

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Дмитро БАБЕНКО

« 20 » 07 2024 р.

Грант освітньої програми

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

« 28 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Фітосанітарія»

Галузь знань	21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-професійна програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	12-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Іовенко Артем Володимирович, канд. вет. наук, доцент iovenkoartyom@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 14 від « 20 » червня 2024 року

Завідувач кафедри

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від « 24 » червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Фітосанітарія – застосування на практиці науково-обґрунтованих заходів, спрямованих на захист від ризиків, що виникають в результаті проникнення, закріплення або поширення шкідливих для рослин і продукції рослинного походження організмів, і на оздоровлення навколишнього середовища.
2. Мета навчальної дисципліни	Основною метою дисципліни є вивчення системи заходів метою якої є охорона території та здоров'я населення в проникнення з-за кордону чи внутрішнього розповсюдження карантинних та інших небезпек, шкідливіхвороб рослин і бур'янів, які можуть завдати значних збитків народному господарству України.
3. Компетентності	<p><i>Інтегральні компетентності:</i></p> <p>Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i></p> <p>ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності</i></p> <p>ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p>
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p><i>Програмні результати навчання*</i></p> <p>ПРН4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>ПРН5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.</p>
знати:	<ul style="list-style-type: none"> • класифікацію рослинних харчових продуктів; • основи технології гігієни виробництва рослинних

	харчових продуктів; • умови та засоби зберігання рослинних харчових продуктів • хвороби рослинних харчових продуктів.	
вміти:	• визначати відповідність структури, форми, стану достиглості, допустимі пошкодження рослинних харчових продуктів; • проводити ветеринарно-санітарну експертизу рослинних харчових продуктів.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - лабораторні заняття - самостійна робота	<i>120 годин / 4 кредити</i> <i>28 годин / 0,9 кредити</i> <i>14 годин / 0,5 кредити</i> <i>28 годин / 0,9 кредити</i> <i>50 годин / 1,7 кредити</i>

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	ср
1.	Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	14	14	8	30
2.	Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів	14	14	6	20
Всього		28	28	14	50

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу.

6. Порядок та критерії оцінювання	Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій. Підсумковий контроль VII семестру – шляхом проведення іспиту в письмовій формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засідання кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Здобувачі вищої освіти, які набрали впродовж семестру 60 балів одержують іспит без його складання. По закінченню семестру студент допускається до іспиту за таких підстав: - набрано 36 семестрових балів; - при набраних балах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.
--	---

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

	заходів	max	min	max	min
1 модуль					
Контрольна робота	2	7,5	4,5	15	9
Тестування	1	7,5	4,5	7,5	4,5
Підготовка реферату	1	7,5	4,5	7,5	4,5
2 модуль					
Контрольна робота	2	7,5	4,5	15	9
Підготовка презентації	1	7,5	4,5	7,5	4,5
Наукова робота	1	7,5	4,5	7,5	4,5
За семестр				60	36
Іспит				40	24
Всього				100	60

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу VII семестру

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4 (добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*
7. Політика курсу	Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;	

	<p>відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</p> <p>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.</p>
8. Інформаційні джерела	<p>Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навч. посібник для студентів та магістрантів за спец. «Ветеринарна медицина» / Яценко І.В., Цивірко І.Л., Труш А.М. та ін.; за ред. І.В. Яценка. – Харків: Еспада, 2011. – 256 с. 2. Ткачук С.А. Гігієна рослинних харчових продуктів: [навч. посібник] / С.А. Ткачук, І.В. Яценко, О. Хіцька – К., 2015. – 250 с. <p>Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тимченко В. Й. Атлас шкідників та хвороб овочевих, баштанних культур і картоплі/ Тимченко В.Й., Єфремова Т.Г. – К.: Урожай, 1982. – 176 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3882</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Артем ІОВЕНКО

1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

«ПОГОДЖЕНО»
Декан факультету ТВППТСБ
М.І. Гиль
" 35 " 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
Д.В. Бабенко
" 35 " 06 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ФІТОСАНІТАРІЯ**

освітньо-професійна програма
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
для здобувачів другого рівня вищої освіти 6-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь - **Магістр**
Галузь знань **21** – «Ветеринарна медицина»
Спеціальність **212** «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Мова викладання - **українська**

2

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 26.03.2019 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №100-О від 19.06.2019р.

Розробник програми: к.вет.н., доцент А. В. Іовенко, Миколаївський національний аграрний університет.

Програму розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 14 від «20» червня 2024 року.

Завідувач кафедри
к. вет. н., доцент



І. Х. Лумедзе

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 11 від «24» _червня_ 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
к. с.-г. наук, доцент



Г. І. Калиниченко

1. Анотація

Фітосанітарія – застосування на практиці науково-обґрунтованих заходів, спрямованих на захист від ризиків, що виникають в результаті проникнення, закріплення або поширення шкідливих для рослин і продукції рослинного походження організмів, і на оздоровлення навколишнього середовища.

Annotation

Phytosanitary is the application in practice of science-based measures aimed at protecting against risks arising from the penetration, attachment or spread of organisms harmful to plants and products of plant origin, and at improving the environment.

2. Опис навчальної дисципліни Фітосанітарія

Галузь знань **21- Ветеринарна медицина**

Спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Освітній ступінь - **Магістр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр **XII**

Кількість кредитів ECTS **4,00**

Кількість модулів **2**

Кількість змістовних модулів **2**

Загальна кількість годин **120**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції **28 / 0,9 кредити ECTS**

Лабораторні заняття **14 / 0,5 кредити ECTS**

Практичні заняття **28 / 0,9 кредити ECTS**

Самостійна робота **50 / 1,7 кредити ECTS**

Форма підсумкового контрольного заходу **іспит**

3. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: основною метою дисципліни «Фітосанітарія» є вивчення системи заходів, метою якої є охорона території та здоров'я населення від проникнення з-за кордону чи внутрішнього розповсюдження карантинних та інших небезпек, шкідників, хвороб рослин і бур'янів, які можуть завдати значних збитків народному господарству України.

Завдання дисципліни: Під час вивчення дисципліни «Фітосанітарія» студенти повинні визначати відповідність структури, форми, стану достиглості, допустимі пошкодження рослинних харчових продуктів, проводити ветеринарно-санітарну експертизу рослинних харчових продуктів..

Предмет навчальної дисципліни: санітарія продуктів рослинного походження.

Інтегральні компетентності: здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Спеціальні (фахові) компетентності:

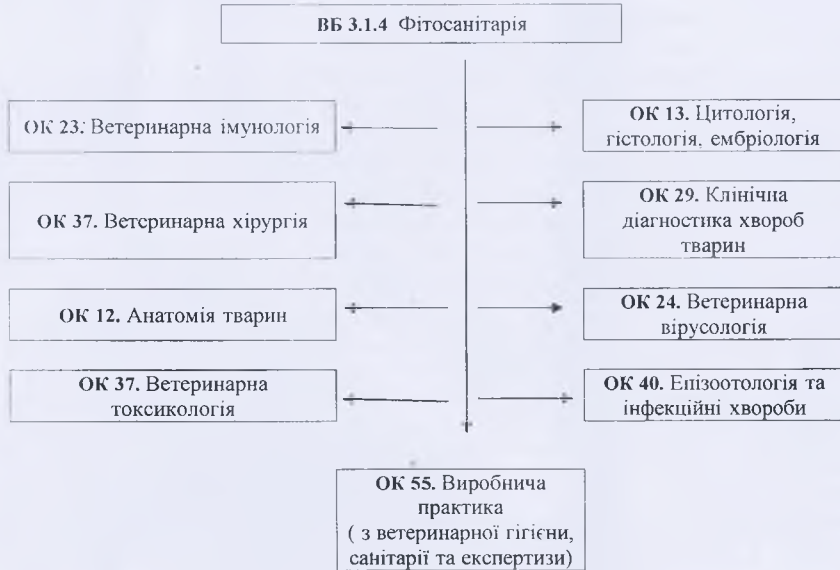
ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

Програмні результати навчання:

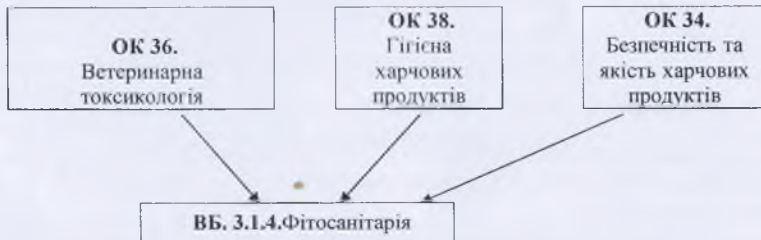
ПРН4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненям державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми			Обсяги годин				
№	назва	№	назва	Л	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом	
1	Загальна характеристика найбільш розповсюджен	1	Вступ. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів. Державне регулювання контролю за якістю	6					

	их хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.		та безпекою рослинних харчових продуктів.					
		2	Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.	2				
		3	Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (насінячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряносмакових, десертних, бобових та зернових овочів; картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів та ін.).	6	14	8	30	
Всього за змістовий модуль				14	14	8	30	66
2	Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	1	Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	8	14	6	10	48
		2	Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	6			10	16
Всього за змістовий модуль				14	14	6	20	54
Всього годин по навчальній дисципліні				28	28	14	50	120

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кред.	%
1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	66	2,2	55
2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	54	1,8	45
Всього	120	4,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кіл-ть годин	Термін виконання
1. Загальна характеристика найбільш	66	Відповідно до семестрового

розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.		навчального плану та графіку навчального процесу
2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	54	
Всього	120	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	14
1. Вступ. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.	2
2. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.	2
3. Гігієнічні основи зберігання рослинних харчових продуктів.	4
4. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (насіллячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряноароматичних, десертних, бобових та зернових овочів).	2
5. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів).	4
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	14
1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	8
2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	6
Всього	28

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	14	x
1. Визначення характерних ознак хвороб і ушкоджень картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів.	4	Опитування
2. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень зелених, бобових овочів.	4	Опитування
3. Загальна характеристика найбільш розповсюджених	6	Тестування

хвороб і ушкоджень зернових овочів.		
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	14	х
1. Визначення вмісту нітратів у рослинних харчових продуктах.	6	Опитування
2. Загальні правила приймання і відбору проб зернових і бобових рослин для дослідження показників їх якості.	8	Тестування
Всього	28	х

7.5. Перелік та план практичних занять

Тема, перелік питань	Обсяг години	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	8	х
1. Хвороби і ушкодження насіннячкових, кісточкових плодів та ягід.	4	Опитування
2. Хвороби та ушкодження картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів.	4	Опитування
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	6	х
1. Радіометричні та дозиметричні дослідження рослинних харчових продуктів.	6	Опитування
Всього	14	х

7.6 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які внесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Теми самостійного обов'язкового опрацювання матеріалу	Обсяг год.	Форма перевірки
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	30	х
1. Хвороби гарбузових та томатних овочів.	15	Тестування
2. Хвороби десертних, бобових та зернових овочів.	15	Опитування
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	20	х
1. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.	10	Тестування
2. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи кореневульбоплодів, фруктів та ягід.	10	Опитування
Всього	50	х

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Класифікація рослинних харчових продуктів.
2. Зберігання рослинних харчових продуктів.
4. Хвороби і пошкодження насіннячкових і кісточкових плодів та ягід.
5. Хвороби і пошкодження горіхів і зелених овочів.
6. Хвороби і пошкодження бобових та зернових овочів.
7. Хвороби і пошкодження пряносмакових і десертних овочів.
8. Хвороби і пошкодження бульб картоплі.
9. Хвороби і пошкодження коренеплідних.
10. Хвороби і пошкодження цибулинних.
11. Хвороби і пошкодження капустяних.
12. Хвороби і пошкодження гарбузових.
13. Хвороби і пошкодження томатних.
14. Основи технології вироблення борошна.
15. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.
16. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.
17. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
18. Хімічний склад і поживна цінність грибів.
19. Будова і класифікація грибів.
20. Морфологічні особливості грибів.

Змістовий модуль 2

1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.
2. Визначення вмісту нітратів у рослинних харчових продуктах.
3. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи коренебульбоплодів, фруктів та ягід.
4. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
5. Радіометричні дослідження рослинних харчових продуктів.
6. Дозиметричні дослідження рослинних харчових продуктів.
7. Загальні правила приймання і відбору проб зернових і бобових рослин для дослідження показників їх якості.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Класифікація рослинних харчових продуктів.
2. Зберігання рослинних харчових продуктів.
4. Хвороби і пошкодження насіннячкових і кісточкових плодів та ягід.

5. Хвороби і пошкодження горіхів і зелених овочів.
6. Хвороби і пошкодження бобових та зернових овочів.
7. Хвороби і пошкодження пряносмакових і десертних овочів.
8. Хвороби і пошкодження бульб картоплі.
9. Хвороби і пошкодження коренеплідних.
10. Хвороби і пошкодження цибулинних.
11. Хвороби і пошкодження капустяних.
12. Хвороби і пошкодження гарбузових.
13. Хвороби і пошкодження томатних.
14. Основи технології вироблення борошна.
15. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.
16. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.
17. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
18. Хімічний склад і поживна цінність грибів.
19. Будова і класифікація грибів.
20. Морфологічні особливості грибів.
21. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.
22. Визначення вмісту нітратів у рослинних харчових продуктах.
23. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи коренебульбоплодів, фруктів та ягід.
24. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
25. Радіометричні дослідження рослинних харчових продуктів.
26. Дозиметричні дослідження рослинних харчових продуктів.
27. Загальні правила приймання і відбору проб зернових і бобових рослин для дослідження показників їх якості.
28. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань здобувачів вищої освіти та тестуванням на лабораторних заняттях.

Здобувачі вищої освіти, які пропустили лекцію, представляють протягом тижня матеріал пропущеної лекції, пропущені лабораторні заняття відробляються згідно графіка. Підсумковий контроль знань – іспит.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Макс. / мін. кількість балів
1	Опитування	15	5/3

2	Тестування	15	5/3
3	Контрольна робота	1	5/3
4	Наукова робота	1	5/3
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену. Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають екзамен в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:

- «відмінно» – студент дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань;

- «добре» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень;

- «задовільно» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи;

- «не задовільно» – студент дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4(добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ.

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Для проведення лабораторних і практичних занять з дисципліни обладнано спеціалізовану лабораторію.

При проведенні лекцій, лабораторних та практичних занять з дисципліни використовуються плакати, таблиці, атласи, слайди, відеоматеріали, презентації тощо.

Для проведення лабораторно – практичних занять дисципліна устаткована:

- мікроскопами «Біолам –ЛОМО»;
- реагентами та діагностичними препаратами;
- стендами, слайдами тощо.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1. Базова література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навч. посібник для студентів та магістрантів за спец. «Ветеринарна медицина» / Яценко І.В., Цивірко І.Л., Труш А.М. та ін.; за ред. І.В. Яценка. – Харків: Еспада, 2011. – 256 с.
2. Ткачук С.А. Гігієна рослинних харчових продуктів: [навч. посібник] / С.А. Ткачук, І.В. Яценко, О. Хіцька – К., 2015. – 250 с.

10.2 Допоміжна література

1. Тимченко В. Й. Атлас шкідників та хвороб овочевих, баштанних культур і картоплі/ Тимченко В.Й., Єфремова Т.Г. – К.: Урожай, 1982. – 176 с.

10.3 Інформаційні ресурси

www.nbuv.gov.ua/ - Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського

www.dnsgb.com.ua – Національна Наукова Сільськогосподарська Бібліотека Національної Академії Аграрних наук

library.nubsp.edu.ua – Наукова бібліотека Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Розробник програми:
к. вет. н., доцент



А. В. Іовенко

Завідувач кафедри
к. вет. н., доцент



І. Х. Лумедзе