

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

РОБОЧА ПРОГРАМА

(СИЛАБУС)

ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Реалізується в межах освітньої програми

«ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

за спеціальністю 212 «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

на другому (магістерському) рівні вищої освіти

Суми – 2025 р.

Розробники: Наталія ГРЕБЕНИК
к.вет.н., доцент кафедри акушерства та хірургії

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри (назва кафедри)	протокол від _____ 2025 р. № _____
	Завідувач кафедри _____ Оксана ШКРОМАДА (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма

Людмила НАГОРНА

Рецензія на робочу
програму (додається) надана:

Оксана КАСЬЯНЕНКО

Роман ПЕТРОВ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Світлана Котелевич

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.08. 2025 р.

СНАУ, 2025 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ		
1.	Назва ОК	Виробнича практика
2.	Факультет/ кафедра	Факультет ветеринарної медицини
3.	Статус ОК	Обов'язковий
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для обов'язкових ОК	Освітньо – професійна програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» Другого магістерського рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» Галузі знань Ветеринарна медицина Кваліфікація: Лікар ветеринарної медицини
5.	Рівень НРК	7 рівень
6.	Семестр та тривалість вивчення	Денна: 6 курс мб 11 семестр, 4 тижнів 6 курс мб 12 семестр, 6 тижнів
7.	Кількість кредитів ЄКТС	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Тривалість практики (тижнів/годин на групу)
		11 семестр, 4 тижнів -120 год. 12 семестр, 6 тижнів -180 год
9.	Мова навчання	українська
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.вет.н., доцент Гребеник Наталія Петрівна
10.1	Контактна інформація	Ауд. __41__ кафедри акушерства та хірургії Понеділок з 9.00 до 15.00 год. моб.тел. +380500571090, e-mail - greb.nata@ukr.net
11.	Загальний опис освітнього компонента	Проходження виробничої практики є важливою складовою частиною освітнього процесу і спрямовано на оволодіння здобувачами системою професійних вмінь та навичок, а також оволодіння первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувача
12.	Мета освітнього компонента	Мета виробничої практики є оволодіння здобувачами сучасними методами і формами організації праці, формування у студентів, на базі одержаних ними у навчальному закладі знань, професійних умінь, навичок, необхідних для прийняття самостійних рішень у реальних ринкових умовах, виховання у майбутніх фахівців потреби систематично оновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.
13.	Передумови вивчення ОК:	Освітній компонент базується на дисциплінах: «__анатомія__», «__фізіологія__», «__патфізіологія __»,

13.1	Зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	«__мікробіологія__»,
13.2	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Вимоги до бази практики: - наявність структур, що відповідають освітнім програмам, за якими здійснюють підготовку фахівців у закладі вищої освіти; - можливість надати практикантам на час практики робочі місця; - надання права користуватися бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, потрібною для виконання програми практики. Спеціалізовані лабораторії з достатньою кількістю робочих місць. Обладнання: Мікроскопи (світлові, бінокулярні), центрифуги, лабораторні інкубатори для культивування паразитів, аналізатори для дослідження біологічних зразків. Інструментарій: Скальпелі, пінцети, ножиці, піпетки (дозатори), петлі для забору зразків, скельця для мікроскопії (предметні, покривні). Навчальні матеріали: тварини, об'єкти досліджень (приміщення, робочі поверхні, біологічний матеріал, патологоанатомічний матеріал) Хімічні реагенти: барвники для приготування мазків (наприклад, гематоксилін, еозин), розчини для фіксації та консервації зразків, дезінфекційні засоби.
14.	Політика академічної доброчесності	У випадку, якщо здобувач здає роботу іншого здобувача як свою власну, така робота анулюється і виконується повторно. У випадку списування – повторне складання відповідного завдання. У випадку використання текстових запозичень без належного цитування (академічний плагіат) - робота анулюється.
15.	Посилання на курс у системі Moodle	

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³						Як оцінюється РНД ⁴
	ПРН ₂	ПРН ₃	ПРН ₆	ПРН ₇	ПРН ₁₀	ПРН ₁₁	
ДРН 1. Вільно користуватися приладами для визначення якості та безпечності молока і молочних продуктів;	x			x		x	тести, усні опитування, практичні завдання
ДРН 2. Здійснювати відбір проб молока і молочних продуктів для дослідження; діагностичних, лікувальних і підприємницьких стратегій.	x	x		x	x	x	тести, усні опитування, практичні завдання
ДРН 3. Правильно оформляти документи за результатами проведених санітарно-гігієнічних досліджень молока і молочних продуктів;	x		x	x	x	x	тести, усні опитування, практичні завдання
ДРН 4. Контролювати методи зберігання, консервування та переробки м'яса, риби, меду, яєць			x			x	тести, усні опитування, практичні завдання
ДРН 5. Контролювати гігієнічні вимоги під час виготовлення м'ясних, рибних продуктів, меду, яєць, різнопланового призначення			x			x	тести, усні опитування, практичні завдання
ДРН 6. Підготувати і захистити звіт з практики у відповідності до вимог	x	x	x	x	x	x	Доповідь-презентація звіту з практики

ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми практичної підготовки	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендо вана література
	денна	заочна	
Розділ. ВЕТЕРИНАРНЕ САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН ТА БЕЗПЕКИ І ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.	100		Підручники, посібники: 1. Метод. забез.: 2-7 Інші джерела: 8-11

Тема 1: Контроль якості і безпеки м'яса і м'ясопродуктів на забійному пункті або м'ясопереробному підприємстві.	50		Підручники, посібники: 1. Метод. забез.: 2-7 Інші джерела: 8-11
Тема 2: Контроль якості і безпеки молока і молочної продукції в умовах молочнотоварної ферми, молокоприймального пункту, переробного підприємства.	50		Підручники, посібники: 1. Метод. забез.: 2-7 Інші джерела: 8-11
Тема 3: Контроль якості і безпеки продукції в умовах державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку, регіональних обласних і районних лабораторій, науково-дослідних лабораторій.	50		Підручники, посібники: 1. Метод. забез.: 2-7 Інші джерела: 8-11
ВЕТЕРИНАРНА САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА.	50		Підручники, посібники: 1. Метод. забез.: 2-7 Інші джерела: 8-11
Всього	300		

МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин*
ДРН 1.	Вільно користуватися приладами для визначення якості та безпечності молока і молочних продуктів;	50	тести, усні опитування, практичні завдання	-
ДРН 2.	Здійснювати відбір проб молока і молочних продуктів для дослідження; діагностичних, лікувальних і підприємницьких стратегій.	50	усні опитування, практичні завдання	
ДРН 3.	Правильно оформляти документи за результатами проведених санітарно-гігієнічних досліджень молока і молочних продуктів;	50	тести, усні опитування, практичні завдання	
ДРН 4.	Контролювати методи зберігання, консервування та переробки м'яса, риби, меду, яєць	50	вирішення ситуаційних завдань, володіти методами дослідження, тестування по темах робіт з використання платформи Moodle	
ДРН 5	Контролювати гігієнічні вимоги під час виготовлення м'ясних, рибних продуктів, меду, яєць, різнопланового призначення	100	Презентація, усні опитування	

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (СУМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Методи сумативного оцінювання	Бали/Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оформлення документів для проходження практики (щоденник з практики) та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці	10 балів/10%	1-й тиждень
2.	Виконання програми практики. Збирання матеріалу для написання звіту з виробничої практики.	30 балів/30%	Протягом практики
3.	Написання й оформлення звіту з виробничої практики. Студент складає звіт на основі щоденника виробничої практики наприкінці терміну перебування на практиці; У звіті узагальнюються результати проведеної роботи з дисциплін «Ветеринарне санітарне інспектування продуктів забою тварин та безпеки і якості харчових продуктів» отримані здобувачами в процесі виконання завдань виробничої практики з повним аналізом отриманих результатів і висновками; У висновках сформулювати власну думку щодо принципових позитивних чи негативних фактів організації виробничих процесів у тваринницькому секторі, які мають прямий вплив на благополуччя тварин.	35 балів/35%	Останній тиждень
4.	Доповіді-презентації, відповіді та спільні обговорення	25 балів/25%	По закінченню терміну проходження практики
	Всього	балів	

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	0 балів Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	1-7 балів Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	7-9 балів Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог.	10 балів Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Виконання програм и практики.	0 балів Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	1-15 балів Здобувач вищої освіти недодержувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкрити.	16-26 балів Здобувач вищої освіти у цілому додержувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	27-30 балів Здобувач вищої освіти чітко додержувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених задач, продемонстровано активність, цілеспрямованість, креативність.
Написання й оформлення звіту з практики	0 балів Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організації діяльності, здійснюваної під час проходження практики, містить грубі змістові помилки.	1-15 балів Програму практики виконано на задовільному рівні, її результати висвітлено у звіті, який при цьому містить певні неточності або не містить важливої інформації, або мають місце інші суттєві зауваження до змісту звіту.	16-29 балів Звіт у цілому висвітлює необхідну інформацію, передбачену вимогами, містить високу позитивну оцінку керівника, однак наявні несуттєві зауваження. Зі змісту можна зробити висновок, що програму практики виконано повною мірою і належним чином.	30-35 балів Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином.
Доповідь-презентація звіту з практики	0 балів За наявності негативної характеристики керівника від бази практики або керівника від кафедри позитивна оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Здобувач вищої освіти не виконав програму практики хоча б за одним з етапів практики й одержав 0 балів за відповідний звіт, то бали, одержані за інші звіти, не враховуються, і виставляється загальна негативна оцінка за результатами проходження практики.	1-9 балів Здобувач вищої освіти не дає задовільних відповідей по суті поставлених запитань, не орієнтується у програмі практики або в окремих її частинах, або припускається грубих помилок, що дають змогу зробити висновок про невиконання або неналежне виконання програми практики, свідчать про відсутність реальних результатів практики і набутих практичних навичок та вмінь.	10-20 балів Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	21-25 балів Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, вільно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики в цілому, чим підтверджує її виконання; надає правильні й аргументовані відповіді на всі запитання з програми практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ФОРМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Елементи нормативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження виробничої практики з «Ветеринарне санітарне інспектування продуктів забою тварин та безпеки і якості харчових продуктів»
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти звіту з виробничої практики з «Ветеринарне санітарне інспектування продуктів забою тварин та безпеки і якості харчових продуктів»	Після завершення термінів виробничої практики з «Ветеринарне санітарне інспектування продуктів забою тварин та безпеки і якості харчових продуктів»
3	Усний зворотний зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	Визначення*
A	90-100	відмінно	<i>відмінно</i> – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
B	82-89	добре	<i>дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
C	75-81		<i>добре</i> – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
D	69-74	задовільно	<i>задовільно</i> – непогано, але зі значною кількістю недоліків
E	60-68		<i>достатньо</i> – виконання задовольняє мінімальні критерії
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	<i>незадовільно</i> – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
F	0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	<i>незадовільно</i> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

Підручники, посібники:

1. 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. Гігієна молока і молочних продуктів: Підручник / Харків: РВВ ХДЗВА, 2016.-427 с.

Методичне забезпечення:

2. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів. Методичні рекомендації / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. - Суми, 2004. - 70 с.
3. Фотіна Т. І. Методичні вказівки з визначення якості молока Фотіна Т. І., асяненко О. І., Петров Р. В. - Суми, 2004. – 30 с.
4. Фотіна Т. І. Методичні вказівки щодо знезараження продуктів та сировини тваринного походження при інфекційних захворюваннях / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. - Суми, 2005. – 30 с.
5. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для лабораторних занять з гігієни отримання молока / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. - Суми, 2006. - 28 с. 5.
6. 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. - 2007. - 114 с.
7. 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, 2007. – 25 с.

Додаткові джерела:

8. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівцівветсанекспертів) / М. В. Козак. - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. - 240 с. 18
9. Кравців Р.Й. Основи ветеринарно-санітарної експертизи молока / Р.Й. Кравців, М.В. Козак, Ю.І. Остап'юк. - Львів: Тріада плюс, 2004. - 172 с.
10. Бергілевич О. М. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, І. Г. Власенко, М. Д. Кухтін [та ін.]. – Суми, Університетська книга. – 2010. - 205 с.
11. Бергілевич О. М. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветринарно-санітарної експертизи / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, В. 3. Салата, В. І. Семанюк [та ін.]. – Суми, Університетська книга. - 2010. - 320 с.

Програмне забезпечення

- Комп'ютери с програмним забезпеченням для виконання практичних робіт
- Microsoft PowerPoint – візуалізація даних MicrosoftPower BI – аналітика та візуалізація даних
- Мультимедійний проектор, маркерна дошка і екран;
- Система дистанційного навчання і контролю Moodle

Рецензія на робочу програму (силабус) виробничої практики
ОП 212 «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

Розроблену викладачем кафедри _____

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проектної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом(ДРН) Відповідають НРК.			
Результати навчання за освітнім компонентом(ДРН) Відповідають передбаченим ПРН(для обов'язкових ОК).			
Результати навчання за освітнім компонентом дають Можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення.			

Член проектної групи ОП _____

(назва)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)(підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою.			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) Відповідають НРК.			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення.			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни).			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми.			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН).			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти.			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідна політиці Університету/факультету.			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом.			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента.			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН).			
Література є актуальною.			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти.			

Рецензент (викладач кафедри) _____