

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ імені С. З. ГЖИЦЬКОГО**

ФАКУЛЬТЕТ ГРОМАДСЬКОГО РОЗВИТКУ ТА ЗДОРОВ'Я

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

**для проходження виробничої практики студентами
освітньо-професійної програми
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» за другим
(магістерським) рівнем вищої освіти**

Методичні рекомендації для проведення виробничої практики студентами освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» // Р.А. Пеленьо, І.В. Двилюк, М.Р. Сімонов, Б.В. Гутий, О.С. Калініна, В.З. Салата, В.Я. Бінкевич, Н.В. Магрело, О.О. Дашковський – Львів, ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2022. - 21 с.

У методичних рекомендаціях наведена програма, форма щоденника та звіту з виробничої практики для студентів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»

Методичні рекомендації розглянуто і рекомендовано до друку методичною комісією факультету громадського розвитку та здоров'я ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, протокол № від 2022 року.

Навчально-методичне видання

ЗМІСТ

1. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ.....	4
2. МЕТА І ЗМІСТ ПРАКТИКИ.....	4
2.1. Управління якістю та безпечністю продуктів харчування.....	5
2.2. Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою.....	5
2.3. Ветеринарно-санітарне інспектування молока і молочних продуктів.....	6
2.4. Ветеринарно-санітарне інспектування риби і гідробіонтів.....	6
2.5. Гігієна тварин.....	8
2.6. Етологія і добробут тварин.....	8
2.7. Кодекс здоров'я наземних тварин.....	9
2.8. Харчова мікробіологія.....	9
2.9. Санітарна мікробіологія.....	10
2.10. Мікробіологія біогеоценозів.....	10
2.11. Санітарно-мікробіологічний контроль продуктів тваринного походження.....	11
3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	11
3.1. Бази практики.....	12
3.2. Організаційні питання з проведення виробничої практики.....	12
3.3. Обов'язки студента-практиканта.....	13
3.4. Права студента-практиканта.....	13
4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЩОДЕННИКА ТА ЗВІТУ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ.....	14
ДОДАТКИ.....	16

1. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Виробнича практика для студентів другого (магістерського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань – 21 Ветеринарна медицина, спеціальності – 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» проводиться згідно з Стандартом вищої освіти України (Наказ Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. № 1430 зі змінами від 24.04.2019 р. № 548), «Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» (Наказ МОУ №93 від 8.04.93 р.), «Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького» (наказ № 165 від 30.09.2020 р.) та навчальним планом освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».

Практика проводиться у колективній та індивідуальній формах: перша передбачає консультації, бесіди із спеціалістами, екскурсії тощо; друга – безпосереднє вивчення програмних питань, виконання відповідних розрахунків, проведення необхідних досліджень. Для успішного виконання програми практики студент-практикант повинен володіти відповідними теоретичними знаннями.

Практика здобувачів вищої освіти спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти за час навчання, набуття і удосконалення практичних навичок і умінь, формування та розвиток у здобувачів вищої освіти професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах конкретної виробничої діяльності, оволодіння сучасними методами, формами організації праці, визначених освітніми програмами підготовки фахівців за відповідною спеціальністю в галузі їх майбутньої роботи.

2. МЕТА І ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Виробнича практика студентів є логічним продовженням циклу дисциплін, які вивчають сучасні методи, форми організації праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних у закладі вищої освіти знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи у виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Метою виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок, ознайомлення безпосередньо в установі, організації, на підприємстві, з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок зі спеціальності.

Дидактичною метою практичної підготовки є оволодіння студентами навичками, вміннями та способами організації майбутньої професійної діяльності.

Практика студентів передбачає неперервність та послідовність її проведення за одержання потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь, відповідно до освітнього рівня «Магістр».

Об'єктом діяльності студентів під час практики є 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.

Ціллю виробничої практики є 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 біологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, а також здійснювати державний контроль у цій сфері.

2.1. Управління якістю та безпечністю продуктів харчування.

Мета практики: Закріплення теоретичних знань та практичних навиків щодо організації системи управління якістю та безпечністю продуктів харчування на виробництві. Засвоїти набуті знання з впровадження програм-передумов (належна виробнича практика, належна гігієнічна практика тощо), системи контролю критичних контрольних точок. Оволодіти практичними навиками здійснення інспекторського нагляду за дотриманням відповідних норм, правил та вимог до виробництва, транспортування та реалізації продуктів харчування.

Зміст практики: Під час проходження професійної практики користуючись відповідними теоретичними знаннями та практичними навиками, відповідно до нормативних і директивних документів необхідно засвоїти основні принципи оформлення відповідних документів для контролю за станом системи управління якістю та безпечністю продуктів харчування.

За час практики студент повинен ознайомитися: з описом продукту, блок-схемою виробництва, критичними контрольними точками, їх моніторингом, запобіжними заходами, які не допускають вихід небезпечного чинника за допустимі межі; провести: контроль стану контактуючих поверхонь за виробництва продуктів харчування; простеження сировини та готової продукції за принципом «від лану до столу»; здійснити контроль готової продукції на відповідність маркування перед відправкою до замовника; проаналізувати поточну документацію, яка стосується моніторингу можливих джерел впливу на якість та/або безпечність продукту та/або сировини; перевірити ефективність заходів, направлених на недопущення впливу фізичних, біологічних та хімічних небезпечних чинників на безпеку продукту харчування; ознайомитися з організацією обігу сировини та готової продукції в межах підприємства; ознайомитися з супровідною документацією, її змістом, методами контролю та аналізу; проаналізувати задокументовану історію моніторингу критичних точок контролю, причини та наслідки настання можливих кризових ситуацій, рекламацій, вилучень, повернень та вибракувань продукції; ознайомитися з контролем інгредієнтів, які володіють алергічними властивостями.

2.2. Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою.

Мета практики: є закріплення студентами теоретичних знань, оволодіння професійними практичними навичками, що використовуватимуться у практичній діяльності фахівцями вищої кваліфікації у галузі тваринництва. Вона є

продовженням навчального процесу у виробничих умовах, активною формою поєднання теорії і практики. Використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; володіти загальноприйнятими методиками лабораторних досліджень для дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

Зміст практики: після проходження виробничої практики студент має вміти: проводити ветеринарно-санітарну оцінку харчових продуктів; володіти сучасними методами досліджень з якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини тваринного походження; проводити ветеринарно-санітарні заходи й кваліфіковано вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень, на підставі яких визначити ветеринарно-санітарну придатність харчових продуктів і сировини тваринного походження; проводити ветеринарно-санітарні заходи щодо вилучення з обігу, переробки, утилізації, знищення або подальшого використання неякісної та небезпечної продукції. Мати практичні навички щодо приймання і здавання на забій тварин, їх транспортування, підготовку до забою, основ технології та стандартизації при виробництві продуктів тваринного походження. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

2.3. Ветеринарно-санітарне інспектування молока і молочних продуктів.

Мета практики: сформувати у студентів високий рівень теоретичних знань і практичних навичок, фахові знання з проведення ветеринарно-санітарних заходів для всебічного чіткого вирішення практичних завдань, санітарно-гігієнічних досліджень молока і молочних продуктів, що гарантують їх корисність, безпечність і придатність для споживання людиною.

Зміст практики: після проходження виробничої практики студент має вміти: проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб молока і молочних продуктів для досліджень органолептичних та лабораторних показників, для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання. Аналізувати загальні принципи, які застосовують до молока і молочних продуктів загалом та безпечності молока і молочних продуктів зокрема, на національному рівні та рівні Європейського співтовариства. Застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу молока і молочних продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». Планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності молока і молочних продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу молока і молочних продуктів на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

2.4. Ветеринарно-санітарне інспектування риби і гідробіонтів.

Мета практики: Закріплення теоретичних знань та практичних навичок при проведенні ветеринарно-санітарного інспектування риби і гідробіонтів та продуктів

їх переробки що включає вивчення системи санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на збереження їх якості, забезпечення безпечності й придатності для споживання, а також контроль ризиків на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Нагляд за належною практикою виробництва, контролем якості й безпечності харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки проводять суб'єкти ветеринарної медицини – лікарі з ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи.

Зміст практики: В період проходження професійної практики та використовуючи набуті під час вивчення дисципліни теоретичні знання та практичні навички згідно нормативних документів потрібно засвоїти основні принципи та правила при проведенні ветеринарно-санітарного інспектування риби і гідробіонтів та продуктів їх переробки.

За період проходження практики студент повинен ознайомитися з: асортиментом та класифікацією харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки; переліком та вимогами нормативних документів до харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки; схемами, порядком та методиками класичного та сучасного експертного дослідження; основними принципами гарантування харчового ланцюга; національними та міжнародними нормативно-правовими актами; етіологією, патогенезом та епізоотологією заразних захворювань харчових тваринних гідробіонтів при їх інспектуванні; методиками проведення досліджень; методиками проведення державного контролю та моніторингу виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів; методами ідентифікації та підтвердження відповідності харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки відповідно до вимог нормативно-правових актів; сучасними технологіями, основами переробки, та визначення параметрів їх безпечності.

Під час проходження практики студент повинен вміти: проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб харчових тваринних гідробіонтів для досліджень з метою визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання; здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів; встановлювати, оцінювати та контролювати ризики під час здійснення контролю харчового ланцюга; застосовувати знання та компетенції з міжнародного і європейського законодавства щодо безпечності харчових продуктів; організувати інспектування та аналізувати систему простежування – сучасну технологію контролю в харчовому ланцюзі для підвищення рівня безпечності; виявляти збудників інфекцій, інвазій та проводити заходи, спрямовані на недопущення їх поширення; аналізувати надійність процедур контролю; володіти методами клінічних досліджень; проводити огляд підконтрольних вантажів тваринних гідро біонтів, що імпортуються або експортуються; здійснювати державний аудит на рибопереробних підприємствах; аналізувати систему моніторингу для кожної критичної точки управління, ризиками в процесі виробництва та обігу рибної продукції; здійснювати контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях; володіти схемою та методикою проведення визначення та оцінки параметрів безпечності та якості харчових тваринних гідробіонтів.

2.5. Гігієна тварин.

Мета практики: закріплення теоретичних та набуття практичних навиків, обов'язкових для майбутнього фахівця в галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, який за сучасними вимогами повинен уміти організовувати й контролювати реалізацію передбачених гігієнічними нормами та ветеринарно-санітарними правилами всебічних превентивних і профілактичних заходів на тваринницьких підприємствах, спрямованих на охорону й зміцнення здоров'я тварин раціональними способами утримання, годівлі, вирощування і догляду за ними, які забезпечують високу продуктивність та якість продукції.

Зміст практики: після проходження виробничої практики студент повинен знати: гігієнічні вимоги до умов утримання та експлуатації різних видів сільськогосподарських тварин і птиці; гігієнічні і ветеринарно-санітарні норми, законодавчі вимоги, нормативи, правила, заходи, а також засоби, способи та методи контролю, направлені на підтримання і стимулювання функціональних можливостей організму, профілактику виникнення захворювань, одержання життєздатного приплоду і виробництва безпечної та якісної продукції; технології виробництва продукції, методи і засоби санітарної техніки для оптимальних умов утримання, вирощування, експлуатації тварин та догляду за ними, їх годівлі, напування, які забезпечують високу продуктивність, зумовлену спадковістю; санітарно-гігієнічні правила та норми щодо стану території тваринницького об'єкта, його приміщень, способів утримання, годівлі і напування тварин та догляду за ними; методи гігієнічних та лабораторних досліджень умов утримання тварин, послідовність і методику дослідження окремих факторів середовища, які впливають на фізіологічний стан тварин, їх продуктивну та репродуктивну здатність.

Вміти: на основі гігієнічних норм і вимог щодо факторів зовнішнього середовища (повітря, ґрунт корми, вода), технології експлуатації тварин, застосовувати способи та методи гігієнічних досліджень, на тваринницьких підприємствах проводити оцінку ефективності застосування технологій і систем утримання тварин з метою їх корекції для покращення фізіологічного стану та продуктивності. Володіти навиками аналізу і узагальнення результатів дослідження кліматичних та мікрокліматичних показників середовища, стану ґрунтів, рівня годівлі та якості питної води, технологічного обладнання приміщень, робити заключення про доцільність застосування даної технології на тваринницькому підприємстві.

2.6. Етологія і добробут тварин.

Мета практики: застосування студентами на практиці теоретичних основ етології, добробуту, умов утримання тварин, згідно Європейських вимог. Опрацювання методів етологічного, добробутного моніторингу та набуття навичок оцінки відповідності перебігу виробничих процесів до етологічних та добробутних потреб тварин.

Зміст практики: після проходження виробничої практики студент повинен знати: основні етологічні потреби тварин; добробутні вимоги до організації виробництва тваринницької продукції та експлуатації тварин; добробутні вимоги до підприємств ветеринарного призначення; національні та міжнародні нормативно-правові акти, які регламентують добробутні вимоги до роботи тваринницьких підприємств.

Вміти: давати оцінку етологічним реакціям тварин та прогнозувати їх поведінку за використання різних технологічних підходів експлуатації; давати фактичну та плановану добробутну оцінку організації виробництва тваринницької продукції та експлуатації тварин; здійснювати моніторинг за основними складовими технологічного процесу утримання тварин та давати їх добробутну оцінку; застосовувати теоретичні знання для розроблення і внесення коректив до технологічного процесу для покращення добробуту тварин; впроваджувати в практику набуті знання для збереження здоров'я, високої резистентності організму тварин, підвищення їх продуктивності та забезпечення якості продукції.

2.7. Кодекс здоров'я наземних тварин.

Мета практики: застосування теоретичних знань та набуття практичних навичок щодо запровадження стандартів для поліпшення здоров'я і благополуччя тварин, ветеринарного здоров'я населення в світі, забезпечення ветеринарно-санітарної безпеки міжнародної торгівлі наземними тваринами і тваринницькою продукцією.

Зміст практики: Після проходження виробничої практики студент повинен знати: нормативно-правові аспекти кодексу здоров'я наземних тварин; методики клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я»; методи збору відомостей, що використовуються у процесі аналізу ризиків з метою захисту здоров'я тварин та здоров'я людини; ключові елементи виявлення хвороб; принцип підготовки заявок на отримання статусу благополуччя з тієї чи іншої хвороби або інфекції.

Вміти: оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів, тощо у разі застосування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах; брати участь у плануванні виробничо-фінансової діяльності підконтрольних потужностей за ринкових відносин, а також контролювати дотримання гігієнічних вимог під час виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «Гігієнічного пакету» ЄС, а також іншими міжнародними нормативно-правовими актами.

2.8. Харчова мікробіологія.

Мета практики: на основі мікробіологічних методів у загальному комплексі лабораторних досліджень формувати у майбутніх фахівців світогляд про різноманіття світу мікроорганізмів, їхню роль у технологічних процесах переробки і зберігання харчових продуктів.

Зміст практики:

- навчитися використовувати сучасні методи мікробіологічних досліджень для оцінки якості харчових продуктів;

- навчитися здійснювати моніторинг якості харчових продуктів за мікробіологічними показниками безпеки відповідно до НД;
- навчитися оцінювати доброякісність і епідеміологічну безпеку харчових продуктів на основі цих мікробіологічних досліджень;
- навчитися вживати заходи профілактики з мікробної контамінації харчових продуктів;
- навчитися оцінювати показники безпеки сировини і продуктів харчування рослинного і тваринного походження;
- навчитися диференціювати ознаки мікробного псування харчових продуктів від фізико-хімічних і природних процесів;
- навчитися складати рекомендації з режимів зберігання, транспортування харчових продуктів;
- набути навиків мікробіологічних досліджень харчових продуктів і маніпуляцій із виділеними мікроорганізмами на поживних середовищах.

2.9. Санітарна мікробіологія.

Мета практики: вивчити мікрофлору навколишнього середовища та процеси, які виникають внаслідок її життєдіяльності і можуть безпосередньо або непрямо впливати на здоров'я людей.

Зміст практики :

- навчитися відбирати проби з об'єктів зовнішнього середовища (води, ґрунту, повітря), з об'єктів виробництва сировини для харчових продуктів і кормів для проведення санітарно-мікробіологічного дослідження;
- навчитися володіти технікою бактеріологічних досліджень, у т. ч. мікроскопічними, бактеріологічними, серологічними, молекулярно-генетичними методами;
- навчитися володіти технікою санітарно-мікробіологічних досліджень, зокрема досліджувати санітарно-показові мікроорганізми і мікроорганізми, які є причиною виникнення харчових бактерійних отруєнь;
- навчитися аналізувати результати бактеріологічних досліджень.

2.10. Мікробіологія біогеоценозів.

Мета практики: набути навиків правильного планування і проведення мікробіологічних досліджень у різних біогеоценозах; уміти відрізнити дію антропогенних чинників від природних змін; оволодіти основними методами оцінювання наслідків антропогенної дії на біогеоценози.

Зміст практики:

- засвоїти правила біобезпеки і біоетики, дотримання морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів із метою захисту населення від особливо небезпечних патогенів;
- відпрацювати методи відбору, консервування, пакування і пересилання проб, відібраних із різних біотопів, для лабораторних досліджень;
- оволодіти загальноприйнятими методиками лабораторних досліджень мікроорганізмів у різних біогеоценозах;
- визначити морфологічний склад мікробіоценозу водойм (акваторій) і ґрунту, його структурні та функціональні характеристики, оцінити якість води за бактеріологічними показниками;

- дослідити видову структуру мікроорганізмів і пов'язані з ними мікробіологічні процеси, що лежать в основі кругообігу речовин у природі, їхню роль у процесах самоочищення водойм і трофічних зв'язках водойм.

2.11. Санітарно-мікробіологічний контроль продуктів тваринного походження.

Мета практики: сформулювати уявлення про санітарно-мікробіологічну оцінку продуктів тваринного походження, контроль мікрофлори на всіх етапах їхнього виробництва для превенції харчових бактеріальних отруєнь, а також організації мікробіологічного контролю за очищенням і знешкодженням об'єктів виробництва продуктів тваринного походження.

Зміст практики:

- навчитися використовувати сучасні методи мікробіологічних досліджень для оцінки якості продуктів тваринного походження;
- навчитися здійснювати моніторинг якості продуктів тваринного походження за мікробіологічними показниками безпеки відповідно до НД;
- навчитися оцінювати доброякісність і епідеміологічну безпеку продуктів тваринного походження на основі цих мікробіологічних досліджень;
- навчитися вживати заходи профілактики з мікробної контамінації продуктів тваринного походження;
- навчитися оцінювати показники безпеки сировини і продуктів тваринного походження;
- навчитися диференціювати ознаки мікробного псування продуктів тваринного походження від фізико-хімічних і природних процесів;
- навчитися складати рекомендації з режимів зберігання, транспортування продуктів тваринного походження.

3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.

Виробнича практика студентів є складовою частиною і одним із важливих етапів у підготовці їх як майбутніх лікарів ветеринарної медицини з громадського здоров'я.

Метою виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок, ознайомлення безпосередньо в установі, організації, на підприємстві, з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок зі спеціальності.

Експерсії під час практики проводяться з метою набуття здобувачами вищої освіти найбільш повної уяви про базу практики, її структуру, взаємодію її окремих підрозділів, діючу систему управління. Для розширення світогляду і ерудиції здобувачів вищої освіти експерсії доцільно проводити не тільки на базі, де вони проходять практику, але і на інших підприємствах, організаціях і закладах суміжних галузей. Заняття під час практики можуть проводитися у вигляді лекцій, семінарів, практичних і лабораторних робіт, які сприятимуть поглибленню теоретичних знань з використанням матеріальних можливостей бази практики.

Заняття повинні розкривати здобувачам вищої освіти перспективи розвитку спеціальності і готувати їх до наступного вивчення дисциплін навчального плану.

Матеріали, отримані здобувачем вищої освіти під час виконання

індивідуального завдання, можуть в подальшому бути використаними для виконання курсової або випускної дипломної роботи, для підготовки доповідей, статей або для інших цілей за погодженням з кафедрою та базою практики.

3.1. Бази практики.

Виробничу практику студенти проходять в установах і закладах структури Держпродспоживслужби та підприємствах різних форм власності, котрі перебувають під її наглядом та контролем. Допускається (за погодженням) проходження практики за кордоном.

Практику студенти проходять на базі підприємств, з якими попередньо було укладено договори. З базами практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності) університет завчасно укладає договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами. Вона може визначатися на період конкретного виду практики.

Допускається проходження практики як в межах однієї бази практики, так і кількох.

Студенти можуть самостійно, за поданням відповідних кафедр, підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання.

3.2. Організаційні питання з проведення виробничої практики.

Наказом керівника закладу вищої освіти про проведення практики здобувачів вищої освіти визначається:

- місце та терміни проведення практики;
- склад груп здобувачів вищої освіти;
- відповідальний керівник за організацію практики та оформлення підсумкового звіту за її результатами;
- посадова особа, на яку покладено загальну організацію практики та контроль за її проведенням (проректор з науково-педагогічної роботи, керівник відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом, декан факультету, завідувач кафедри).

До керівництва виробничою практикою студентів залучаються керівники дипломних (кваліфікаційних) робіт або викладачі випускових кафедр.

Керівник відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом структурного навчального підрозділу університету здійснює такі заходи:

- перед початком практики контролює підготовленість баз практики та проводить необхідну підготовчу роботу до прибуття здобувачів вищої освіти практикантів;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом здобувачів вищої освіти на практику та інструктажу про порядок проходження практики та з техніки безпеки. Безпосередню відповідальність за дотримання правил і норм охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та одержання необхідної інформації для виконання програми практики несе призначений керівник практики від бази практики.
- надання здобувачам вищої освіти – практикантам необхідних документів (направлення, робочої/навчальної програми практики, щоденника, календарного плану, індивідуального завдання, методичних рекомендацій тощо);
- повідомляє здобувачам вищої освіти про систему звітності з практики,

прийняту кафедрою та відображеною у робочій програмі практики;

- має право брати безпосередню участь у роботі комісії зі захисту звітів.

Деканат та випускові кафедри факультету:

– контролюють виконання студентами-практикантами програми виробничої практики;

- у складі комісії беруть участь у захисті звітів з виробничої практики;

– за потреби подають письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо покращення практики студентів.

3.3. Обов'язки студента-практиканта.

Студенти, по прибуттю на місце проходження виробничої практики повинні зареєструватися і приступити до виконання програми практики.

Студенти зобов'язані дотримуватись правил внутрішнього розпорядку підприємства, закладу чи установи, у яких вони проходять практику.

Приступаючи до практичної роботи і виконання програми практики студенти отримують інструктаж з техніки безпеки та охорони праці.

Студенти університету за проходження практики зобов'язані:

– до початку практики одержати від керівника підрозділу навчальної і виробничої практик університету консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

- одержати скерування на практику;

- за вимогою керівника від бази практики пройти медичний огляд;

- своєчасно прибути на базу практики;

– у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці і виробничої санітарії;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- вести щоденник за встановленою формою (див. Додаток А, Б);

- здати щоденник і звіт про практику та захистити їх у встановлені терміни.

3.4. Права студента-практиканта.

Здобувачі вищої освіти-практиканти мають право:

– за наявності вакантних місць здобувачі вищої освіти можуть бути зарахованими на штатні посади, якщо робота на них відповідає вимогам робочої програми практики. При цьому не менше 50 відсотків часу відводиться на загальну професійну підготовку за програмою практики;

– повторного проходження практики у разі відсутності на базі практики з поважної причини за умови надання відповідних документів та за рішенням керівництва деканату університету;

– на проходження практики за майбутнім місцем працевлаштування, якщо вони навчаються в університеті за цільовим направленням;

– проходити практику на випускному курсі за майбутнім місцем працевлаштування.

Тривалість робочого часу здобувачів вищої освіти під час проходження практики регламентується Кодексом законів про працю України і складає для

здобувачів вищої освіти віком від 15 до 16 років 24 години на тиждень, від 16 до 18 років – 36 годин на тиждень (ст. 51 із змінами, внесеними Законами № 871-12 від 20.03.91, № 3610-12 від 17.11.93, № 263/95 ВР від 05.07.95), від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень (ст. 50 в редакції Закону № 871-12 від 20.03.91, із змінами, внесеними Законом № 3610-12 від 17.11.93).

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЩОДЕННИКА ТА ЗВІТУ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Після закінчення виробничої практики у 10-денний термін студенти зобов'язані представити скерування на практику, щоденник та звіт про виконання програми у деканат.

Загальна і характерна форма звітності студента за практику – це подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником від бази практики (додаток В).

Щоденник з практики та звіт можуть бути оформлені як у вигляді рукописного тексту, так і комп'ютерного набору.

Письмовий звіт разом з характеристикою бази практики та іншими документами, згідно, подається на рецензування керівнику практики від навчального закладу.

Звіт з практики захищається студентом перед комісією, призначеною деканом факультету. До складу комісії входять керівники практики від вищого навчального закладу і, за можливості, від бази практики, викладачі кафедри, які викладали практикантам спеціальні дисципліни.

Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента за підписами членів комісії.

Оцінка студента за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії разом з його оцінками за результатом підсумкового контролю.

Студенту, який не виконав програму практики без поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно за виконання умов, визначених університетом. Студент, який отримав негативну оцінку з практики, виставлену комісійно, відраховується з вищого навчального закладу.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях кафедр, а загальні підсумки практики підводяться на вчених радах факультетів та університету не менше одного разу протягом навчального року.

За оцінювання звіту за виробничу практику максимальна кількість балів складає 100. Відповідно до таблиці 1 загальна кількість балів розподіляється за наступними компонентами:

Таблиця 1

Критерії оцінки за виробничу практику (максимально можлива)

Компоненти оцінювання практики	Максимальна кількість балів
Виконання практичної частини	60
Оформлення звітної документації	15
Змістовність відповідей при захисті	25
	100

Кожній сумі балів відповідає оцінка за національною шкалою та шкалою ЄКТС (табл. 2).

Таблиця 2

Переведення підсумкових рейтингових оцінок з практики

За 100-бальною	За національною шкалою	За шкалою
90-100	Відмінно	A
82-89	Добре	B
74-81		C
64-73	Задовільно	D
60-63		E
35-59	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного захисту звіту	FX
0-34	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним проходженням практики	F

ДОДАТКИ**А. Титульний лист щоденника**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

Факультет громадського розвитку та здоров'я

Спеціальність 212

“Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза”

ЩОДЕННИК

виробничої практики студента

(Прізвище, ім'я по батькові)

_____ курсу _____ групи

Місце практики: 1. _____

2. _____

3. _____

Дата прибуття на місце практики _____
(підпис відповідального за практику, МП)Дата відбуття з місця практики _____
(підпис відповідального за практику, МП)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ҐЖИЦЬКОГО

Факультет громадського розвитку та здоров'я

Спеціальність 212
“Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза”

ЗВІТ

виробничої практики студента

(Прізвище, ім'я по батькові)

_____ курсу _____ групи

Місце практики: 1. _____

2. _____

3. _____

(Прізвище, ініціали, підпис відповідального за практику від підприємства, МП)

2. Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики					Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	
1.	<i>Оволоділа практичними навичками післязабійної діагностики трихінельозу</i>	X					
2.	<i>Оволодів практичними навичками проведення внутрішнього аудиту СУБХП</i>		X				

Керівники практики:

від закладу вищої освіти _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

2. Робочі записи під час практики

Основним методом післязабійної діагностики трихінельозу є метод перетравлення м'язів в штучному шлунковому соку. В окремих випадках за відсутності можливості проведення штучного перетравлення проводиться компресорна трихінелоскопія.

Діагноз на трихінельоз вважають встановленим при отриманні позитивних результатів лабораторних досліджень шляхом виявлення личинок трихінел. Для післязабійної діагностики на трихінельоз від туш свиней відбирають дві проби м'язів по 80 г кожна із ніжок діафрагми на місці переходу їх у сухожилля.

Личинки трихінел слід диференціювати від саркоцист та цистицерків. Саркоцисти на відміну від личинок трихінел не мають сполучнотканинної капсули, вкриті тонкою, прозорою оболонкою. Саркоцисти бувають різної форми - круглі, веретеноподібні, їх виявляють візуально. Цистицерки на відміну від личинок трихінел розміщені між м'язовими волокнами, їх виявляють при візуальній оцінці туші.

3. Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці

_____ (назва підприємства, організації, установи)

Керівник практики від підприємства, організації, установи

_____ (підпис) (прізвище та ініціали) Печатка « _____ » _____ 20 __ року

4. Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

5. Висновок керівника практики від закладу вищої освіти про проходження практики

Дата складання заліку „_____” _____ 20 __ року

Оцінка:

за національною шкалою _____ (словами)

кількість балів _____ (цифрами і словами)

за шкалою ECTS _____

Керівник практики від закладу вищої освіти

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

Примітки: Форму призначено для визначення завдань на практику, проведення поточних записів набутих вмінь при виконанні роботи, оцінки результатів практики. Заповнюється здобувачем вищої освіти особисто, крім розділів відгуку про роботу здобувача вищої освіти на практиці.

ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького

Навчально-методичне видання

Методичні рекомендації

для проходження виробничої практики студентами другого (магістерського) рівня спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» факультету громадського розвитку та здоров'я Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького.

Львів – 2022