Додаток 2

до наказу від _____ 2021 р. № _____

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра ветеринарної гігієни ім. професора А. К. Скороходька

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Декан факультету
_____ М. І. Цвіліховський
"07" 0_____ 2021 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри ветеринарної
гігієни ім. проф. А. К. Скороходька
протокол № 5 від 20 травня 2021 р.
завідувач кафедри
_____ М.Д. Кучерук

РОБОЧА ПРОГРАМА
з навчальної практики з дисципліни

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
(назва навчальної дисципліни)

спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**
освітньо-професійна програма **«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**
Факультет (ННІ) **Ветеринарної медицини**
Розробники: **доктор ветеринарних наук, професор Ткачук С. А., к.вет.н., асистент, Юстинюк В. Є.**
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2021

ВСТУП

Безпечність та якість харчових продуктів є першою дисципліною у спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», за якою студенти вивчають основи сучасних поглядів до дослідження харчових продуктів та окремі методи цих досліджень. У той же час ця дисципліна надає базис знань, що необхідні під час вивчення усіх інших дисциплін, які стосуватимуться порядку ветеринарного контролю та менеджменту в харчовому ланцюзі.

1. Мета і завдання практики

Закріплення знань, що отримані в процесі теоретичного навчання під час лабораторного дослідження показників безпечності та якості окремих харчових продуктів, оцінки роботи магазинів (місця роздрібної реалізації харчових продуктів) та потужностей (ферм, підприємств) у напрямку контролю безпеки та якості харчових продуктів.

Основними завданнями практики з дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів» є:

- навчити студентів визначати показники безпечності та якості харчових продуктів;
- ознайомити студентів із порядком роботи національного органу стандартизації «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості», а саме розробкою нормативних документів, роботою із електронними покажчиками нормативних документів;
- працювати з нормативно-правовими актами у напрямку оцінки показників безпечності та якості харчових продуктів;
- ознайомити студентів із напрямками роботи ДП «Укрметртестстандарт»: стандартизація, метрологія, оцінка відповідності;
- ознайомити студентів із технологіями виробництва харчових продуктів та пошуку небезпек появи ризиків для безпечності та якості харчових продуктів;
- проведення лабораторних досліджень щодо відповідності показників безпечності та якості продукту, зазначених на упаковці, чинним нормативно-правовим актам.

2. Бази практики

Навчальна практика буде проводитись на базі навчальних лабораторій факультету ветеринарної медицини та на вибір за практичної можливості на базі навчально-дослідних господарств Національного університету біоресурсів і природокористування України (ВП НДГ «Агрономічна дослідна станція), Центральної випробувальної державної лабораторії держпродспоживслужби в Київській області та м. Києві, екскурсійні виїзди на фабрику «Рошен», Філія ТДВ «Яготинський маслозавод» «Яготинське для дітей», ДП «Укрметртестстандарт», ДП «УкрНДНЦ» тощо.

3. Організація проведення практики

Студенти під керівництвом викладачів проводять лабораторні дослідження харчових продуктів з метою виявлення зазначених у ДСТУ показників якості та безпечності. Одночасно вони набувають навички користування нормативними документами – ДСТУ, ТУ У та підбором методів та методичних рекомендацій проведення лабораторних досліджень. Для ефективної організації практики достатньо одного викладача на групу студентів із 20-25 осіб, які поділяються на підгрупи і працюють самостійно після консультації викладача. На весь період практики у кожній підгрупі, з числа студентів найбільш обізнаних з дисципліни, призначають студентів-керівників підгрупи. Вони допомагають викладачу в керівництві і проведенні практики. Студент-керівник підгрупи може отримувати окремі навчально-методичні документи, консультації викладача щодо організації роботи в підгрупі та форму звітності, а потім сам консультує членів своєї підгрупи. Необхідною умовою виконання завдань практики є опрацювання студентами вимог техніки безпеки при роботі у лабораторії та на виїзних заняттях. Тому перед початком практики викладач проводить інструктаж з техніки безпеки роботи у лабораторії відповідно змісту практики, дає завдання кожній підгрупі. В організації та проведенні практики беруть участь ветеринарні спеціалісти ферм і співробітники потужностей, на які здійснюється виїзд.

4. Зміст практики

Зміст практики полягає у здобутті навиків студентами щодо поводження під час виконання лабораторних досліджень безпечності та якості харчових продуктів: підготовка до виконання методу дослідження, організація часу його виконання, порядок отримання результатів, формування записів та висновків. Це є необхідною умовою для отримання достовірних результатів та архівування даних. Крім того студенти оцінюють виробничий процес та самостійно навчаються відшуковувати елементи потенційних небезпек, що впливають на показники безпечності та якості задекларовані у ДСТУ/ ТУ У та конкретний досліджуваних продукт.

4.1 Індивідуальні заняття. Кожний студент працюючи в підгрупах повинен:

- навчитися правильно організовувати власну підготовку до дослідження;
- здійснювати пошук необхідних методів і методик для проведення лабораторного дослідження харчових продуктів (молока сирого та пастеризованого, відрубів м'яса, риби та рибних виробів, продукція снекової групи);
- засвоїти систему пошуку небезпек у виробничому процесі;
- здійснювати пошук вітчизняних та зарубіжних нормативних документів щодо конкретного продукту;
- працювати із сайтами, що стосуються виробників продуктів харчування та їх лабораторного дослідження.

4.2 Методичні рекомендації. Кожний студент отримує програму практики і завдання згідно яких веде записи власних досліджень та висновків щодо здобутиз навичок.

4.3 Матеріально-технічне забезпечення Для проходження навчальної практики з дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів» студенти забезпечуються: окремими нормативно-правовими актами, необхідним лабораторним посудом, реактивами, приладами для аналізу харчових продуктів, засобами особистої гігієни і медичною аптечкою.

4.4 Навчально-методичне забезпечення Студенти забезпечуються необхідними методичними посібникам

- Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О. М. Якубчак, І. В. Забарна, Т.В. Таран, Л.А. Кондрасій – Київ: НУБіП України, 2019 – 206 с.
- Мінімальні специфікації якості основних продуктів тваринного походження. Мельничук С.Д.,Пахолок В.С., Якубчак О.М. та ін. МОЗ України, 2010 р., 89 ст.
- Ложкіна О.В., Меженська Н.А, Калиновська І.Г., Марчук О.Т., Теплих Н.І., Андрієнко О.В. Методичні вказівки з визначення складників всіх видів м'ясної сировини затв. науково-метод. радою державного комітету ветеринарної медицини України (протокол № 1 від23-24 грудня 2009 р.)
- Г.І. Коцюмбас, О.М. Щебентовська, І.Я. Коцюмбас Експертиза ковбасних виробів гістологічним методом Науково-методична рада Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України протокол № 14 від 14.11.2011 р.
-Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 652 від 25.10.2012 Про затвердження Порядку використання тварин у сільському господарстві. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 9 листопада 2012 р. за № 1898/22210.
- Codex Alimentarius. СТАНДАРТ НА "LUNCHEON MEAT" CODEX STAN 89-1981. Установлен в 1981 году. Пересматривался в 1991, 2014 и 2015 годах, 4 р.
- Codex Alimentarius. СТАНДАРТ НА СОЛОНИНУ. CODEX STAN 88-1981. Установлен в 1981 году. Пересматривался в 1991, 2014 и 2015 годах., 3 р.
- Codex Alimentarius. CODEX STANDARD FOR COOKED CURED CHOPPED MEAT. CODEX STAN 98-1981 (Rev.1 1991) 7р.
- Codex Alimentarius. STANDARD FOR BOUILLONS AND CONSOMMÉS. CODEX STAN 117-1981. Adopted in 1981. Revision: 2001 and 2015., 4 p.

- Codex Alimentarius. STANDARD FOR COOKED CURED PORK SHOULDER CODEX STAN 97-1981 Adopted in 1981. Revision: 1991, 2014 and 2015.3 p.
- ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять
- ДСТУ 2120-93 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення
- РСТ УССР 295-89. Цибуля зелена свіжа. Технічні умови.
- РСТ УССР 302-89. Петрушка-зелень молода свіжа. Технічні умови.
- ДСТУ 4273:2003 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови» (набув чинності з 01.01.2016 р.). – Держспоживстандарт України, 2003. Національний стандарт України.
- ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови. (чинний з 01.10.2006). – Держспоживстандарт України, 2005. Національний стандарт України.
- ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові». – Держспоживстандарт України, 2006. Національний стандарт України.
- ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови». –Держспоживстандарт України, 2007. Національний стандарт України.
- ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені Загальні технічні умови Київ, Держспоживстандарт України, 2007
- ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою Держспоживстандарт України, 2007

Робота із сайтами:

Філія ТДВ «Яготинський маслозавод» «Яготинське для дітей» https://yagotynkids.com.ua/ua/production/shema

ДП «УкрНДНЦ» http://uas.org.ua/ua/services

«Шоколадна фабрика ROSHEN» https://roshenstores.com/zefir-rozhevij/p363

5. Форми і методи контролю В кінці кожного дня практики студенти подають викладачу результати власних досліджень у підгрупах і їх аналіз. В кінці навчальної практики студенти представляють звіт-есе.

6. Вимоги до звіту-есе. Студенти користуючись аналізом отриманих результатів і висновків виконаних на заняттях описують здобуті ними навики та висловлюють пропозиції щодо поліпшення навчальної практики з даної дисципліни, враховуючи при цьому нові напрямки або підходив у закріпленні знань отриманих на теоретичному курсі. Звіт-есе обговорюється викладачем із студентом в усній формі.

7. Підведення підсумків практики. Після виконання індивідуальних завдань, повного оформлення звіту-есе з навчальної практики студент отримує залік

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет ветеринарної медицини

Анотація робочої програми з навчальної практики з дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів» для ОС «Магістр»

за спеціальністю 212 - «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».

Курс – 3 Семестр – 6

Навчальна практика – 30 год.

Форма звітності – залік

Практика з дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів " - спрямована на набуття студентами умінь проведення лабораторного дослідження, лабораторного визначення відповідності показників безпечності та якості харчових продуктів чинним ДСТУ, визначення небезпек на виробничих етапах, які зумовлюють порушення показників безпечності та якості продуктів. Під час практики студенти закріплять суть базової діяльності потужностей щодо гарантування виконання національних вимог у сфері виробництва харчових продуктів. По закінченню навчальної практики студент зможе самостійно відшуковувати необхідні методи та методики для лабораторного дослідження та підтвердження безпечності та якості харчових продуктів відповідно до національних та міжнародних вимог, відшуковувати необхідну літературу для розширення знань у системі гарантування безпечності та якості харчовим продуктів під час харчового ланцюга, аналізувати нормативно-правові акти.