експертизи в умовах різних форм власності
3	Проведення досліджень відносно закону "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів."
4	Проведення досліджень по оцінці якості продуктів із яловичини, свини і отриманих із сировини ДРХ
5	Якість та безпека риби та харчових яєць.
6	Проведення досліджень по оцінці якості меду
7	Проведення досліджень по оцінці якості продуктів рослинного походження
8	Дослідження досвіду кампаній вітчизняних і зарубіжних фірм
9	Написання звіту
10	Захист практики
	Загальна кількість годин

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Тема 1. Ознайомлення з порядком проведення навчальної практики, основними проблемами, які необхідно вивчити.

На початку практики студент ознайомлюється з метою та завданнями практики, порядком її проведення, основними темами, з вимогами до оформлення звітної документації.

Тема 2. Ознайомлення з принципами і завданням ветеринарної експертизи в умовах різних форм власності

Сутність ветеринарно-санітарної експертизи та її сучасна концепція. Основні функції, склад, рівні маркетингової системи; основні теоретичні положення: теорії життєвого циклу продукту, теорії сегментування ринку, теорії кристалізації ринку. Розробка мультиатрибутивної моделі продукту (товару, послуги). Вивчення дислокації та потоків покупців торговельних мереж міста.

Тема 3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Відповідно до закону України 771 "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" дослідити і установити, які продукти в умовах ринку проходження практики, є безпечний харчовий продукт, відкликання харчового продукту, вилучення харчового продукту, гігієнічні вимоги і ін..

Дослідити різницю в ветсанекспертизі великих і малих підприємств харчових продуктів.

Розробка концепції дослідження. Провести опитування споживачів, як один з методів проведення досліджень якості харчових продуктів. Провести вибірки продуктів для проведення дослідження. Етапи розробки анкети. Види питань, що використовуються в анкеті. Розробити анкети. Провести анкетування. Проведення опитування з використанням розробленої анкети.

Аналіз отриманих даних. Зведення даних у підсумкову таблицю.

Коригування характеристик харчових продуктів відповідно до отриманих даних.

Формування основних висновків дослідження. Оформлення результатів дослідження.

Тема 4. Проведення досліджень по оцінці якості продуктів із яловичини, свини і отриманих із сировини ДРХ

Здійснення ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних підприємствах та підприємствах гуртового зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження. Дослідження м'яса на свіжість. Бактеріологічне дослідження м'яса. Вимоги ЄС щодо виробництва та розміщення на ринку січеного м'яса та м'ясних виробів.

Визначати видову приналежність м'яса, визначати м'ясо хворих тварин та тварин забитих в агонії.

Проводити визначення м'яса і внутрішніх органів отриманих від хворих тварин, проводити лабораторні дослідження туш та органів з метою виключення інфекційних хвороб. Проводити дослідження м'яса та копчених виробів для визначення збудників токсикоінфекцій.

Якість та безпечність молока. Ветсанекспертиза, харчова, енергетична цінність якості і безпека молока. Дослідження органолептичної оцінки молока. Визначення показників якості молока та сортової оцінки. Проведення відбору проб молока для дослідження. Склад і властивості молока. Вивчення хімічного складу молока, факторів, які впливають на якість молока сільськогосподарських тварин. Зміни молока при зберіганні. Опанування ветеринарно-санітарних вимог отримання якісного і безпечного молока від суб'єктів господарювання. Вивчення методів теплової обробки молока. Контроль якості і безпечності молока при захворюваннях тварин. Визначення показників безпеки молока

Тема 5. Якість та безпека риби та харчових яєць.

Якість та безпека риби. Харчова цінність, оцінка якості і безпеки риби і морських безхребетних. Визначення показників якості та безпеки свіжої риби. Опанування порядку відбору проб та проведення органолептичних та лабораторних досліджень. Визначення показників якості та безпеки свіжозамороженої риби. Вивчення методів термічного консервування риби. Ветеринарно-санітарна експертиза ікри та рибного борошна. Риба як джерело захворювань людини і тварин. Основні інфекційні захворювання риб та їх санітарна оцінка. Риба як джерело гельмінтозів людини і тварин. Основні інвазійні захворювання морської риби та їх санітарна оцінка. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби при анізакідозі.

Якість та безпека харчових яєць. Товарознавча класифікація, хімічний склад та харчова цінність яєць, санітарні вимоги до якості та безпеки

харчових яєць. Проведення відбору проб та досліджень показників якості та безпеки харчових яєць. Яйця як джерело інфекційних захворювань людей. Ветеринарно-санітарна оцінка яєць та продуктів птахівництва при інфекційних захворюваннях. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи яєць у державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Вивчення питань характеристики яєць свійської птиці. Дослідження харчових та технічних вад яєць.

Тема 6. Проведення досліджень по оцінці якості меду. Харчове значення та біологічна цінність меду. Хімічний склад меду. Класифікація меду. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва при захворюваннях бджіл.

Тема 7. Проведення досліджень по оцінці якості продуктів рослинного походження. Товарна якість плодів і овочів — це сукупність властивостей і показників, які регламентуються нормативними документами. До таких нормативних документів відносяться: Державні стандарти України (ДСТУ); Государственные стандарты (ГОСТ), а також технічні умови. Якість плодоовочевої продукції в нашій країні регламентується вказаними документами. У вказаних категоріях стандартів висвітлюються дві групи показників якості: визначаючі і специфічні. До визначаючих віднесені: зовнішній вигляд, смак і запах, одиничний показник — розмір та допускається відхилення.

Градації якості — фракції овочів і родів одного найменування, які відрізняються значеннями показників якості. Плодоовочеву продукцію сортують на наступні показники якості: стандартна, нестандартна, брак (технічний відхід) та абсолютний брак. Стандартну продукцію окремих видів поділяють на товарні сорти та класи.

Стандартна продукція — продукція, яка відповідає всім вимогам чинних стандартів або технічних умов. Реалізації споживачу, як правило, підлягає стандартна продукція

Тема 8. Дослідження досвіду вітчизняних і зарубіжних лабораторій ветсанекспертизи.

Вивчення правових засад регулювання діяльності ветсанексперта в Україні і за рубежом. Вивчення історії створення та досвіду відомих світових і вітчизняних лабораторій, де проводиться ветеринарно-санітарна оцінка якості продуктів харчування. Вивчення досвіду проведення та результатів оцінки вітчизняних і світових лабораторій. Визначення найуспішніших

кампаній України в області отримання якісних продуктів харчування. Вивчення креативних стратегій таких кампаній.

Тема 9. Написання звіту

ОФОРМЛЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Студенти, які пройшли навчальну практику, зобов'язані оформити щоденник і звіт про виконання програми практики і захистити їх.

Звіт оформлюють на аркушах паперу формату А4 і скріплюють (зразок оформлення титульної сторінки наведено в дод. 2).

Звіт повинен містити вступ (мету і завдання практики), відомості про виконання всіх розділів програми практики, висновки і пропозиції, список використаної літератури.

Звіт про виконання програми навчальної практики разом із заповненим щоденником практики подається на рецензування і підпис керівнику практики.

Висновок керівника практики від СНАУ має відображати рівень засвоєних студентом теоретичних знань та уміння застосовувати їх на практиці, відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики, правильність оформлення звітної документації, висновки і пропозиції щодо оцінки практики.

В останній робочий день практики проводиться диференційований залік з практики, на якому студенти в індивідуальному порядку захищають звіти і щоденники з практики перед комісією, призначеною завідувачем випускної кафедри.. До складу комісії входять завідувач кафедри (або його заступник), керівники практики від СНАУ.

Під час захисту студент повинен охарактеризувати виконану роботу на базі практики, запропонувати свої пропозиції щодо її вдосконалення. Залік з практики оцінюється за чотирибальною шкалою. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і залікову книжку студента за підписами членів комісії.

Студенту, який не виконав програму практики, в установленому порядку надається право проходження практики повторно в терміни, визначені деканом факультету.

Критерії оцінювання результатів проходження навчальної практики

Процес оцінювання знань студентів включає:

- а. перевірку керівниками практики щоденника та звіту з практики написання відгуку;
- б. захист звіту студентом перед комісією.

Під час захисту оцінюється:

- а. повнота виконання програми практики;
- б. відповіді студента на поставлені запитання.

Оцінка “відмінно” ставиться студенту за умови повного, своєчасного виконання ним програми практики без суттєвих зауважень і ґрунтовних відповідей на поставлені запитання.

Оцінка “добре” — за умови виконання програми практики на 80 % і чітких відповідей на поставлені запитання.

Оцінка “задовільно” — за умови виконання програми практики на 60 % і чітких відповідей на більшість поставлених запитань.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Фотіна Т. І. Ветсанекспертиза: Курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.110101 освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» курс лекцій / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 202 с.
2. Фотіна Т. І. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з ветеринарно-санітарного дослідження молока для студентів напряму підготовки 6.110101 освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 72 с.
3. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи щодо визначення антибіотиків у харчових продуктах та продукції АПК для студентів напряму підготовки 6.110101 ОКР «бакалавр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 21 с.
4. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з дослідження продуктів забою при отруєнні тварин для студентів напряму підготовки 6.110101 ОКР «бакалавр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 25 с.
5. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза: Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з санітарного дослідження ковбасних виробів та копченостей / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 20 с.
6. Фотіна Т. І. Методичні рекомендації з ветеринарно-санітарного дослідження м'яса та м'ясопродуктів / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 54 с.
7. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини. Методичні рекомендації / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 16 с.
8. Фотіна Т. І. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з ветеринарно-санітарного дослідження м'ясних консервів / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 27 с.
9. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи щодо визначення щодо визначення нітратів і нітритів у рослинній продукції для студентів напряму підготовки 6.110101, 8.11010101 денної форми навчання ОКР «бакалавр», «магістр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 29 с.
10. Лабораторна справа у ветеринарній медицині. Техніка лабораторних робіт. Навчально-методичний посібник до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи / [Фотіна Т.І., Петров Р.В., Касяненко О.І., Вершняк Т.В.] – С. : СНАУ. – 2014. – 114 с.
11. Фотіна Т. І. Дослідження ковбасних виробів та копченостей. Методичні рекомендації / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 16 с.

12. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза: Ситуаційні завдання по ветеринарно-санітарній експертизі з основами технології і стандартизації та радіологічному контролю продуктів тваринництва / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 25 с.

13. Фотіна Т. І. Попередження та ліквідація заразних хвороб риб / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 62 с.

14. Фотина Т. И. Основы ветеринарно-санитарной микробиологии: Методические рекомендации к практическим занятиям и самостоятельной работе / Фотина Т. И., Касьяненко О. И., Петров Р. В. – Сумы, 2013. – 41 с.

15. Фотина Т. И. Качество и безопасность продукции АПК: Методические рекомендации к практическим занятиям и самостоятельной работе по бактериологическому исследованию продуктов животноводства / Фотина Т. И., Касьяненко О. И., Петров Р. В. – Сумы, 2013. – 36 с.

16. Фотина Т. И. Ветсанэкспертиза качества и безопасности продуктов животноводства: Методические рекомендации к практическим занятиям и самостоятельной работе по исследованию лимфатических узлов убойных животных / Фотина Т. И., Касьяненко О. И., Петров Р. В. – Сумы, 2016. – 42 с.

17. Фотина Т. И. Якість і безпека прожудкції АПК: Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з якості та безпечності харчових яєць / Фотина Т. И., Касьяненко О. И., Петров Р. В. – Сумы, 2016. – 22 с.

14. Рекомендована література (базова)

1. Гігієна молока і молочних продуктів: Підручник / Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бергілевич О.М., Бінкевич В.Я., Гачак Ю.Р., Ткачук С.А., Кам'янський В.В., Бондаревський М.М., Зажарська Н.М., Цивірко І.Л., Касяненко О.І. – Харків: РВВ ХДЗВА, 2016. – 427 с.

2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін.]. — К. : ТОВ «Біопром», 2005. — 800 с.

3. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: “Ветінформ”, 1998. – 240 с.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения / [А. В. Аганин, И. Г. Береза, Ю. И. Бойков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 440 с.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / [П. В. Житенко, Б. К. Ильясов, В. И. Бурков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 520 с.

Допоміжна

1. Зон Г. А. Патологоанатомічний розтин тварин / Г. А. Зон, М. В. Скрипка, Л. Б. Івановська. ; під ред. Г.А. Зона. – Донецьк : ПП Глазунов Р.О., 2009. – 189 с.
2. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201.
3. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 року.
4. Аганин А.В., Береза И.Г., Бойков Ю.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения. ООО «КомСнаб», 2005. – 440 с.
5. Житенко П.В., Ильясов Б.К., Бурков В.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. ООО «КомСнаб», 2005. – 520 с.
6. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с.
7. Кравців Р.Й., Козак М.В., Остап'юк Ю.І. Основи ветеринарно-санітарної експертизи молока. – Львів: Тріада плюс, 2004. – 172 с.
8. Кравців Р.Й., Остап'юк Ю.І., Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи м'яса. – Львів: Тріада плюс, 2004. – 232 с.

ДОДАТКИ

Додаток 1

Щоденник практики студента

Щоденник розроблений за формою відповідно до “Положення про практику студентів СНАУ” і містить такі складові:

- титульна сторінка, де зазначено прізвище, ім'я, по батькові студента, навчальний підрозділ, курс, групу, спеціальність;
- направлення на практику;
- календарний план проходження практики;
- звіт про виконання програми практики;
- відгук керівника практики від СНАУ про роботу студента;
- основні положення практики;
- правила ведення й оформлення щоденника.

Щоденник практики можна отримати в деканаті навчального підрозділу.

Зразок оформлення титульної сторінки звіту

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості
продуктів тваринництва**

ЗВІТ

про виконання програми навчальної практики

Студент _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Група _____

Спеціальність _____

Спеціалізація _____

Кваліфікаційний рівень _____

База практики _____

(повна назва підприємства, організації, установи)

Керівник практики від СНАУ

(підпис, посада, прізвище, ініціали)

Звіт захищено “ ____ ” _____ 2020_ р.

(підпис членів комісії)

Суми 2020

ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка	3
2. Мета і зміст практики	3
3. Організація і проведення практики	6
4. Оформлення результатів проведення практики	10
5. Список рекомендованої літератури.....	12
6. Додатки	15