

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Дмитро БАБЕНКО
«06» 06 2024 р.
Гарант освітньої програми
Імінжон ЛУМЕДЗЕ
«25» 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна риби та рибопродуктів

Галузь знань	21 – «Ветеринарія»
Спеціальність	212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо - наукова програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	12
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Імінжон Лумедзе, к. с.-г. н., доцент iminhalidovich@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 «26» червня 2024 року
Голова науково-методичної комісії

Талина 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

20241. Призначення навчальної дисципліни	<p>Ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України іншими нормативними документами у сфері якості та безпечності риби та рибопродуктів, щоб гарантувати випуск доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність розповсюдження хвороб риб; попередити розповсюдження бактерійних, вірусних, інвазійних захворювань риб та людей через рибу, рибопродукти та відходи виробництва.</p>
2. Мета навчальної дисципліни	<p>проведення ветеринарно-санітарних заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя риби і рибних продуктів, транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарно-санітарних правил.</p>
3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність:</i></p> <p><i>ІК.</i> 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><i>ЗК9.</i> Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p><i>Фахові компетентності спеціальності:</i></p> <p><i>ФК1.</i> Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.</p> <p><i>ФК3.</i> Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.</p> <p><i>ФК5.</i> Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p> <p><i>ФК6.</i> Володіти методиками 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»</p> <p><i>ФК7.</i> Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p><i>ФК10.</i> Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.</p> <p><i>ФК12.</i> Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів, заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а</p>

	<p>також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводженні з ними та результатів їх випробувань (досліджень).</p> <p>ФК21.6 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу гігієну риби та рибопродуктів</p> <p>ФК22.6. Здатність здійснювати державний ветсанконтроль нагляд</p> <p><i>Програмні результати навчання:</i></p> <p><i>ПРН1.</i> Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії експертизи.</p> <p><i>ПРН2.</i> Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії експертизи.</p> <p><i>ПРН19.</i> Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p><i>ПРН23.9</i> Здатність запроваджувати дезінфекцію.</p> <p><i>ПРН23.10.</i> Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.</p>		
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p>		
<p>знати:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ основи технології виробництва продуктів рибництва ▪ організацію та порядок проведення ветеринарно-санітарних заходів направлених на недопущення розповсюдження неякісної та небезпечної продукції рибництва, правила виробничої гігієни і рибницької промисловості. 		
<p>вміти:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ проводити ветеринарно-санітарні заходи і кваліфіковано вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень на основ яких визначати ветеринарно-санітарну придатність харчових продуктів і сировини рибного походження; ○ практично приймати рибу та рибопродукцію, транспортувати підготовлювати до основ технології і стандартизації продукції рибництва; ○ кваліфіковано оцінити харчову придатність продуктів та сировини, дати науково обґрунтовані рекомендації, щодо використання умовно придатної продукції, юридичні обґрунтувати правильність рішення про утилізацію або надійне і знезараження. ○ досконало володіти сучасними угодами досліджень і науково обґрунтованою санітарною та екологічною оцінкою рибопродуктів 		
<p>5. Опис навчальної дисципліни</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="384 1283 667 1500"> <p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота </td> <td data-bbox="667 1283 1031 1500"> <p><i>180 год/6,0 кредити</i></p> <p><i>28 год/0,92 кредита</i></p> <p><i>28 год/0,92 кредита</i></p> <p><i>14 год/0,46 кредитів</i></p> <p><i>110 год 3,7 кредитів</i></p> </td> </tr> </table>	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота 	<p><i>180 год/6,0 кредити</i></p> <p><i>28 год/0,92 кредита</i></p> <p><i>28 год/0,92 кредита</i></p> <p><i>14 год/0,46 кредитів</i></p> <p><i>110 год 3,7 кредитів</i></p>
<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота 	<p><i>180 год/6,0 кредити</i></p> <p><i>28 год/0,92 кредита</i></p> <p><i>28 год/0,92 кредита</i></p> <p><i>14 год/0,46 кредитів</i></p> <p><i>110 год 3,7 кредитів</i></p>		

Календарний план *

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	сам.роб.
1	Історія встановлення і розвитку ветеринарно-санітарної експертизи риби	2	2		8
2	Загальні відомості про рибу та рибні продукти	2	2		7
3	Морфологія і хімічний склад м'яса риби	2	2		7
4	Харчова та біологічна цінність риби	2	2		7
5	Основи технології первинної обробки та консервування риби	2	2		7
6	Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи гідробіонтів	4	4		8
7	Ветеринарно-санітарна експертиза клінічно здорової живої (парної) риби	2	2	2	8
8	Ветеринарно-санітарна експертиза хворої риби	4	4	4	18
9	Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	2	2	2	10
10	Ветеринарно-санітарна експертиза морських ссавців	4	4	4	20
11	Ветеринарно-санітарна експертиза морських безхребетних тварин і прісноводних раків	2	2	2	10
Всього:		28	28	14	110

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

6. Порядок та критерії оцінювання

Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування, виконання контрольних на лабораторно-практичних заняттях, письмового тестування, виконання презентацій, рефератів, участь у науковій роботі а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС.

Підсумковий контроль 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.

Захування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка	Сума		
		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

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

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

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

<p>7. Політика курсу</p>	<p><i>Основні принципи проведення занять:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - 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>	<p>Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закон України "Про ветеринарну медицину" від 15.11.01 № 2775-III. 2. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку

утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393- XIV.

3. Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов'язковому ветеринарному контролю, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.08.97 №27 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 20.08.97 за №326/2130.

4. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2003, N 15, ст.107) із змінами, внесеними згідно із Законом №1461-IV (1461-15) від 05.02.2004.

5. Постанова Верховної Ради України. Документ 1885-14, редакція від 13.07.2000 «Про Концепцію розвитку рибного господарства України» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, N 41, ст.344).

6. Санітарні норми і правила 42-123-4117-86 "Умови, термін зберігання продуктів, які швидко псуються".

7. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні Нормативний довідник №2. Леон'як, 1999, С. 237-292.

8. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /В. І. Хоменко, В. М. Ковбасенко, М. К. Оксамитний та ін. За ред. В. І. Хоменка. К.: Вид-во «Сільгоспосвіта» 1995, С. 567-610.

9. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ "Біопром", 2005, С. 620-662

10. Давидов О.М., Темніханов Ю.Д. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибництві. Київ: Фірма «ІНКОС», 2004. 144 с.

11. Основи ветеринарної санітарії : навчальний посібник / О. Т. Пивень, Л. О. Тарасенко, В. О. Рудь, Г. А. Скрипка. Одеса : Екологія, 2024. 156 с.

Допоміжна література

1. Ветеринарна санітарія : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. О. Бондар Миколаїв : МНАУ, 2023. 63 с.

URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12942>

2. Ветеринарна санітарія : методичні рекомендації для виконання практичних занять та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. О. Бондар. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с.

URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12941>

3. Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Меженська Н.А., Білик Р.І., Вихованець В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних гідробіонтів. Київ 2009.

9. Інтеграція

Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з

здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	особливими освітніми потребами застосовуються форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. В університеті є пандус, кнопка виклику, а також особа, яка безпосередньо забезпечує інтеграцію здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами. Для здобувачів вищої освіти із особливими освітніми потребами забезпечується доступність навчання, у т. ч. за допомогою системи Moodle https://moodle.mnau.edu.ua .
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни, її си́лабус та навчально методичний комплекс дисципліни з необхідним його наповненням розташовані на офіційних ресурсах Миколаївського національного аграрного університету: https://moodle.mnau.edu.ua .

Си́лабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри  Імінжон ЛУМЕДЗЕ

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

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

« 25 » 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 25 » 06 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Освітній ступінь – **Магістр**

Галузь знань **21 Ветеринарія**

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

Мова викладання – **українська**

Миколаїв
2024

Бабенко

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 № 7), чинної згідно наказу по університету № 100-О від 19.06.2019 р.

Розробник програми: канд. вет. наук, доцент Імінжон Лумедзе, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни МНАУ протокол № 14 від 20 червня 2024 року.

Завідувач кафедри,
канд. вет. наук, доцент

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВПІТСБ МНАУ протокол № і і від 24 червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцентка

Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

Забезпечення сталого зростання виробництва продукції рибництва неможливо здійснити без поліпшення ветеринарного обслуговування рибництва. Головна роль у профілактиці інфекційних та інших захворювань аквакультури, збереженні риб, відтворенні аквакультури належить спеціалістам, які володіють знаннями ветеринарної медицини. Особливо важливим є ветеринарно-санітарний контроль 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.

Annotation

It is impossible to ensure the sustainable growth of fish production without improving the veterinary service of fish farming. The main role in the prevention of infectious and other diseases of aquaculture, preservation of fish, reproduction of aquaculture belongs to specialists who have knowledge of veterinary medicine. Veterinary and sanitary control of fish and hydrobionts and their processing products is especially important, which includes the study of the system of sanitary measures and hygienic requirements aimed at preserving their quality, ensuring safety and suitability for consumption, as well as risk control at all stages of production, transportation, reception, storage and sale of food animal hydrobionts and products of their processing.

2. Опис навчальної дисципліни

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна риби та рибопродуктів

Галузь знань 21 – Ветеринарія

Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Освітній ступінь Магістр

Обов'язкова (вибіркова) компонента Вибіркова

Семестр XII

Кількість кредитів ECTS 6,0

Кількість модулів 2

Загальна кількість годин 180

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

Лекції 28 / 0,92 кредиту ECTS

Лабораторні заняття 28 / 0,92 кредиту ECTS

Практичні заняття 14 / 6,46 кредиту ECTS

Самостійна робота 110 / 3,7 кредитів ECTS

Форма підсумкова контрольного заходу – іспит

3. Мета, завдання, предмет навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: проведення ветеринарно-санітарних заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя риби і рибних продуктів, транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарно-санітарних правил.

Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення здобувачів з ветеринарним законодавством України іншими нормативними документами у сфері якості та безпечності риби та рибопродуктів, щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність розповсюдження хвороб риб, через рибопродукти технічну сировину тваринного походження; попередити розповсюдження бактерійних, вірусних, інвазійних захворювань риб та людей через рибу, рибопродукти та відходи виробництва.

Предмет навчальної дисципліни: Методи, процеси та методики практичних досліджень у ветеринарно-санітарному інспектуванні риби і гідробіонтів та продуктів їх переробки.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування у здобувачів необхідних компетентностей:

Інтегральна компетентність:

ІК. 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.

Фахові компетентності спеціальності:

ФК1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за догриманням вимог гуманного забою тварин,

передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.

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

ФК6. Володіти методиками 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»

ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ФКЮ. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, наливфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготовів'сяю. зберіганням та обігом харчових рселінічних продуктів, меду і аніпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поведження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК21.6 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну риби та рибопродуктів

ФК22.6. Здатність здійснювати державний ветсанконтроль нагляд

Програмні результати навчання:

ПРН1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

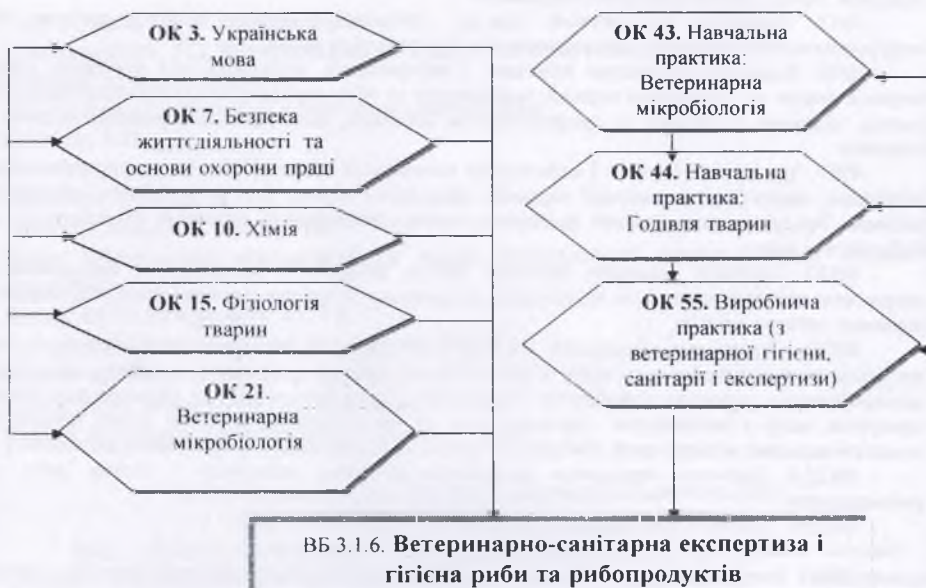
ПРН23.9. Здатність запроваджувати дезінфекцію.

ПРН23.10. Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми				Обсяги годин			
№	назва	№	назва	ЛЗ	ЛБ	ПЗ	СР	Разом	
1	Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи риби та рибопродуктів	1	Історія встановлення і розвитку ветеринарно-санітарної експертизи риби	2	2		8	12	
		2	Загальні відомості про рибу та рибні продукти	2	2		7	12	
		3	Морфологія і хімічний склад м'яса риби	2	2		7	12	
		4	Харчова та біологічна цінність риби	2	2		7	12	
		5	Основи технології первинної обробки та консервування риби	2	2		7	12	
		6	Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи гідробіонтів	4	4		8	12	
Всього за змістовий модуль				14	14		44	72	
2	Ветеринарно-санітарна експертиза риби	7	Ветеринарно-санітарна експертиза клінічно здорової живої (парної) риби	2	2	2	8	14	

та рибопродуктів	8	Ветеринарно-санітарна експертиза хворої риби	4	4	4	18	30
	9	Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	2	2	2	10	16
	10	Ветеринарно-санітарна експертиза морських ссавців	4	4	4	20	32
	11	Ветеринарно-санітарна експертиза морських безхребетних тварин і прісноводних раків	2	2	2	10	16
Всього за змістовий модуль			14	14	14	66	108
Всього годин по навчальній дисципліні			28	28	14	110	180

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи риби та рибопродуктів	72	2,4	40
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	108	3,6	60
Всього	180	6,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання
Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи риби та рибопродуктів	72	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	108	
Всього	180	

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Модуль, №	Тема, №	ТЕМА, ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ	Годин
1	1	1. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	2
		Історія встановлення і розвитку ветеринарно-санітарної експертизи риби 1. Перші основи ветеринарно-санітарного контролю або ветсанекспертизи 2. Закону України «Про ветеринарну медицину» Key words: veterinary and sanitary examination, fish, law of Ukraine, veterinary medicine	

	2	Загальні відомості про рибу та рибні продукти 1. Промислові види риби в залежності від водного басейну та способу життя 2. Класифікація риби за фізичним станом та технологічною обробкою 3. Способи засолу 4. Способи теплової обробки риби та заморожування Key words: fish, fish products, industrial species, technological processing, brine, heat treatment	2
	3	Морфологія і хімічний склад м'яса риби 1. Хімічний склад риби 2. Особливості морфологічного складу риби Key words: morphology, chemical composition, meat, fish	2
	4	Харчова та біологічна цінність риби 1. Харчова цінність риби 2. Біологічна цінність риби Key words: fish, nutritional value, biological value	2
	5	Основи технології первинної обробки та консервування риби 1. Первинної обробка риби 2. Способи консервування риби Key words: primary processing, canning, fish, process	2
	6	Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи гідробіонтів 1. Загальні принципи організації ветсанекспертизи гідробіонтів 2. Державний ветеринарний нагляд за рибогосподарськими водоймами Key words: organization, veterinary examination, hydrobionts, principles, state supervision, reservoirs	2
II	2. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів		
	7	Ветеринарно-санітарна експертиза клінічно здорової живої (парної) риби 1. Вимоги до свіжої доброякісної риби 2. Вимоги до риба сумнівної свіжості 3. Ознаки недоброякісності свіжої риби Key words: veterinary examination, healthy, fish, fresh, good quality doubtful, substandard	2
	8	Ветеринарно-санітарна експертиза хворої риби 1. Ветеринарно-санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби 2. Ветеринарно-санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби 3. Ветеринарно-санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби Key words: examination, sick, fish viral diseases, bacterial diseases, parasitic	4
	9	Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів 1. Експертиза охолодженої риби 2. Експертиза свіжомороженої риби 3. Експертиза солоні риби 4. Експертиза риби холодного копчення 5. Експертиза риби гарячого копчення 6. Експертиза в'яленої та сушеної риби 7. Експертиза ікри Key words: expertise, fish, fish products chilled, fresh frozen, salty, cold smoking, smoking hot dried, dried, caviar	2

10	<p>Ветеринарно-санітарна експертиза морських ссавців</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика китоподібних 2. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та органів китів 3. Загальна характеристика ластоногих ссавців 4. Ветеринарно-санітарна експертиза ластоногих (тюлені, сивучі, крилатки, інші морські звірі) <p>Key words: examination, marine mammals, cetaceans, pinnipeds</p>	4
11	<p>Ветеринарно-санітарна експертиза морських безхребетних тварин і прісноводних раків</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ракоподібні – краби, креветки, омари, лангусти 2. Молоски – двостулкові – мідія, гребінець, устриця 3. Головоногі – кальмари, каракатиця, осьминіг 4. Голкошкірі – трепанги, кукумарія, морський їжак 5. Ветеринарно-санітарна оцінка морських безхребетних тварин 6. Експертиза морських моллюсків, які вирощуються в марігосподарствах 7. Ветеринарно-санітарна експертиза річкових раків <p>Key words: examination, marine invertebrates, animals, crayfish, crabs, shrimps, lobsters, lobsters molluscs, squid, trepang, cucumber</p>	4
Всього годин		28

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1.		
Принципи організації та проведення ветсанекспертизи риби та рибопродуктів	12	x
Основи технології первинної обробки та консервування риби	2	Захист лабораторної роботи
Способи консервування риби	2	Захист лабораторної роботи
Методи дослідження риби	2	Захист лабораторної роботи
Правила відбору проб для лабораторних досліджень	2	Захист лабораторної роботи
Методи дослідження риби.	2	Захист лабораторної роботи
Органолептичні дослідження риби	2	Захист лабораторної роботи
Методи дослідження риби	2	Захист лабораторної роботи
Лабораторні методи дослідження	2	Захист лабораторної роботи
Державний ветеринарно-санітарний контроль на ринках	2	Захист лабораторної роботи
Оцінка якості рибних консервів	4	Захист лабораторної роботи
Змістовий модуль 2.	14	x
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів		
Ветеринарно – санітарна експертиза риби живої згідно ДСТУ І гранично допустимий рівень показників безпеки	2	Захист лабораторної роботи
Мікробіологічні показники живої риби		
Ветеринарно-санітарна експертиза риби при інфекційних та інвазійних хворобах риби, які не передаються людині та тваринам	4	Захист лабораторної роботи
Інфекційні хвороби прісноводної риби		
Ветеринарно-санітарна експертиза риби при інфекційних та інвазійних хворобах риби, які не передаються людині та	2	Захист лабораторної роботи

тваринам		
Інвазійні хвороби прісноводної риби		
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів		
1. Експертиза охолодженої риби	4	Захист лабораторної роботи
2. Експертиза солоної риби		
3. Експертиза риби холодного копчення		
4. Експертиза риби гарячого копчення		
Експертиза отруйної риби	2	Захист лабораторної роботи
Лабораторна перевірка на вміст гістаміну		
Всього годин по дисципліні	28	x

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 2.	14	x
Определение критических контрольных точек на рыбоперерабатывающем предприятии	2	Захист практичної роботи
Основні етапи впровадження Джерела небезпечних факторів		
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	4	Захист практичної роботи
Експертиза риби холодного копчення		
Експертиза риби гарячого копчення		
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	2	Захист практичної роботи
Експертиза охолодженої риби		
Експертиза свіжомороженої риби		
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	4	Захист практичної роботи
Експертиза в'яленої та сушеної риби		
Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	2	Презентація
Експертиза ікри		
Всього годин по дисципліні	14	x

7.6. Темі, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовий модуль 1.		
Принципи організації та проведення ветсанекспертизи риби та рибопродуктів	44	x
Гігієна виробничих процесів первинної переробки риби. Гігієнічні вимоги до холодильників.	7	Презентації
Методи зберігання та транспортування рибних продуктів. Дезінфекція тари.	7	Презентації
Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків	7	Презентації

Профілактична дезінфекція і дезінвазія ставів та рибоводного інвентарю	8	Реферати
Характеристика цінних промислових видів риб. Біологічна та харчова цінність	7	Презентації
Експертиза ракоподібних та кальмарів	8	Реферати
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів	66	x
Ветеринарно-санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби: інфекційний некроз підшлункової залози	8	Реферат
Ветеринарно-санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби. Псевдомоноз коропів	18	Презентація
Ветеринарно-санітарна оцінка при мікозних захворюваннях риби. Зяброве захворювання	10	Презентація
Ветеринарно-санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби. Постоципlostомоз	20	Презентація
Ветеринарносанітарна експертиза мідій	10	Презентація
Разом по дисципліні	110	x

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

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Що Ви розумієте під терміном «Ветеринарна санітарія»?
2. З якими науками пов'язана ветеринарна санітарія?
3. Представити коротку історію розвитку ветеринарної санітарії
4. Роль ветеринарної санітарії у підвищенні культури виробництва і випуску продукції високої якості
5. Ветеринарне законодавство, санітарні норми і правила для рибопереробних підприємств
6. Яким чином складаються графіки проведення санітарно-гігієнічних заходів?
7. Які існують групи дезінфікуючих речовин?
8. Що Ви розумієте під терміном «дезінфекція»?
9. Яка дезінфекція називається вимушеною?
10. Яка дезінфекція називається профілактичною?
11. Які Ви знаєте методи дезінфекції?
12. З якою метою проводиться профілактична дезінфекція?
13. З якою метою проводиться вимушена дезінфекція?
14. Які є засоби дезінфекції?
15. Розкрити характеристику основних класів дезінфікуючих речовин
16. Яка суть дезінфекції аерозолями?
17. Які переваги аерозольного методу дезінфекції?
18. Які існують групи дезінфікуючих речовин?

19. Як визначити якість проведеної дезінфекції?
20. 21. Вимоги до зберігання препаратів для проведення дезінфекції
21. Розкрити загальні положення проведення ветеринарної дезінфекції
22. Коли і ким були закладені перші основи ветеринарно-санітарного контролю або ветсанекспертизи?
23. Хто відповідав за ветеринарно-санітарний нагляд за громадськими скотобойнями та коморами для оселдців у 1827 році?
24. В якому році і де була відкрита перша мікроскопічна станція?
25. Хто із вчених вніс значний вклад у розвиток вітчизняної ветеринарно-санітарної експертизи
26. Рік затвердження закону України «Про ветеринарну медицину».
27. Як поділяють промислові види риб в залежності від водного басейну та способу життя?
28. Наведіть приклади промислових видів риб.
29. Як поділяють рибу, яку реалізують для харчових потреб, за фізичним станом та технологічною обробкою?
30. Дайте визначення поняттю «суха риба».
31. Які існують способи засолу риби?
32. Які способи засолу розрізняють в залежності від застосовуваних добавок?
33. Залежно від температури теплової обробки риба буває...
34. Які існують способи заморожування риби?
35. З чого складається м'язова тканина риб?
36. Дайте визначення поняттю «М'ясо риби»
37. Які основні речовини для промислової оцінки рибної сировини враховують у рибі (або в окремих частинах її тіла)?
38. Як поділяють рибу за вмістом жиру в тілі?
39. Які білки виділяють у рибі залежно від фізико-хімічних властивостей?
40. Яка існує характерна особливість хімічного складу риби?
41. Дайте визначення основним поняттям: харчова та біологічна.
42. Чим характеризується харчова цінність риби?
43. Наявність яких речовин у м'ясі риби відіграє велику роль у травних процесах?
44. Поясніть поняття – калорійність чи енергетична цінність?
45. Які дані зінтегровані в понятті - біологічна цінність харчового продукту?
46. Які основні чинники псування риби?
47. Ким були вперше сформульовані принципи консервування?
48. Надайте визначення біозу, анабіозу, абіозу?
49. Якими способами консервують рибні продукти?
50. На чому засновані фізичні способи консервування?
51. Які способи консервування виділяють за характером впливу холоду на продукт
52. Опишіть процес консервування шляхом видалення води.
53. Дайте визначення поняттям: радурізація, радісідація, радаптертизація?
54. Опишіть процес консервування іонізуючим випромінюванням. 10. Опишіть процес консервування УФ-променями.

55. Опишіть процес консервування токами високої й надвисокої частоти.
56. На чому засновані хімічні способи консервування?
57. Опишіть процес консервування антисептиками.
58. На чому засновані біохімічні способи консервування?
59. Опишіть процес дозрівання при зберіганні слабосоленої риби.
60. Для чого використовують активні протеолітичні ферменти?
61. Наведіть приклади комбінованих способів консервування?

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 2

1. Основні поняття гігієни тварин, завдання та методи дослідження
2. Яка риба вважається доброякісною?
3. Коли проводять лабораторні дослідження?
4. Коли рибу направляють на термічну обробку?
5. Що передбачає собою утилізація риби?
6. Яке свідоцтво видається на всю партію виловленої свіжої риби, яка направляється для реалізації?
7. Дайте визначення поняттю «Партія риби»
8. Де реєструються результати ветсанекспертизи риби та раків на продовольчих ринках?
9. Чому риба вважається не стійким продуктом до тривалого зберігання?
10. Опишіть органолептичні показники?
11. Яким вимогам повинна відповідати свіжа доброякісна риба?
12. Якими органолептичними показниками характеризується риба сумнівної свіжості?
13. Опишіть ознаки недоброякісної свіжої риби?
14. Яке ветеринарне свідоцтво видається на готову рибу та рибопродукти?
15. Ветеринарно-санітарна експертиза охолодженої риби.
16. Ветеринарно-санітарна експертиза свіжомороженої риби.
17. Ветеринарно-санітарна експертиза солоні риби.
18. Ветеринарно-санітарна експертиза риби холодного копчення.
19. Ветеринарно-санітарна експертиза риби гарячого копчення.
20. Ветеринарно-санітарна експертиза в'яленої та сушеної риби.
21. Ветеринарно-санітарна експертиза ікри.
22. Яких видів промисловість виготовляє осетрову ікру?
23. Надайте загальну характеристику китоподібних?
24. За хімічним складом з чого складається м'ясо китоподібних?
25. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та органів китів.
26. Надайте загальну характеристику ластоногих ссавців?
27. Ветеринарно-санітарна експертиза ластоногих.
28. Охарактеризуйте ознаки недоброякісної туші ластоногих.
29. Мікрофлора м'яса китів.
30. Яких безхребетних використовують для харчових цілей?
31. Надайте загальну характеристику морських безхребетних?

32. Ветеринарно-санітарна оцінка морських безхребетних тварин.
33. Ветеринарно-санітарна експертиза морських молюсків, які вирощуються в марігосподарствах.
34. Яким санітарним вимогам відповідають молюски направлені у живому вигляді для реалізації.
35. Вплив мікрофлори на якість раків і крабів.
36. Ветеринарно-санітарна експертиза річкових раків.

Питання для підсумкового контролю знань

1. Що Ви розумієте під терміном «Ветеринарна санітарія»?
2. З якими науками пов'язана ветеринарна санітарія?
3. Представити коротку історію розвитку ветеринарної санітарії
4. Роль ветеринарної санітарії у підвищенні культури виробництва і випуску продукції високої якості
5. Ветеринарне законодавство, санітарні норми і правила для рибопереробних підприємств
6. Яким чином складаються графіки проведення санітарно-гігієнічних заходів?
7. Які існують групи дезінфікуючих речовин?
8. Що Ви розумієте під терміном «дезінфекція»?
9. Яка дезінфекція називається вимушеною?
10. Яка дезінфекція називається профілактичною?
11. Які Ви знаєте методи дезінфекції?
12. З якою метою проводиться профілактична дезінфекція?
13. З якою метою проводиться вимушена дезінфекція?
14. Які є засоби дезінфекції?
15. Розкрити характеристику основних класів дезінфікуючих речовин
16. Яка суть дезінфекції аерозолями?
17. Які переваги аерозольного методу дезінфекції?
18. Які існують групи дезінфікуючих речовин?
19. Як визначити якість проведеної дезінфекції?
20. 21. Вимоги до зберігання препаратів для проведення дезінфекції
21. Розкрити загальні положення проведення ветеринарної дезінфекції
22. Коли і ким були закладені перші основи ветеринарно-санітарного контролю або ветсанекспертизи?
23. Хто відповідав за ветеринарно-санітарний нагляд за громадськими скотобойнями та коморами для оселедців у 1827 році?
24. В якому році і де була відкрита перша мікроскопічна станція?
25. Хто із вчених вніс значний вклад у розвиток вітчизняної ветеринарно-санітарної експертизи
26. Рік затвердження закону України «Про ветеринарну медицину».
27. Як поділяють промислові види риб в залежності від водного басейну та способу життя?
28. Наведіть приклади промислових видів риб.

29. Як поділяють рибу, яку реалізують для харчових потреб, за фізичним станом та технологічною обробкою?
30. Дайте визначення поняттю снула риба.
31. Які існують способи засолу риби?
32. Які способи засолу розрізняють в залежності від застосовуваних добавок?
33. Залежно від температури теплової обробки риба буває...
34. Які існують способи заморожування риби?
35. З чого складається м'язова тканина риби?
36. Дайте визначення поняттю «М'ясо риби»
37. Які основні речовини для промислової оцінки рибної сировини враховують у рибі (або в окремих частинах її тіла)?
38. Як поділяють рибу за вмістом жиру в тілі?
39. Які білки виділяють у рибі залежно від фізико-хімічних властивостей?
40. Яка існує характерна особливість хімічного складу риби?
41. Дайте визначення основним поняттям: харчова та біологічна.
42. Чим характеризується харчова цінність риби?
43. Наявність яких речовин у м'ясі риби відіграє велику роль у травних процесах?
44. Поясніть поняття – калорійність чи енергетична цінність?
45. Які дані зінтегровані в понятті - біологічна цінність харчового продукту?
46. Які основні чинники псування риби?
47. Ким були вперше сформульовані принципи консервування?
48. Надайте визначення біозу, анабіозу, абіозу?
49. Якими способами консервують рибні продукти?
50. На чому засновані фізичні способи консервування?
51. Які способи консервування виділяють за характером впливу холоду на продукт
52. Опишіть процес консервування шляхом видалення води.
53. Дайте визначення поняттям радурізація, радісідація, радаппертизація?
54. Опишіть процес консервування іонізуючим випромінюванням. 10. Опишіть процес консервування УФ-променями.
55. Опишіть процес консервування токами високої й надвисокої частоти.
56. На чому засновані хімічні способи консервування?
57. Опишіть процес консервування антисептиками.
58. На чому засновані біохімічні способи консервування?
59. Опишіть процес дозрівання при зберіганні слабосоленої риби.
60. Для чого використовують активні протеолітичні ферменти?
61. Наведіть приклади комбінованих способів консервування?
62. Основні поняття гігієни тварин, завдання та методи дослідження
63. Яка риба вважається доброякісною?
64. Коли проводять лабораторні дослідження?
65. Коли рибу направляють на термічну обробку?
66. Що передбачає собою утилізація риби?
67. Яке свідоцтво видається на всю партію виловленої свіжої риби, яка направляється для реалізації?

68. Дайте визначення поняттю «Партія риби»
69. Де реєструються результати ветсанекспертизи риби та раків на продовольчих ринках?
70. Чому риба вважається не стійким продуктом до тривалого зберігання?
71. Опишіть органолептичні показники?
72. Яким вимогам повинна відповідати свіжа доброякісна риба?
73. Якими органолептичними показниками характеризується риба сумнівної свіжості?
74. Опишіть ознаки недоброякісної свіжої риби?
75. Яке ветеринарне свідоцтво видається на готову рибу та рибопродукти?
76. Ветеринарно-санітарна експертиза охолодженої риби.
77. Ветеринарно-санітарна експертиза свіжомороженої риби.
78. Ветеринарно-санітарна експертиза солоні риби.
79. Ветеринарно-санітарна експертиза риби холодного копчення.
80. Ветеринарно-санітарна експертиза риби гарячого копчення.
81. Ветеринарно-санітарна експертиза в'яленої та сушеної риби.
82. Ветеринарно-санітарна експертиза ікри.
83. Яких видів промисловість виготовляє осетрову ікру?
84. Надайте загальну характеристику китоподібних?
85. За хімічним складом з чого складається м'ясо китоподібних?
86. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та органів китів.
87. Надайте загальну характеристику ластоногих ссавців?
88. Ветеринарно-санітарна експертиза ластоногих.
89. Охарактеризуйте ознаки недоброякісної туші ластоногих.
90. Мікрофлора м'яса китів.
91. Яких безхребетних використовують для харчових цілей?
92. Надайте загальну характеристику морських безхребетних?
93. Ветеринарно-санітарна оцінка морських безхребетних тварин.
94. Ветеринарно-санітарна експертиза морських молюсків, які вирощуються в марігосподарствах.
95. Яким санітарним вимогам відповідають молюски направлені у живому вигляді для реалізації.
96. Вплив мікрофлори на якість раків і крабів.
97. Ветеринарно-санітарна експертиза річкових раків.

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

Підсумковий контроль полягає в оцінюванні рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретних робіт, повноти та якості засвоєння здобувачами вищої освіти навчального матеріалу за темами, змістовими модулями навчальної дисципліни та виконання завдань відповідно до робочої програми навчальної дисципліни. Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на практичних заняттях,

виконання презентацій, рефератів, участь у науковій роботі.

Рейтингова оцінка знань забезпечує: мотивацію здобувачів вищої освіти до систематичної роботи впродовж семестру; підвищенням ролі самостійної роботи та ролі індивідуального навчання; розширення можливостей для розкриття здібностей здобувачів вищої освіти, розвитку їх творчого мислення.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	4	30 / 18
2	Тестування	1	7,5 / 4,5
3	Підготовка презентації	1	7,5 / 4,5
4	Підготовка реферату	1	7,5 / 4,5
5	Наукова робота	1	7,5 / 4,5
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання іспиту. 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).

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

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

Читання лекційних, практичних занять з навчальної дисципліни «**Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна риби та рибопродуктів**» проходить в лабораторії гігієни і санітарії, паразитології та інвазійних хвороб навчального корпусу № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 (№ 109; 53,4 м²).

Спеціальне технічне обладнання:

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний – 1 шт.
- проєктор Acer X 1110 – 1 шт.
- ноутбук Acer 57492Z – 1 шт.
- ПЕОМ Intel Celeron 346+/Монітор Acer V 196 WDD Wide – 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення:

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing». Parent program:

OPEN 93947897ZZE1608. Software Assurance (SA) №63986644, 63986649.
63986652:

MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox

Доступ до мережі Internet.

(на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

Довідникова та нормативна література.

Навчальні фільми.

Презентації у режимі PowerPoint.

Устаткування:

Водоструйний насос - 1 шт.

Центрифуга - 1 шт.

Баня водяна - 1 шт.

Спиртівки - 5 шт.

Сушильна шафа - 1 шт.

Стерилізатор - 1 шт.

Апарат Коха - 1 шт.

Автоклав - 1 шт.

Термометри різні - 9 шт.

Ареометри різні - 8 шт.

Чашки Петрі - 9 шт.

Ексикатор - 1 шт.

Чашки Коха - 7 шт.

Колби різні - 11 шт.

Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт.

Піпетки на 1, 5, 10 мл - 14 шт.

Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт.

Піпетки Пастера - 8 шт.

Шпателі металеві - 11 шт.

Шпателі Дригальського - 9 шт.

Бюкси металеві - 5 шт.

Бюкси скляні - 7 шт.

Кристалізатор - 1 шт.

Посуд лабораторний - 15 шт.

Ваги аналітичні - 1 шт.
Ваги технохімічні - 1 шт.
Ваги торсійні - 1 шт.
Копірувальний механізм - 3 шт.
Центрифуга електрична лабораторна - 1 шт.
Вакуумний насос - 1 шт.
Дистилятор - 1 шт.
Бідистилятор - 1 шт.
Пробірки лабораторні - 14 шт.
Флакони скляні - 16 шт.
Штативи для пробірок - 10 шт.
Скельця предметні - 21 шт.
Скельця покривні - 21 шт.
Камера Горяєва - 1 шт.
Петлі бактеріологічні - 10 шт.
Голки препаративні - 10 шт.
Пробки гумові, коркові - 21 шт.
Налички скляні - 11 шт.
Пішцети - 7 шт.
Ланцети - 8 шт.
Прилад - термограф
Чашки Петрі - 30 шт.
Мясопептонний агар
Термостат - 1 шт.
Колби різні - 20 шт.
Електрична плитка - 1 шт.
Циліндри різні - 1 шт.
Друкарський шриффт Снеллена - 20 шт.
Дротяне коло для визначення прозорості води - 20 шт.
Білий папір - 20 шт.
Зразки ґрунту - 3 шт.
Набір сит - 1 шт.
Ваги лабораторні - 1 шт.
Щітки - 20 шт.
Мийні засоби - 1 упак.
Сушильна шафа - 1 шт.
Столи - 10 шт.
Стільці - 20 шт.
Стіл для викладача - 1 шт.
Стілець для викладача - 1 шт.
Шафа для зберігання приладів - 2 шт.
Дошка для крейди темно-зеленого кольору - 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1. Базова література

1. Закон України "Про ветеринарну медицину" від 15.11.01 № 2775-III.
2. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393- XIV.
3. Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов'язковому ветеринарному контролю, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.08.97 №27 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 20.08.97 за №326/2130.
4. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2003, N 15, ст.107) із змінами, внесеними згідно із Законом №1461-IV (1461-15) від 05.02.2004.
5. Постанова Верховної Ради України. Документ 1885-14, редакція від 13.07.2000 «Про Концепцію розвитку рибного господарства України» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, N 41, ст.344).
6. Санітарні норми і правила 42-123-4117-86 "Умови, термін зберігання продуктів, які швидко псуються".
7. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні Нормативний довідник №2. Леонор, 1999. С. 237-292.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /В. І. Хоменко, В. М. Ковбасенко, М. К. Оксамитний та ін. За ред. В. І. Хоменка. К.: Вид-во «Сільгоспосвіта» 1995, С. 567-610.
9. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ "Біопром". 2005. С. 620-662.
10. Давидов О.М., Темніханов Ю.Д. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибництві. Київ: Фірма «ІНКОС», 2004. 144 с.
11. Основи ветеринарної санітарії : навчальний посібник / О. Т. Півень, Л. О. Тарасенко, В. О. Рудь, Г. А. Скрипка. Одеса : Екологія, 2024. 156 с.

10.2. Допоміжна література

1. Ветеринарна санітарія : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. О. Бондар. Миколаїв : МНАУ, 2023. 63 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12942>
2. Ветеринарна санітарія : методичні рекомендації для виконання практичних занять та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. О. Бондар. Миколаїв : МНАУ, 2023. 39 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12941>
3. Якубчак О.М., Тюпон А.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Меженська Н.А., Білик Р.І., Вихованець В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних гідробіогітів. Київ 2009.

ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н.р. навчальної дисципліни
Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна риби та рибопродуктів

Перелік внесених змін на 2024-2025 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Оновлено перелік рекомендованих джерел базової літератури	осучаснення літературного матеріалу	

Розробник програми:
канд. вет. наук, доцент



Імінжон ЛУМЕДЗЕ