

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Код: ОК 12.

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

3. Тип: обов'язковий;

4. Рівень вищої освіти: II (магістерський);

5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: 1;

6. Семестр, коли вивчається дисципліна: 2;

7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 4;

8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: Полтавченко Т.В. кандидат ветеринарних наук, доцент.

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, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи у вигляді поточного тестування та підсумкового модульного заліку;

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: Загальні відомості про рибу та гідробіонтів. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини водного походження. Вступ. Загальні відомості про рибопродукцію. Методи сертифікації. Органолептична оцінка сировини водного походження. Ветеринарно-санітарна експертиза риби і рибопродуктів. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, продукції з риби та нерибних об'єктів. Експертиза клінічно здорової живої (парної) риби. Оцінка якості охолодженої та мороженої риби. Оцінка якості ікорної продукції. Ветеринарно-санітарна експертиза прісноводних раків. Оцінка якості рибних напівфабрикатів.

13. Рекомендовані навчальні видання:

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 (перевидання)/ Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В. – Дніпро, 2017. – 193 с.

14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:

20 год. лекцій, 20 год. практичних робіт, 80 год. самостійної роботи. Разом – 120 год.

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

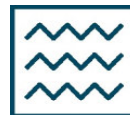
15. Форми та критерії оцінювання:

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

Підсумковий контроль: залік в кінці 2 семестру.

Поточний контроль (100 балів): тестування, опитування.

16. Мова викладання: українська.



DESCRIPTION OF EDUCATIONAL DISCIPLINE

1. Code: OK 12.

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

3. Type: obligatory;

4. Higher education level: the 2nd (Master's degree);

5. Year of study, when the discipline is offered: 1;

6. Semester when the discipline is studied: 2;

7. Number of established ECTS credits: 4;

8. Surname, initials of the lecturer / lecturers, scientific degree, position: Poltavchenko T.V., candidate of Veterinary Sciences, associate professor.

9. Results of studies:

Obtaining know ledge of moderns chemes of conducting veterinary and sanitary examination, introduction of the European quality system, introduction of international standardization and certification.

10. Forms of organization of classes: educational class, independent work, practical training, control measures in the form of ongoing testing and final modular assessment;

11. Disciplines preceding the study of the specified discipline:

technologyforfishprocessingandstandardizationofaquacultureproducts.

12. Course contents: General information about fish and hydrobionts. Veterinary and sanitary examination of raw materials of aquatic origin. Introduction. General information about fish production. Certification methods. Organoleptic evaluation of raw materials of aquatic origin. Veterinary and sanitary examination of fish and fish products. Veterinary and sanitary examination of fish, fish products and non-fish objects. Examination of clinically healthy live (paired) fish. Evaluation of the quality of chilled and frozen fish. Evaluation of the quality of caviar products. Veterinary and sanitary examination of freshwater crayfish. Evaluation of the quality of fish semi-finished products.

13. Recommended educational editions:

1. Veterinary and sanitary examination of fish, marine mammals and invertebrates: study guide / T. I. Fotina, A. V. Berezovskyi, R. V. Petrov, N. V. Gorchanok. — Vinnytsia: Nova Kniga, 2013. — 120 p.

2. Bernyk I.M., Farionik T.V., N.V. Novgorod. Veterinary and sanitary examination of products of animal and plant origin. Tutorial. Vinnytsia. VNAU Publishing Center, 2020. 232 p.

3. Metrology, standardization, certification and quality management in the food industry: tutorial. For higher educational institutions / Bilenka I.R., Verkhivker Y.G., Dyakonova A.K.; In general ed.

I.R. Bilenkoi; Odessa. National Academy of Food technologies. - Odessa: Polygraph, 2008 - P. 52-98.

4. Veterinary and sanitary examination. Practicum Study guide (reprint) / Zazharska N.M., Kutsak R.S., Biben I.A., Kuneva L.V. – Dnipro, 2017. – 193 p.

14. Planned types of educational activities and teaching methods:

20 hours of lectures, 20 hours of practical works, 80 hours of independent work. Together – 120 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 control: **test** at the end of the 2nd semester.

Current control (100 points): testing, questioning;.

16. Language of teaching: Ukrainian.