



ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Код: 2.1.10

2. Назва: Санітарний контроль. Міжнародна стандартизація та сертифікація готової продукції рибництва;

3. Тип: обов'язковий;

4. Рівень вищої освіти: I;

5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: 6;

6. Семестр, коли вивчається дисципліна: 11;

7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 4;

8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: Полтавченко Тетяна Вікторівна, к.вет.н., доцент кафедри водних біоресурсів

9. Результати навчання:

- Здобуття знань сучасних схем проведення ветеринарно – санітарної експертизи, запровадження європейської системи якості, запровадження міжнародної стандартизації та сертифікації.

10. Форми організації занять: навчальне заняття з використанням інформаційних технологій, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи.

11. • Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни: технологія переробки риби та стандартизація продукції аквакультури.

- Дисципліни, що вивчаються супутньо із зазначеною дисципліною (за необхідності):

немає;

12. Зміст курсу: Харчова цінність риби та гідробіонтів, характеристика основних промислових риб, органолептична оцінка сировини водного походження, ветеринарно- санітарна експертиза риби та рибопродуктів, оцінка якості ікорної і рибної продукції, міжнародна стандартизація, система якості європейських країн.

13. Рекомендовані навчальні видання:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы / Микитюк П.В., Житенко П.В., Осетров В.С. и др. –М.: Агропромиздат, 1989. – 250 с.
- Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва/ під ред. В.І. Хоменка. – К.: “Ветінформ”, 1998. – 238 с.
- Хоменко В.І., Ковбасенко В.М., Оксамитний М.К. та інші Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – К.: “Сільгоспосвіта”, 1995. – 716 с.
- Секретарюк К.В., Данко М.М., Стибель В.В. Ветеринарна санітарія і гігієна в рибництві. – М., 2002. – 177 с.
- Практикум з біології, патології та ветсанекспертизи прісноводної риби/ П.В. Микитюк, В.І. Джміль, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, М.С. Ківа, О.М. Джміль, С.В. Слюсаренко .; За ред.. П.В. Микитюка. – Біла Церква.-160с.

14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:

16 год. лекцій, 14 год. практичних робіт, 60 год. самостійної роботи. Разом – 90 год.

Методи: інтерактивні лекції, індивідуальні та групові науково-дослідні завдання, використання мультимедійних засобів.

15. Форми та критерії оцінювання:

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

Підсумковий контроль (40 балів): **екзамен** у тестовий формі в кінці 11 семестру.

Поточний контроль (60 балів): тестування (2 змістовних модулі)

16. Мова викладання: українська .



DESCRIPTION OF EDUCATIONAL DISCIPLINE

1. Code: 2.1.10;

2. Title: Sanitary control. International Standardization and Certification of Fish Products;

3. Type: obligatory;

4. Higher education level: I;

5. Year of study, when the discipline is offered: 3;

6. Semester when the discipline is studied: 6;

7. Number of established ECTS credits: 4;

8. Surname, initials of the lecturer / lecturers, scientific degree, position: Poltavchenko Tatyana Victorivna, Candidate of Veterinary Sciences, Associate Professor, Department of Water Bioresources

9. Results of studies:

- Obtaining knowledge of modern schemes of conducting veterinary and sanitary examination, introduction of the European quality system, introduction of international standardization and certification.

10. Forms of organizing classes: training session with the use of information technologies, independent work, practical training, control measures;

11. Disciplines preceding the study of the specified discipline: technology for fish processing and standardization of aquaculture products.

12. Course contents: • Nutritional value of fish and hydrobionts, characteristic of main industrial fishes, organoleptic assessment of raw materials of water origin, veterinary and sanitary examination of fish and fishery products, quality assessment of caviar and fish products, international standardization, quality system of European countries.

13. Recommended educational editions:

1. Veterinary and sanitary examination of freshwater fish / Nikitiuk P.V., Zhitenko P.V., Osetrov V.C. and others. -M.: Agropromizdat, 1989. - 250 s.

2. Workshop on veterinary and sanitary examination on the basics of technology and standardization of products of livestock and crop production, ed. VI Khomenka - K.: "Vetinform", 1998. - 238 s.

3. Khomenko V.I., Kovbasenko V.M., Oksamitny M.K. and other Veterinary and Sanitary Expertise on the basics of technology and standardization of livestock products. - K.: "Agriculture", 1995 - 716 p.

4. Secretaries K.V., Danko MM, Stibel V.V. Veterinary sanitation and hygiene in fish culture. - M., 2002. - 177 pp.

5. Workshop on Biology, Pathology and Veterinary Examination of Freshwater Fish / P.V. Nikitiuk, VI Jmil, N.V. Bukalova, O.A. Khitskaya, MS Kiva, O.M. Jmil, SV Slyusarenko. By ed. P.V. Nikitiuk - Belaya Tserkov.-160s.

14. Planned types of educational activities and teaching methods:

16 hours of lectures, 14 hours of practical works, 60 hours of independent work. Together – 90 hours.

Methods: interactive lectures use, individual and group research tasks, use of multimedia tools.

15. Forms and assessment criteria:

The evaluation is carried out on a 100-point scale.

Final test (40 points): exam test at the end of the 11 th semester.

Current control (60 points): testing (2 content modules).

16. Language of teaching: Ukrainian.

Head of the Department

V.V.Sondak, D.Sc., Professor