

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою



Co-funded by
the European Union



National University of Water
and Environmental
Engineering

05-03-53S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва		Sanitary control, standardization and certification of fishery products	
Шифр за ОП	OK 12	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: магістерський (другий)		Level of Education: Master's (second)	
Галузь знань Аграрні науки та продовольство	20	Field of knowledge Agricultural sciences and food	
Спеціальність Водні біоресурси та аквакультура	207	Field of Study Aquatic bioresources and aquaculture	
Освітня програма: Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів		Degree programme: Protection, reproduction and rational use of hydrobioresources	

PIBHE – 2024

Силабус навчальної дисципліни «Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва» для здобувачів вищої освіти ступеня «магістр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів», за спеціальністю 207 Водні біоресурси та аквакультура. НУВГП. Рівне: 2024. 14 с.

ОП на сайті університету: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/28749>

Розробники силабусу:

Полтавченко Тетяна Вікторівна, кандидат ветеринарних наук, доцент, завідувачка кафедри водних біоресурсів

Кучерова Алла Вікторівна, старший викладач кафедри агрохімії, ґрунтознавства та землеробства ім. С.Т. Вознюка

Силабус схвалений на засіданні кафедри водних біоресурсів
Протокол № 12 від 24.04.2024 року

Завідувач кафедри водних біоресурсів: Полтавченко Тетяна Вікторівна, к.вет.н., доцент, завідувач кафедри водних біоресурсів.

Силабус схвалений на засіданні кафедри агрохімії, ґрунтознавства та землеробства ім. С.Т. Вознюка
Протокол № 13 від 22.04.2024 року

Завідувач кафедри агрохімії, ґрунтознавства та землеробства ім. С.Т. Вознюка: Колесник Тетяна Миколаївна, к.с.г.н., доцент, завідувач кафедри агрохімії, ґрунтознавства та землеробства ім. С.Т. Вознюка

Керівник (гарант) ОП: Сондак Василь Володимирович, д.б.н., професор кафедри водних біоресурсів



Схвалено науково-методичною радою з якості ННІАЗ
Протокол № 18 від 21.05.2024 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
Прищепя Алла Миколаївна, д.с.-г.н., професор, директор ННІАЗ

© Полтавченко Т.В., 2024
© Кучерова А.В., 2024
© НУВГП, 2024

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	Магістр.
Освітня програма	Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів
Спеціальність	207 «Водні біоресурси та аквакультура»
Рік навчання, семестр	1-й рік навчання, 2-й семестр.
Кількість кредитів	4 кредити ЄКТС
Лекції:	20 годин
Практичні заняття:	20 годин
Самостійна робота:	80 годин
Курсова робота:	
Форма навчання	Денна, заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	державна

ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА (ІВ)

<p>Лектор</p> 	<p>Полтавченко Тетяна Вікторівна, кандидат ветеринарних наук, доцент, завідувач кафедри водних біоресурсів</p>
<p>Вікіситет</p>	<p>Полтавченко Тетяна Вікторівна</p>
<p>ORCID</p>	<p>https://orcid.org/0000-0001-8531-2924</p>
<p>Канали комунікації</p>	<p>t.v.poltavchenko@nuwm.edu.ua https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=854</p>
<p>Асистент лектора</p> 	<p>Кучерова Алла Вікторівна, старший викладач кафедри агрохімії, ґрунтознавства та землеробства ім. С.Т. Вознюка</p>
<p>Вікіситет</p>	<p>http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Кучерова_Алла_Вікторівна</p>
<p>ORCID</p>	<p>https://orcid.org/0000-0003-2483-8169</p>
<p>Канали комунікації</p>	<p>a.v.kucherova@nuwm.edu.ua</p>

Мета та завдання

Студенти вивчають сучасні методи ветеринарно-санітарної експертизи, спрямовані на оцінку якості риби, інших водних організмів та продуктів, що їх походять. Також досліджуються стандарти, міжнародні стандарти та процедури сертифікації у сфері рибництва. Студентам пропонується вивчити системи якості які запроваджуються в Європейських країнах.

Мета – полягає у вивченні студентами сучасних схем проведення ветеринарно-санітарної експертизи для оцінки якості риби, інших гідробіонтів, а також продукції з них. Міжнародні методи сертифікації в рибництві.

Завдання дисципліни полягає у вивченні та аналізі законодавства та нормативно-правових актів, що регулюють сферу рибництва, зокрема вимог до санітарного контролю та безпеки продукції.

Розгляд основних принципів стандартизації рибної продукції, включаючи встановлення стандартів якості, маркування та ідентифікації.

Ознайомлення з методами та процедурами проведення санітарного контролю в різних етапах виробництва рибної продукції.

Вивчення процесу сертифікації рибної продукції та розуміння вимог для отримання сертифікатів відповідності.

Практичні вправи з оцінки якості та безпеки рибної продукції, включаючи виявлення шкідливих речовин та мікроорганізмів.

Вивчення міжнародних стандартів та вимог до експорту рибної продукції для забезпечення відповідності зовнішнім ринкам.

Розробка навичок аналізу та управління ризиками виробництва рибної продукції з метою забезпечення високої якості та безпеки продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**:

Санітарний контроль:

- Основні принципи та методи санітарного контролю в рибництві.
- Шкідливі мікроорганізми та хімічні речовини, які можуть присутні у рибній продукції та їх вплив на здоров'я споживачів.
- Процедури виявлення та усунення санітарних порушень у виробництві рибної продукції.

Стандартизація:

- Роль стандартизації в забезпеченні якості та безпеки рибної продукції.
- Основні національні та міжнародні стандарти якості для рибної продукції.
- Процес розробки та встановлення стандартів якості для різних видів рибної продукції.

Сертифікація:

- Значення сертифікації для підтвердження відповідності рибної продукції встановленим стандартам.
- Процедури отримання сертифікатів відповідності та їх роль у маркетингу та просуванні продукції на ринку.
- Міжнародні системи сертифікації та їх взаємна визнаність.

Законодавство:

- Основні закони та нормативно-правові акти, що регулюють сферу рибництва та харчової безпеки.
- Правові вимоги до санітарного контролю, стандартизації та сертифікації рибної продукції.

Аналіз та управління ризиками:

- Методи аналізу та оцінки ризиків у виробництві рибної продукції.
- Способи управління ризиками з метою забезпечення безпеки та якості продукції.

За результатами вивчення навчальної дисципліни студент повинен **вміти**:

Проводити санітарний контроль:

- Здійснювати огляд та оцінку умов виробництва рибної продукції з урахуванням санітарних вимог.
- Забезпечувати відповідність процесів обробки рибної продукції встановленим санітарним стандартам.
- Виявляти та вирішувати проблеми, пов'язані з недоліками санітарного стану у виробництві.

Дотримуватися стандартів якості:

- Розуміти вимоги до якості та безпеки рибної продукції згідно з національними та міжнародними стандартами.
- Здійснювати контроль за дотриманням стандартів якості на різних етапах виробництва та зберігання риби.
- Впроваджувати заходи для підвищення якості продукції та відповідності встановленим стандартам.

Проводити процедури сертифікації:

- Розуміти процес отримання сертифікатів відповідності для рибної продукції.
- Застосовувати необхідні процедури та вимоги для успішного проходження сертифікації.
- Розрізняти різні системи сертифікації та їх вимоги.

Аналізувати та управляти ризиками:

- Визначати потенційні ризики, пов'язані з виробництвом рибної продукції та споживанням неякісної продукції.
- Використовувати методи аналізу ризиків для зменшення можливостей виникнення небажаних подій.
- Проводити профілактичні заходи для зменшення ризиків та покращення якості продукції.
- Ці навички допоможуть студентам в майбутньому ефективно працювати в галузі рибної продукції, забезпечуючи високу якість та безпеку продукції для споживачів.

Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їхніх освітніх компонентів

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=865>

Передумови вивчення*

(місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)

Вивчення дисципліни «Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва» базується на знаннях, отриманих із навчальних дисциплін «Іхтіофауна водойм комплексного призначення», «Теоретичні основи рибництва», «Світове рибне господарство охорона та відтворення гідробіоресурсів».

Компетентності

Навчальна дисципліна «Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва» формує наступні загальні, фахові та предметні компетентності:

ЗК1. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

ФК7. Здатність здійснювати заходи із охорони водних біоресурсів і збереження здоров'я риб та запобігання їх масового захворювання.

Програмні результати навчання (ПРН). Результати навчання (РН)

ПРН2. Вільно презентувати та обговорювати усно і письмово результати досліджень та інновацій, інші питання професійної діяльності державною та іноземною мовами.

ПРН4. Приймати ефективні рішення, брати відповідальність та працювати в критичних умовах

ПРН7. Розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти з проблем водних біоресурсів та аквакультури та дотичні до неї міждисциплінарні проекти з урахуванням виробничих, правових, економічних та екологічних аспектів.

ПРН16. Вміти розробляти, впроваджувати та застосовувати заходи для гарантування безпечності харчових продуктів аквакультури відповідно до норм європейського законодавства, включаючи ідентифікацію та контроль небезпечних факторів і критичних точок.

Структура та зміст освітнього компонента

<p>Загальна кількість годин, відведена на вивчення курсу становить 120 годин. З них: лекцій – 20 год, практичних – 20 год, самостійна робота – 80 год</p>	
Методи та технології навчання	Лекції із застосуванням пояснювально-ілюстративного методу, мультимедійних презентацій, роздаткового матеріалу, таблиць. Методи дискусії, дебатів та презентацій.
Засоби навчання	Мультимедіа-, проєкційна апаратура, роздаткові друковані матеріали, бібліотечні та інтернет фонди, Google таблиці і Google-форми
ЗМІСТОВІ МОДУЛІ, ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ І ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ	
Змістовий модуль 1	
Основні принципи та методи санітарного контролю в риборибництві та роль стандартизації в забезпеченні якості та безпеки рибної продукції.	
Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Опис теми
ТЕМА 1. Вступ. Основні принципи та методи санітарного контролю в риборибництві.	
<p>Лекції – 2; практичні - 2; самостійна робота – 8 ПРН4, ПРН2, ПРН16 Література: [1, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Розуміння предмету «Санітарний контроль в риборибництві. Стандартизація та сертифікація готової продукції аквакультури», Санітарний контроль починається з ідентифікації потенційних ризиків, пов'язаних з різними етапами виробництва, транспортування та зберігання риби. Це може включати ризики, пов'язані зі забрудненням води, забрудненням середовища або неналежною обробкою продукції.</p>
ТЕМА 2. Основні показники якості та безпечності продукції аквакультури	
<p>лекції – 2; практичні - 2; самостійна робота – 8 ПРН4, ПРН7, ПРН16 Література: [1, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Шкідливі мікроорганізми та хімічні речовини, які можуть присутні у рибній продукції та їх вплив на здоров'я споживачів. Процедури виявлення та усунення санітарних порушень у виробництві рибної продукції.</p>
ТЕМА 3. Роль стандартизації в забезпеченні якості та безпеки рибної продукції.	
<p>Лекції – 2; практичні - 2 самостійна робота – 8 ПРН4, ПРН7, ПРН16 Література: [1, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Основні національні та міжнародні стандарти якості для рибної продукції. Процес розробки та встановлення стандартів якості для різних видів рибної продукції.</p>
ТЕМА 4. Сертифікація для підтвердження відповідності рибної продукції встановленим стандартам.	

<p>Лекції – 2; практичні - 2 самостійна робота – 8 ПРН7, ПРН16 Література: [1, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Вимоги нормативно-технічної документації. Правила та норми при органолептичній оцінці сировини водного походження.</p> <p>Процедури отримання сертифікатів відповідності та їх роль у маркетингу та просуванні продукції на ринку.</p> <p>Міжнародні системи сертифікації та їх взаємна визнаність.</p>
<p>ТЕМА 5. Основні закони та нормативно-правові акти, що регулюють сферу рибництва та харчової безпеки.</p>	
<p>Лекції – 2; практичні - 2; самостійна робота – 8 ПРН7, ПРН16 Література: [1, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Правові вимоги до санітарного контролю, стандартизації та сертифікації рибної продукції.</p>
<p>Змістовий модуль 2 Запровадження системи якості HACCP (Hazard Analysis Control Critical Points)</p>	
<p>ТЕМА 6. Аналіз та управління ризиками</p>	
<p>лекції – 2; практичні - 2; самостійна робота – 8 ПРН7, ПРН16 Література: [1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Оцінка якості живої товарної риби (органолептичні показники, мікробіологічні показники, показники безпеки). Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи живої риби. Законодавча база. Санітарні правила і норми.</p>
<p>ТЕМА 7. Основні положення нормативно – правової бази щодо безпечності продукції аквакультури</p>	
<p>лекції – 2; практичні - 2; самостійна робота – 8 ПРН7, ПРН16 Література: [1, 2, 4, 6, 18, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>З метою регламентації виробництва харчових продуктів, їх якості, асортименту, правил реалізації, заходів щодо профілактики харчових отруєнь, запобігання фальсифікації тощо, державні органи видають закони, постанови, стандарти та інструкції, сукупність яких називають харчовим законодавством.</p> <p>Однак, інтенсифікація і глобалізація сучасного виробництва харчових продуктів та міждержавних торгових відносин зумовили необхідність створення міжнародного харчового законодавства з метою впровадження жорсткіших вимог до безпеки харчових продуктів. З огляду на це, прийнято Кодекс Аліментаріус.</p>
<p>ТЕМА 8. Законодавство Європейського Союзу з безпеки харчових продуктів</p>	
<p>лекції – 2; практичні - 2; самостійна робота – 8 ПРН7, ПРН8 Література: [1, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Ефективні системи контролю за харчовими продуктами мають важливе значення для захисту здоров'я споживачів. Вони необхідні для створення умов, у яких держави можуть гарантувати безпеку і якість харчових продуктів, що надходять у міжнародну торгівлю, перевіряти відповідність імпортованих харчових продуктів національним вимогам.</p>
<p>ТЕМА 9. Система гарантування безпеки харчових продуктів – HACCP</p>	

<p>лекції – 2; практичні роботи – 2; самостійна робота – 8 ПРН7, ПРН16 Література: [1, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Система HACCP (Hazard Analysis Control Critical Points – аналіз ризиків у контрольних критичних точках) – науково обґрунтований, раціональний і систематичний підхід до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, що можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів. Система HACCP покликана ліквідувати ризик для здоров'я, пов'язаний із вживанням харчових продуктів, а надалі, скоротити кількість випадків інфекційних захворювань і отруєнь харчовими продуктами, що зростає. Принципи цієї системи внесено до законодавства деяких країн, а її наявність на підприємстві виробника у більшості випадків є обов'язковою умовою під час укладання контрактів на постачання харчових продуктів.</p>
<p>ТЕМА 10. Застосування програм-передумов під час впровадження системи HACCP</p>	
<p>лекції – 2; практичні роботи – 2; самостійна робота – 8 ПРН4, ПРН7, ПРН16 Література: [1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 13]</p>	<p>Програми-передумови є обов'язковими, призначені для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними чинниками, повинні бути розроблені, задокументовані і повністю впроваджені операторами потужностей перед застосуванням системи HACCP. Сфера застосування програм-передумов повинна охоплювати усі потенційні загрози безпечності.</p>
<p>Форми та методи навчання</p>	
<p>Формами теоретичного навчання є лекції та семінари. Лекції із застосуванням пояснювально-ілюстративного методу, мультимедійних презентацій, роздаткового матеріалу, таблиць. На семінарських заняттях використовуються методи дискусії, дебатів та презентацій. Пропонується обговорення проблемних питань, наприклад, «Які переваги сертифікації в Україні та Європейського Союзу?», «Які є системи якості в рибній галузі та переробці?» тощо. Для отримання додаткових балів студенти мають можливість публічного виступу із презентацією за обраною темою в межах освітньої компоненти.</p> <p>Формою професійного навчання є практичні заняття, які проводяться у спеціалізованій лабораторії кафедри водних біоресурсів, обладнаних мікроскопами, пристроями для електро- та водопостачання, ємностями для утримання гідробіонтів (акваріуми, пластикові піддони, ванни).</p> <p>Використовується дослідницький метод під час виконання студентами індивідуальних завдань. Залучення студентів до науково-дослідної роботи кафедри, підготовки наукових статей та доповідей на наукових конференціях та круглих столах</p>	
<p>Інструменти, обладнання, програмне забезпечення</p>	
<p>Під час лекційних та практичних занять застосовуються мультимедійний проектор, ноутбук, телевізор, бібліотечні та інтернет фонди з анатомії та морфології риб, Google таблиці і Google-форми (корпоративна підписка), навчальні посібники, монографії, наукові та популярні статті. Студенти використовують методичний матеріал, підготовлений викладачем: презентації, конспекти лекцій, методичні вказівки до практичних занять .</p>	
<p>Порядок оцінювання програмних результатів навчання/результатів навчання</p>	

Форми контролю в розрізі курсу передбачають: усне опитування, перевірку звітів виконання практичних робіт, комп'ютерне тестування.

Освітня компонента закінчується заліком, сумуються бали за виконання практичних і самостійних робіт (60 балів в цілому).

Результати складання двох модульних контролів (20 + 20 = 40 балів) впродовж семестру можуть бути зараховані як результат заліку у випадку вчасного і успішного їх складання.

Всього максимально 100 балів. Для успішної здачі сума за поточний і модульний контроль повинна бути більшою 60 балів.

Модульні контролі проходять у формі тестування на університетській навчальній платформі MOODLE.

Проміжний (поточний) контроль здійснюється на навчальній платформі НУВГП у вигляді двох модулів.

Поточний модульний контроль № 1 складається з 24 випадкових тестових завдань трьох рівнів складності: 1 рівень (обрати одну правильну відповідь серед запропонованих): 20 x 0,5 балів = 10 балів; 2 рівень (обрати одну, дві і більше правильних відповідей серед запропонованих, встановити не правильне твердження серед запропонованих): 3 x 2,0 балів = 6 балів; 3 рівень (з'ясувати назву і функцію сполуки за зображенням, задача - розрахувати вміст білка в тілі мігруючого виду риб до та після нересту): 1 x 4,0 бали = 4 бали.

Поточний модульний контроль № 2 складається з 24 випадкових тестових завдань трьох рівнів складності: 1 рівень (обрати одну правильну відповідь серед запропонованих): 20 x 0,5 балів = 10 балів; 2 рівень (одну, дві і більше правильних відповідей серед запропонованих, встановити не правильне твердження серед запропонованих, встановити відповідність, задача на тривалість інкубації ікри): 3 x 2,0 балів = 6 балів; 3 рівень (встановити не правильне твердження серед запропонованих): 1 x 4,0 бали = 4 бали.

Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Додаткові бали студенти можуть отримати за наступні активності:

- підготовка презентації, коротке повідомлення на тематику курсу – 1 бал;
- виступ на науковій конференції за темою дисципліни, публікація тез чи наукової статті – 3 бали;
- участь у Всеукраїнській студентській Олімпіаді - 3 бали;
- участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт - 3 бали.

Рекомендована література (основна, допоміжна)

Основна

1. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин : навчальний посібник / Т. І. Фотіна, А. В. Березовський, Р. В. Петров, Н. В. Горчанок. — Вінниця: Нова Книга, 2013. — 120 с.
2. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
3. Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю в харчовій промисловості: підруч. Для вищих навчальних закладів / Біленька І.Р., Верхівкер Я.Г., Дяконова А.К.; За заг. ред. І.Р.Біленької; Одеськ. Нац. Академія харч. технологій. – Одеса: Поліграф, 2008 – С. 52-98.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (пере-видання) / Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В.– Дніпро, 2017. – 193 с.
5. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник / [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.В. Сахнюк, В.І. Джміль]. – Біла Церква, 2016. – 266 с.

Допоміжна

6. Тимофеева Л.А., Путятіна Л.І. Міжнародні та європейські системи стандартизації і сертифікації: Конспект лекцій. – Харків: УкрДАЗТ, 2012. – 70 с.
7. Сертифікація продукції та послуг : курс лекцій / Л. О. Стріха, Т. В. Підпала, С. В. Фоміна. – Миколаїв : МНАУ, 2018. – 66 с.
8. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них». – 2004;
9. В.М. Ковбасенко. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: В двох томах. – Київ: Фірма «ІНКООС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с.
10. О. В. Найдич, М. С. Хіміч, О. В. Оніщенко. «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів переробки гідробіонтів»: Конспект лекцій. – Одеса: Екологія, 2012. – 81 с

Методичне забезпечення

11. 05-03-120М Полтавченко, Т. В. (2024) Методичні вказівки до виконання практичних та самостійних робіт з навчальної дисципліни «Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва» (частина 1) для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за освітньо-професійною програмою «Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів» спеціальності 207 «Водні біоресурси та аквакультура» денної та заочної форми навчання. <https://ep3.nuwm.edu.ua/30078/>
12. 05-03-121М Полтавченко, Т. В. (2024) Методичні вказівки для виконання практичних та самостійних робіт з навчальної дисципліни «Санітарний контроль, стандартизація та сертифікація продукції рибництва» (частина 2) для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за освітньо-професійною програмою «Охорона, відтворення та раціональне використання гідробіоресурсів» спеціальності 207 «Водні біоресурси та аквакультура» денної та заочної форми навчання <https://ep3.nuwm.edu.ua/30094/>
13. Пакети тестових завдань з кожної теми та в цілому по всьому курсу дисципліни.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Інститут рибного господарства НААНУ <https://if.org.ua/index.php/uk/>.
2. Наукова електронна бібліотека періодичних видань НАН України. Перегляд за темами [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dSPACE.nbu.gov.ua/handle/123456789/236>.
3. Сайт НІЦ "ЛЕОНОРМ" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.leonorm.com.ua/Default.php?Page=stlist&ObjId=939&CatId=1>;
4. Сайт журналу «Рибогосподарська наука України». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://fsu.ua/index.php/uk/arkhiv-zhurnalu>.

Поєднання навчання та досліджень

Під час навчання студенти мають змогу долучитися до кафедральної наукової тематики, досліджень проблем рибного господарства і аквакультури із подальшим представленням результатів на Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, конкурсах, наукових публікаціях, зокрема у Віснику НУВГП, круглих столах та конференціях університетського, регіонального та всеукраїнського рівнів. Участь в гуртках які є на кафедрі водних біоресурсів.

З вимогами участі та оформлення робіт можна ознайомитись на сторінці сектору наукової роботи студентів <https://nuwm.edu.ua/naukova-dijalnistj/stud-science>, і на сторінці оголошень <https://nuwm.edu.ua/university/ads/nov202009041041>.

Здобувачі вищої освіти залучені до реалізації наукових тем досліджень в процесі роботи із продукцією рибництва, стандартами, наказами, законодавчою базою, для отримання індивідуальних вихідних даних до виконання практичних робіт, а також у разі вибору теми випускової кваліфікаційної роботи, або включення до її змісту окремих розділів відповідно тематики курсу - санітарний контроль в рибництві. Стандартизація та сертифікація готової продукції аквакультури..

В освітньому процесі використовуються отримані індивідуальні та колективні наукові досягнення лектора, що мають відношення до змісту освітньої компоненти:

- 1) Моніторинг якості і безпечності морської риби та морських гідробіонтів;
- 2) Запровадження системи НАССР на рибопереробних та рибодобувних; підприємствах України-забезпечення безпечності рибних продуктів;
- 3) Забезпечення якості та безпеки прісноводної живої риби за допомогою системи НАССР;
- 4) Спосіб визначення вологостійкості м'яса риби за різного ступеня термічної обробки.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

Складові навчального компонента сприяють формуванню універсальних навичок, які дозволяють швидко адаптуватися до нових умов, змінювати сферу зайнятості, вирішувати нестандартні завдання у виробничій сфері та проводити санітарний контроль в рибництві. Вивчити стандарти України та ознайомитися із міжнародною стандартизацією та сертифікацією готової продукції аквакультури.: критичне мислення, грамотність, допитливість, цілеспрямованість, наполегливість, командна робота, відповідальність, креативність, самонавчання для професійного та особистісного зростання.

Дедлайни та перескладання

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни публікуються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем:

<https://exam.nuwm.edu.ua/calendar/view.php?view=month&course=839>.

Терміни здачі проміжних контрольних модулів та підсумковий контроль (екзамен) встановлені згідно Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти. Посилання: <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Перездача модулів відбувається відповідно до правил ННЦНО, оголошення про перездачу <https://exam.nuwm.edu.ua/mod/forum/view.php?id=1>.

Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Ліквідація академічної заборгованості та повторне вивчення дисципліни згідно з «Порядком ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП». Посилання: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>.

У разі незгоди студента з результатами оцінювання, в день здачі заліку в деканат ННІАЗ подається апеляційна скарга, де аргументовано викладено суть питання. До скарги додається роздрукований варіант всіх відповідей цього студента під час виконання спроби. Директор ННІ скликає апеляційну комісію щодо розгляду скарги на яку запрошується студент та представник ННЦНО, згідно Порядку звернень здобувачів вищої освіти та інших осіб, які навчаються в Національному університеті водного господарства та природокористування <http://ep3.nuwm.edu.ua/15467/>

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на перезарахування результатів навчання набутих у неформальній та інформальній освіті згідно відповідного положення <http://ep3.nuwm.edu.ua/18660/>. Зокрема, відкритий онлайн курс на платформі Prometheus «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», який присвячений основам систем якості харчових продуктів і може бути зарахований, як частина освітньої компоненти (у випадку отримання сертифікату). Посилання: https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about.

Правила академічної доброчесності

Принципи академічної доброчесності на сайті НУВГП «Відділ якості освіти»: <https://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>, зокрема, Кодекс честі студента: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/>. Заборонено списування та обговорення з одногрупниками питань під час проведення усіх контрольних заходів, модульного і підсумкового контролів. У випадку виявлення таких порушень студент позбавляється права подальшого виконання завдань та це призводить до зниження загальної оцінки або не зарахування цілого курсу і повторного вивчення освітньої компоненти. Інформація про академічну доброчесність, плагіат, кодекс честі студентів тощо наведена на сайтах Національного агентства забезпечення якості вищої освіти <https://naqa.gov.ua/>; НУВГП на сторінці «Якість освіти»: <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Вимоги до відвідування

Пропуски занять без поважних причин повинні бути відпрацьовані. Графіки консультацій, під час яких можна відпрацювати пропуски, публікуються на сторінці кафедри водних біоресурсів: <https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-vb/hrafik-konsultatsii>. За наявності засвідченої медичної довідки студент звільняється від відпрацювання пропущених практичних занять. Пропущені лекції опрацьовуються студентами самостійно на навчальній платформі на сторінці освітньої компоненти. <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=839#section-7> Студенти можуть використовувати на заняттях мобільні телефони і ноутбуки виключно для пошуку та опрацювання інформації щодо освітньої компоненти та розрахунку задач, крім часу проведення контрольних заходів.

Автор
Завідувач кафедри водних біоресурсів

Тетяна ПОЛТАВЧЕНКО

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №805
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC00304000009B6C3700C8C2C100