

ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра інфектології, якості та безпеки продукції агропромислового
комплексу

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. директора ННІ Ветеринарної
медицини



Людмила ПАРХОМЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ветеринарно-санітарний контроль риби та продуктів рослинного

ПОХОДЖЕННЯ

(назва навчальної дисципліни)

Напрямок підготовки _____

Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»

Освітній рівень _____ магістр _____

ННІ ветеринарної медицини

Старобільськ, 2020

Робоча програма «Ветеринарно-санітарний контроль риби та продуктів рослинного походження»

(назва дисципліни)

для студентів спеціальності (напряму) 211 «Ветеринарна медицина»
(шифр і назва спеціальності/напряму)

«28» серпня 2020 року – 9 с.

Розробники:

Івлева Оксана Вікторівна, к.вет.н., старший викладач кафедри інфектології, якості та безпеки продукції агропромислового комплексу

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри інфектології, якості та безпеки продукції агропромислового комплексу

Протокол від «28» серпня 2020 року № 7

Завідувач кафедри



(підпис)

Руслан ДУБІН

(ПІП)

Схвалено науково-методичною комісією ННІ Ветеринарна медицина

Протокол від «28» серпня 20 20 року № 14

Толова

Овсєф

Євденія Василівна

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень	Статус навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів <u>3</u>	Галузь знань: 21 «Ветеринарна медицина»	<u>Вибіркова</u>	
	Напрямок підготовки: _____		
Індивідуальне науково-дослідне завдання - _____	Спеціальність: 211 «Ветеринарна медицина»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин - 90		2-й	____-й
	Семестр		
	3-й	____-й	
	Лекції		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,75 самостійної роботи студента – 7,5	Освітній рівень: магістр	14 год.	____ год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	____ год.
		Лабораторні	
		- год.	____ год.
		Самостійна робота	
		60 год.	____ год.
Мова навчання: українська	У тому числі:		
	Індивідуальні завдання: ____ год.		
	Форма підсумкового контролю: залік		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою навчальної дисципліни є формування у лікарів ветеринарної медицини знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя риби та рослинних харчових продуктів.

2.2. Основними завданнями дисципліни є засвоєння комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних, спеціальних досліджень риби, морепродуктів і продуктів рослинного (на ринках) походження з метою науково-обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів.

2.3. Згідно з вимогами освітньої програми навчальна дисципліна спрямована на формування програмних компетентностей:

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК10. Здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).

ЗК11. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ФК 1. Здатність встановлювати особливості будови і функціонування клітин, тканин, органів, їх систем та апаратів професійної діяльності.

ФК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності.

ФК 4. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин чи встановлення діагнозу.

ФК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

ФК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

ФК 16. Здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.

ФК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

ФК 20. Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності.

3. Результати навчання

У результаті засвоєння дисципліни у добувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

ПРН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю

виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПРН 16. Знати принципи та методи маркетингу і менеджменту ветеринарних засобів і послуг у ветеринарній медицині.

ПРН 20. Володіти спеціалізованими програмними засобами для виконання професійних завдань.

4. Передумови для вивчення дисципліни

Дисципліни, які мають бути вивчені раніше:

Ветеринарно-санітарна експертиза;

Мікробіологія та вірусологія;

Товарознавство, стандартизація та сертифікація;

Глобальна паразитологія;

Державний нагляд та сучасні методи оцінки якості продукції;

Ветеринарне законодавство України та міжнародне ветеринарне право.

5. Програма навчальної дисципліни

Тема лекційного заняття 1. Ветеринарно-санітарні вимоги до рибопереробних підприємств

Вимоги до проектування, обладнання та тоні рибопереробних підприємств. Приймання та зберігання риби та морепродуктів. Основи гігієни переробки.

Тема лекційного заняття 2. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та морепродуктів.

Ветеринарно-санітарна експертиза риби та морепродуктів. Державний контроль та нагляд за якістю і безпекою продуктів лову та харчової продукції з них.

Тема лекційного заняття 3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та морепродуктів у разі виявлення інфекційних захворювань.

Краснуха (псевдомоноз, геморагічна септицімія, інфекційна водянка, юблінська хвороба). Флуоресцентний некроз. Фурункульоз. Віспа. Вірусна геморагічна септицемія райдужної форелі. Чума щук. Бронхіомікоз. Дерматомікоз.

Тема лекційного заняття 4. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та морепродуктів у разі виявлення інвазійних захворювань.

Опісторхоз. ВСЕ риби, інвазованої нематодами.

Тема лекційного заняття 5. Ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей (об'єктів) з переробки продуктів бджільництва

Загальні ветеринарно-санітарні вимоги до території, виробничих, допоміжних та побутових приміщень. Ветеринарно-санітарні вимоги до технологічних процесів. Ветеринарно-санітарні вимоги до транспортування та зберігання.

Тема лекційного заняття 6. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи на ринках.

Санітарні вимоги до території ринку. Вимоги до продажу продукції тваринного та рослинного походження.

Тема лекційного заняття 7. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних продуктів.

5. Програма навчальної дисципліни

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
Тема 1. Ветеринарно-санітарні вимоги до рибопереробних підприємств	8	2		-		6						
Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та морепродуктів.	18	2		6		10						
Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та морепродуктів у разі виявлення інфекційних захворювань.	12	2		-		10						
Тема 4. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та морепродуктів у разі виявлення інвазійних захворювань.	12	2		-		10						
Тема 5. Ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей (об'єктів) з переробки продуктів бджільництва	10	2		2		6						
Тема 6. Особливості ВСЕ на ринках	12	2		2		8						
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних продуктів.	18	2		6		10						
Усього годин за семестр	90	14		16		60						

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1			
2			
...			

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1	ВСЕ свіжої та замороженої риби	2	
2	ВСЕ солоної, копченої, в'яленої, сушеної риби та раків річкових	2	
3	ВСЕ рибних банкових консервів	2	
4	ВСЕ меду натурального, фальсифікованого та падевого	2	
5	Ветеринарно-санітарна та радіологічна експертиза рослинних харчових продуктів	2	
6	ВСЕ борошна, круп, крохмалю, зернових, бобових рослинних продуктів	4	
7	ВСЕ рослинних олій та маргаринів	2	

9. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

10. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань студентів здійснюється відповідно до Типового положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання студентів Луганського національного аграрного університету.

11. Форми поточного та підсумкового контролю і засоби діагностики результатів навчання

11.1. Підсумковий контроль проводиться у вигляді заліку.

11.2. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль											Семестровий контроль	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11			T12
10	10	10	10	10	10	10						30	100

T1, T2 ... T11 – теми навчальної дисципліни.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

При читанні курсу «Ветеринарно-санітарний контроль риби та продуктів рослинного походження» використовують інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни (ІКНМЗД), опорний конспект лекцій, пакет контрольних завдань для самоконтролю знань студентів, презентаційний матеріал за допомогою мультимедійного обладнання, набори хімічних реактивів та лабораторний посуд для проведення практичних робіт.

13. Методичне забезпечення

- 1) Навчальна програму дисципліни;
- 2) Робоча програма навчальної дисципліни;
- 3) Конспект лекцій з дисципліни;
- 4) Пакет контрольних завдань для самоконтролю знань студентів;

14. Рекомендовані джерела інформації

14.1. Навчальна та інша література

1. Фотіна Т.І. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин / Т.І. Фотіна, А.В. Березовський, Р.В. Петров та ін . К.: НоваКнига, 2013-120 с.

2. Практикум з біології, патології та ветсанекспертизи прісноводної риби / П.В. Микитюк, В.І. Джміль, Н.В. Букалова та ін. За ред. П.В. Микитюка.– Біла Церква. – 160 с.

3. Ветеринарно-санітарний контроль, консервування та основи технології переробки риби і рибної ікри: Навчальний посібник / А.М. Труш, І.В. Яценко, М.А. Труш, Р.І. Білик. – Харків: Стиль-Издат, 2014. – 260 с.

4. Полтавченко Т.В. Санітарія та гігієна в рибництві: Навчально- методичний посібник для студентів ВНЗ напряму підготовки 6.090201 «Водні біоресурси та аквакультура» / Т.В. Полтавченко, Н.М. Богатко, І.О. Парфенюк. – Рівне: НУВГП, 2016. – 120 с.

5. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, С.Д. Мельничук та ін. – К.: Біопром, 2012. – 256 с.

6. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М.Ф. Боровкова. – СПб.: Издательство «Лань», 2007. – 448 с.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза морской рыбы / Н.А. Доронин, А.П. Доронина.- М.: Колос, 1999 – 186с.

8. Безпека харчових продуктів: Нормативні документи: Довідник./ За заг.ред.В.Л.Іванова.-Львів:НТЦ Леонорм-стандарт, 2000.-158

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / Под ред.В.А. Макарова.-М.: Агропромиздат, 1991.-463

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии і стандартизації продуктів тваринництва / Под ред.В.И.Хоменко-К.: Сільгоспосвіта, 1995.-704 с.

11. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения.- Ростов на Дону: Издательский центр МарТ,-2001.- 704 с.

14.2. Електронні ресурси

1. Література бібліотеки ЛНАУ та Електронного ресурсу навчально-методичного забезпечення ЛНАУ.

2. Інтернет-ресурси.