

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та якості і безпеки продуктів тваринництва

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

Фотіна Т.І.

25.06. 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

ПП 03.21 Ветсанекспертиза риби і рибних продуктів
(шифр і назва навчальної дисципліни)

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Освітня програма : «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет: Ветеринарної медицини

2020-2021 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни Ветсанекспертиза риби і рибних продуктів для студентів за напрямом 212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Розробник: Назаренко С.М., ст. викладач, к.вет.н. 

Робоча програма розглянута на засіданні кафедри "Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва".

Протокол від "25" червня 2020 року № 18

Завідувач кафедри "Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва" _____ (Фотіна Т.І.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  (Т.І. Фотіна)

Декан факультету _____ (О.Л. Нечипоренко)

Декан факультету  (О.Л. Нечипоренко)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

 

Зареєстровано в електронній базі: дата: 03.07 2020 р.

© СНАУ, 2020 рік

© автор: к.вет.н., ст. викладач Назаренко С.М., 2020 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – весняний семестр – 2,0	Галузь знань: 21 Ветеринарна медицина (шифр і назва)	Нормативна	
Модулів — 2	Спеціальність: 212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза	Рік підготовки:	
Змістових модулів: весняний семестр – 2		2020-2021	2020-2021
		Курс	
		1 м	2 м
		Семестр	
Загальна кількість годин 60		2-й	3-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: весняний семестр: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	Освітній ступінь: <i>магістр</i>	14	16
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		16	14
		Самостійна робота	
		30	
		Вид контролю:	
	<i>залік</i>	<i>іспит</i>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 50,0%/50,0%.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень риби та рибопродуктів з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів.

Завдання: ознайомлення студентів 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- харчову цінність водних тварин, методи інспектування риби та рибопродукції, санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з харчових гідробіонтів, санітарно-паразитологічний контроль харчових гідробіонтів.

- організацію та порядок проведення ветеринарно-санітарних заходів направлених на недопущення розповсюдження неякісної та небезпечної продукції рибництва, правила виробничої гігієни в рибницькій промисловості.

вміти:

- застосовувати на практиці у разі необхідності знання з дисципліни «Ветсанекспертиза риби і рибних продуктів» на підприємстві;

- контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом підприємств;

- стежити за гігієнічними умовами отримання первинної переробки риби;

- контролювати гігієнічні умови первинної переробки риби та рибопродуктів.

Проводити ветеринарно-санітарну оцінку риби та рибопродукції при вірусних, бактеріальних, інвазійних та незаразних захворюваннях риби.

Програма навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма затверджена на Вченій раді СНАУ протокол № 16 від «01» 06. 2018 року.

Осінній семестр

Змістовний модуль 1. Дослідження риби та рибопродукції

Тема 1 Ветеринарно-санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби. Весняна віремія коропів. Вірусний бронхіонекроз риб. Вірусна хвороба каналного сома. Вірусна геморагічна септициємія форелі.

Тема 2: Ветеринарно-санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби. Аеромоноз коропів. Аеромоноз угрів. Гемофільоз лососевих. Чума щук.

Тема 3. Ветеринарно-санітарна оцінка при мікозних захворюваннях риби. Бранхіомікоз. Сапролегніоз. Іхтіоспоридіоз. Мукофільоз.

Тема 4. Ветеринарно-санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби. Дактилогіроз. Лигульоз. Диплостомоз. Філометроїдоз.

Весняний семестр

Змістовний модуль 2. Ветсанекспертиза продуктів рибництва.

Тема 5. Гігієна виробничих процесів первинної переробки риби. Загальні гігієнічні положення первинної переробки. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці риби. Основи технології та гігієни первинної переробки риби.

Тема 6. Методи зберігання та транспортування рибних продуктів. Транспорт, що застосовується для транспортування риби та рибопродуктів; санітарно-гігієнічні вимоги до транспорту, що застосовується для перевезення риби та рибопродуктів.

Тема 7: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків. Ветеринарно-санітарна оцінка риби замороженої, охолодженої, копченої, сушеної та в'яленої. Ветеринарно-санітарний контроль на ринку. Випадки вибракування продукції.

4. Структура навчальної дисципліни

Осінній семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Дослідження риби на виявлення вірусних та бактеріальних захворювань риби												
Тема 1 Ветеринарно-санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби	8	2		2		4						
Тема 2: «Ветеринарно-санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби»	8	2		2		4						
Модуль 1. Дослідження риби на виявлення мікозних та паразитарних захворювань риби												
Тема 3: Ветеринарно-санітарна оцінка при мікозних захворюваннях риби»	16	4		4		8						
Тема 4: «Ветеринарно-санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби»	16	4		4		8						
Разом за модулем 1	32	8		8		16						
Разом модулем 2	28	6		8		14						

Усього годин	60	14		16		30						
--------------	-----------	-----------	--	-----------	--	-----------	--	--	--	--	--	--

4. Структура навчальної дисципліни Весняний семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Гігієна виробничих процесів та проведення санітарної оцінки риби												
Тема 1 «Гігієна виробничих процесів первинної переробки риби»	16	4		4		8						
Тема 2 Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби на переробних підприємствах	16	4		4		8						
Разом за модулем 1	32	8		8		16						
Модуль 2. Ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків												
Тема 3: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків.	28	6		8		14						
Разом модулем 2	28	6		8		14						
Усього годин	60	14		16		30						

5. Теми та план лекційних занять в осінньому семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1 Ветеринарно-санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби План 1. Весняна віремія коропів. 2. Вірусний бронхіонекроз риб. 3. Вірусна хвороба каналного сома. 4. Вірусна геморагічна септициемія форелі	4
2	Тема 2: Ветеринарно-санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби План 1. Аеромоноз коропів 2. Аеромоноз угрів	4

	3. Гемофільоз лососевих 4. Чума шук	
3	Тема 3: Ветеринарно-санітарна оцінка при мікозних захворюваннях риби План 1. Бранхіомікоз 2. Сапролегніоз 3. Іхтіоспоридіоз 4. Мукофільоз	4
4	Тема 4: Ветеринарно-санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби План 1. Дактилогіроз 2. Лигульоз 3. Диплостомоз 4. Філометроїдоз	4
	Разом	16

5. Теми та план лекційних занять у весняному семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1: Гігієна виробничих процесів первинної переробки риби План 1. Загальні гігієнічні положення первинної переробки. 2. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці риби. 3. Основи технології та гігієни первинної переробці риби	4
2	Тема 2: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби на переробних підприємствах План. 1. Контроль на конвеєрі по пререробці 2. Вимоги до сировини і матеріалів.	4
3	Тема 3: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків. План. 1. Ветеринарно-санітарний контрольна ринку 2. Випадки вибракування продукції	6
	Разом	14

6. Теми лабораторних занять у осінньому семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Проведення досліджень на вірусні хвороби риб	2
2.	Бактеріологічні методи визначення якості риби	2

3.	Проведення досліджень на бактеріальні хвороби риб	2
4.	Проведення досліджень на мікозні хвороби риб	2
5.	Проведення досліджень на паразитарні хвороби риб	2
6.	Проведення досліджень на незаразні хвороби риб	2
7.	Відбір проб риби та рибопродукції	2
8.	Дослідження риби органолептичними методами	2
	Разом	14

6. Теми лабораторних занять у весняному семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Гігієнічні положення первинної переробки риби	2
2.	Вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці риби	2
3.	Гігієна первинної переробки риби	
4.	Вимоги до сировини і матеріалів.	2
5.	Санітарний контроль на конвеєрі по переробці риби	2
6.	Ветеринарно-санітарний контроль на ринку	2
7.	Випадки вибракування рибної продукції	4
	Разом	16

7. Самостійна робота у осінньому семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ветеринарно-санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби: інфекційний некроз підшлункової залози	4
2	Ветеринарно-санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби. Псевдомоноз коропів	4
3	Ветеринарно-санітарна оцінка при мікозних захворюваннях риби. Зяброве захворювання	4
4	Ветеринарно-санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби. Постодиплостомоз	4
5	Гігієна виробничих процесів первинної переробки риби. Гігієнічні вимоги до холодильників.	4
6	Методи зберігання та транспортування рибних продуктів. Дезінфекція тари.	4
7	Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків.	6
	Всього	30

7. Самостійна робота у весняному семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
-------	------------	-----------------

1	Санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби: інфекційний некроз підшлункової залози	4
2	Санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби. Псевдомоноз коропів	4
3	Санітарна оцінка при мікозних захворюваннях риби. Зяброве захворювання	4
4	Санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби. Постодиплостомоз	4
5	Гігієна виробничих процесів первинної переробки риби. Гігієнічні вимоги до холодильників.	4
6	Дезінфекція тари.	4
7	Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків.	6
	Всього	30

Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. *Словесні*: пояснення, розповідь (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (виготовлення таблиць, опорних конспектів).

1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. *Практичні*: лабораторний метод, виробничо-практичні методи.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. Аналітичний

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. Проблемний

3.2. Дослідницький

3.3. Репродуктивний

3.4. Пояснювально-демонстративний

4. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, ділові та рольові ігри, використання проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)

5. Інтерактивні технології навчання - використання мультимедійних технологій, електронних таблиць, case-study (метод аналізу конкретних ситуацій), діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)).

8. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;

- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;

- самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;

- написання рефератів;

- результати тестування;
- письмові завдання при проведенні контрольних робіт.

4. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання :

- навчально-практичне дослідження із презентацією результатів тощо.

9. Розподіл балів, які отримують студенти для заліку

Поточне тестування та самостійна робота		С Р С	Разом за модулі та СРС	Ате-ста-ція	Сума
Модуль 1	Модуль 2	15	85 (70+15)	15	100
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2				
T1-T4	T5-T7				
35	35				

9. Розподіл балів, які отримують студенти для іспиту

Поточне тестування та самостійна робота		С Р С	Разом за модулі та СРС	Ате-ста-ція	Сума
Модуль 1	Модуль 2	15	40 (30)	15	100
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2				
T1	T2				
20	20				

11. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять з ветеринарно-санітарної експертизи по темі: «Методичних вказівок щодо проведення практичних

занять з дослідження ковбасних виробів та копченостей» з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» для студентів 4 курсу спеціальності 7.130501 «Ветеринарна медицина», які розроблені доктором ветеринарних наук, професором Фотіною Т.І., к.вет.н., доцентом Касяненко О.І. та асистентом Петровим Р.В. протокол засідання методичної ради університету № 4 від 11.05.06р.

2. Ветеринарно-санітарна експертиза: Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з визначення антибіотиків у харчових продуктах. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. – Суми, 2006. – 12 с.
3. Лабораторна справа у ветеринарній медицині. Техніка лабораторних робіт. Навчально-методичний посібник до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. / Суми, 2007 рік – 114с., дод.2.

13. Рекомендована література

Базова

1. Макаров В.А., Фролов В.П., Шукшин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / Под ред. В.А. Макарова. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463с.

2. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – К., 1995 – 710с.

3. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: «Ветінформ», 1998. – 240 с.

4. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. / Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – Київ, 2005. – 800 с.

5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Головною державного інспектора ветеринарної медицини від 20.10.99 № 39 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 11.11.99 за № 777/4070.

6. Директива ЕЭС (96/23/ЕС) от 29 апреля 1996 года, о мерах по контролю отдельных веществ и их остаточного содержания в не забитых животных и продуктах животного происхождения, принятая в отмену действия Директив 85/187/ЕЕС и 86/469/ЕЕС и Постановлений 89/187/ЕЕС и 91/664/ЕЕС.

7. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.

8. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома)

Допоміжна

1. Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, затверджене наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 01.09.00 № 45 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України від 31.11.00 за № 760/4981.

2. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.

3. Тимчасовий порядок відбору зразків сировини, матеріалів, продуктів (продукції), що виробляється чи реалізуються, а також експортуються та імпортуються для проведення ветеринарно-санітарної експертизи, затверджений наказом Голови державного департаменту ветеринарної медицини України від 18.03.99 №6.

4. Аганин А.В., Береза И.Г., Бойков Ю.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения. ООО «КомСнаб», 2005. – 440 с.

5. Житенко П.В., Ильясов Б.К., Бурков В.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. ООО «КомСнаб», 2005. – 520 с.

6. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с.

7. Давидов О. М. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибництві: Посібник [Текст] / О. М. Давидов, Ю. Д. Темніханов. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2004. – 144 с.

8. Кудряшева А. А. Экологическая и товароведческая экспертиза рыбных товаров [Текст] / Кудряшева А. А., Савватеева Л. Ю., Савватеев Е. В. – М.: Колос, 2007. – 304 с.

9. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник [Текст] / Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. – Суми: Університетська книга, 2007. – 441 с.

10. Ихтиопатология [Текст] / под ред. Н. А. Головиной, О.Н. Бауера. – М.: Мир, 2007. – 180 с.

11. Скурихин И. М. Химический состав пищевых продуктов [Текст] / И. М. Скурихин, М. Н. Волгарев. - М.: Агропромиздат, 1987. – 360 с.

12. Olsen R. L. A limited supply of fishmeal: impact on future increases in global aquaculture production / R. L. Olsen, M. R. Hasan. // Trends in Food Science & Technology. – 2012. – №27. – С. 120–128.

13. Мельник О. П. Анатомія риб: підручник [Текст] / Мельник О. П., Костюк В. В., Шевченко П. Г.; Під ред.. О. П. Мельника. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 624 с.

14. Корниенко И. Глубоководный дар Нептуна [Текст] / И. Корниенко // Мясное дело. – 2009. – № 3 – С. 46-47.

15. Константинова Л. Л. Сырье рыбной промышленности: учебное пособие для вузов [Текст] / Л. Л. Константинова, С. Ю. Дубровин. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 240 с.

16. Козлов В. И. Экологически чистая продукция: правовая база и технологии [Текст] / В. И. Козлов, И. Ю. Киреева // Рыбоводство. – 2006. – № 3-4. - С. 39-41.

14. Інформаційні ресурси

1.Бібліотека.

2. Читальний зал бібліотеки.

3.Теми в Інтернеті:

<http://www.allvet.ru/referats/35.php>

http://techpharm.ru/animals3_vet3-77

<http://agrorad.ru/threads>

<http://gosvetvlad.ru/news/events/2015-03-05-vetsanekspertiza---eyo.htm>