

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА  
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

**СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
(обов'язкова навчальна дисципліна)**

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ  
АКВАКУЛЬТУРИ**

Розробник: Поліщук Анатолій, зав. каф.  
ТВПТ, докт. с.-г. наук, професор

Полтава 2022 р.

<b>Назва навчальної дисципліни, місце в індивідуальному плані ЗВО</b>	<b>ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ</b> Обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	Кафедра виробництва продукції тваринництва
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач Поліщук Анатолій, зав. каф. ТВІПТ, доктор с.г. наук, професор Контакти- ПДАУ, . 4, кім. 433 тел. 050-672-96-82  сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/polishchuk-anatoliy-anatoliyovych">https://www.pdaa.edu.ua/people/polishchuk-anatoliy-anatoliyovych</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність Освітня програма</b>	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Базові знання з біохімії, анатомії, фізіології, гігієни сільськогосподарських тварин, годівлі тварин і технологія кормів заготівлі, зберігання та контролю якості кормів, розведення сільськогосподарських тварин, мікробіологічних та мікологічних методів дослідження, основ фахової діяльності, ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології сертифікації продукції тваринництва, фізики та хімії м'яса, якості і безпеки продукції агропромислового комплексу
<b>Мова викладання</b>	Державна

### ***Заплановані результати навчання***

***Мета вивчення навчальної дисципліни*** набуття сучасних теоретичних знань та практичних навичок з питань організації ведення галузі, відтворення риби та одержання життєстійкого рибопосадкового матеріалу і товарної риби в типових ставових рибницьких господарствах, а також у водоймах різного походження і цільового призначення в спеціалізованих господарствах, колективних, орендних, фермерських сільськогосподарських підприємствах та індивідуальних господарствах.

***Основні завдання навчальної дисципліни:*** навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції аквакультури» вивчення організаційної структури ставових рибоводних господарств, їх зонального розташування, ставового фонду та основних технологічних процесів, пов'язаних із одержанням потомства різних об'єктів культивування, їх подальшого вирощування до життєздатних стадій та зимівлі, виробництво високоякісної товарної риби, залежно від типів та систем господарств, форм та циклів їх ведення із врахуванням основних рибоводно-біологічних нормативів.



<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК1. Здатність реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства.	ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.
ЗК2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.	ФК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.
ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.	ФК 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві і переробці продукції тваринництва .
ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	ФК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.
ЗК 7. Прагнення до збереження збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці.	ФК11.Здатність застосовувати знання організації і управління технологічними процесами переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку.
ЗК 8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	ФК12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства. ФК13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно- гігієнічних і профілактичних заходів на об'єктах з виробництва і переробки продукції тваринництва.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
ПРИ 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства ПРИ 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.	
ПРИ 11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.	
ПРИ 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.	

#### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Вступ. Історія, стан і сучасні перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Біологічні особливості риб.

Тема 2. Видова різноманітність риб. Основні об'єкти рибництва Тема 3. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів.

Тема 4. Основні технологічні процеси тепловодного і холодноводного рибницьких господарств.

Тема 5. Методи інтенсифікації ставового рибництва .Живлення і годівля риб.

Тема 6. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Транспортування риби. Первинна обробка риби

### 5.1. Структура навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції аквакультури» (денна форма)

Назва тем	Кількість годин			
	204ТВППТ бд 2019, 204ТВППТ бд 2020 [1] стн			
	усього	у тому числі		
лекцій		лабор. роботи	самоств. робота	
<b>Тема 1. Вступ. Історія, стан і сучасні перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Біологічні особливості риб</b>	20	2	4	14
Тема 2. Видова різноманітність риб. Основні об'єкти рибництва	20	2	2	16
<b>Тема 3. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів</b>	20	2	4	14
Тема 4. Основні технологічні процеси тепловодного і холодноводного рибницьких господарств	20	4	6	10
Тема 5. Методи інтенсифікації ставового рибництва . Живлення і годівля риб	20	4	6	10
<b>Тема 6. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Транспортування риби. Первинна обробка риби</b>	20	2	2	16
Усього годин	120	16	24	80
Іспит	20 годин			

## 5.2. Структура навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції аквакультури» (заочна форма)

Назви тем	Кількість годин							
	204ТВППТ_бз_2020 [1] (стн)				204ТВППТ_бз_2020			
	Усього	У тому числі			Усього	У тому числі		
		Лекції	Лаборат. роботи	Самостійна робота		Лекції	Самостійна робота	Лаборат. роботи
Тема 1. Вступ. Історія, стан і сучасні Перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Біологічні особливості риб. Видова різноманітність риб Основні об'єкти рибництва	20	2/2*	2	14	24	4*	18	2
	16		2	14	22	-	20	2
Тема 3. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів.	22	2/2*	2	16	20	4	14	2
Тема 4. Основні технологічні процеси тепловодного і холодноводного рибницьких господарств.	22	2/2*	2	16	18	2	14	2
Тема 5. Методи інтенсифікації ставового рибництва. Живлення і годівля риб.	20	2/2*	4	12	18	2	14	2
Тема 6. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Транспортування риби. Первинна обробка риби.	20	2/2*	2	14	18	2	14	2
<b>Усього годин</b>	120	10/10*	14	86	120	10/4**	94	12***
Індивідуальне завдання (контрольна робота)			10					
<b>Іспит</b>			20					

10\* - прочитані на 2 курсі 21-22 н.р, 4\*\*,-настановча 22-23н.р., 12\*\*\*-будуть прочитані 23-24 н.р.



**Форми контролю результатів навчання**  
204ТВППТ бд 2019, 204ТВППТ бд 2020 [1] стн

Програмні результати навчання	Форма контролю									
	Іспит		Розв'язання тестів		Виконання і захист лабораторних		Виконання завдань самостійної		Разом	
		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів
(ПРН8)		5		5		12		3		25
(ПРН10)		5		5		14		3		27
(ПРН11)		5		5		8		2		20
(ПРИ 16)		5		5		14		4		28
<b>Разом</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>48</b>		<b>12</b>		<b>100</b>

**Форми контролю результатів навчання**  
204ТВППТ бд 2019, 204ТВППТ бд 2020 [1] стн

Програмні результати навчання	Форма контролю									
	Іспит		Розв'язання тестів		Виконання і захист лабораторних робіт		Виконання завдань самостійної		Разом	
		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів
(ПРН8)		5		5		12		3		25
(ПРН10)		5		5		14		3		27
(ПРН11)		5		5		8		2		20
(ПРИ 16)		5		5		14		4		28
<b>Разом</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>48</b>		<b>12</b>		<b>100</b>



**Форми контролю результатів навчання**  
204ТВППТ\_бз\_2020 [1] стн

Програмні результати навчання	Форма контролю											
	Контр. робота		Іспит		Розв'язання тестів		Виконання і захист лабораторних робіт		Виконання завдань самостійної роботи		Разом	
		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів
(ПРН8)		9		5		2		5		3		<b>24</b>
(ПРН10)		9		5		2		3		4		<b>23</b>
(ПРН11)		9		5		2		4		4		<b>24</b>
(ПРИ 16)		9		5		2		6		7		<b>29</b>
<b>Разом</b>		<b>36</b>		<b>20</b>		<b>8</b>		<b>18</b>		<b>18</b>		<b>100</b>

**Форми контролю результатів навчання**  
204ТВППТ\_бз\_2020

Програмні результати навчання	Форма контролю											
	Контр. робота		Іспит		Розв'язання тестів		Виконання і захист лабораторних робіт		Виконання завдань самостійної роботи		Разом	
		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів		Максимальна кількість балів
(ПРН8)		9		5		-		5		3		<b>22</b>
(ПРН10)		9		5		-		6		4		<b>24</b>
(ПРН11)		9		5		2		3		4		<b>23</b>
(ПРИ 16)		9		5		3		7		7		<b>29</b>
<b>Разом</b>		<b>36</b>		<b>20</b>		<b>5</b>		<b>21</b>		<b>18</b>		<b>100</b>

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
204ТВППТ\_бд\_2019, 204ТВППТ\_бд\_2020 [1] стн**

Назва теми	Види навчальної роботи студентів			Екзамен	Разом по темі
	Розв'язання тестів	Виконання завдань самостійної роботи	Виконання лабораторних робіт та їх захист		
Тема 1. Вступ. Історія, стан і сучасні перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Біологічні особливості риб.		2	8		10
Тема 2. Видова різноманітність риб. Основні об'єкти рибництва		2	4		6
Тема 3. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Природна кормова база та		2	8		10
Тема 4. Основні технологічні процеси тепловодного і холодноводного рибницьких		2	12		14
Тема 5. Методи інтенсифікації ставового рибництва Живлення і голівля риб		2	12		14
Тема 6. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Транспортування риби. Первинна обробка риби.		2	4		26
Екзамен				20	20
<b>Разом</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>48</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

# Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

204ТВПШТ бз 2020 [1] стн

Назва теми	Види навчальної роботи здобувачів вищої освіти					Разом по темі
	Виконання і захист лабораторних робіт	Розв'язання тестів	Контрольна робота	Виконання зав-дань самостійної роботи	Іспит	
Тема 1. Вступ. Історія, стан і сучасні перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Біологічні особливості риб	3			3		6
Тема 2. Видова різноманітність риб. Основні об'єкти рибництва	3			3		6
Тема 3. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів.	3			3		6
Тема 4. Основні технологічні процеси тепловодного і холодноводного рибницьких господарств.	3			3		6
Тема 5. Методи інтенсифікації ставового рибництва. Живлення і годівля риб.	3			3		6
Тема 6. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Транспортування риби. Первинна обробка риби.	3	8	36	3		50
Іспит					20	20
<b>Разом</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
204ТВПШТ бз 2020**

Назва теми	Види навчальної роботи здобувачів вищої освіти					Разом по темі
	Виконання і захист лабораторних робіт	Розв'язання тестів	Контрольна робота	Виконання завдань самостійної роботи	Іспит	
Тема 1. Вступ. Історія, стан і сучасні перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Біологічні особливості риб	3			3		6
Тема 2. Видова різноманітність риб. Основні об'єкти рибництва	3			3		6
Тема 3. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів.	3			3		6
Тема 4. Основні технологічні процеси тепловодного і холодноводного рибницьких господарств.	3			3		6
Тема 5. Методи інтенсифікації ставового рибництва. Живлення і годівля риб.	6			3		9
Тема 6. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Транспортування риби. Первинна обробка риби.	3			3		47
		5	36			
Іспит					20	20
<b>Разом</b>	<b>21</b>	<b>5</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**Трудомісткість:**

**Загальна кількість годин**

**Денна форма навчання:**

**204 ТВПШТ бд 2019 , бд 2020 стн. 120 год. , 4 кредита**

**Заочна форма навчання:**

**204 ТВПШТ бз 2020 , бз 2020 стн., 120 год. , 4 кредита**



**Інформаційні джерела:**

1. **Товстик В.Ф. Рибництво : навчальний посібник. К.:”Еспада”. 2004, 266с**
2. Шерман І.М., Краснощок Г.Г., Пилипенко Ю.В. Рибництво. К. : Урожай, 1992. 192 с.
3. Тертишний О.С., Товстик В.Ф. Рибництво з основами гідробіології : навч. посіб. Харків: Еспада, 2009. 288 с.
4. Кононенко Р. В., Шевченко П. Г., Кондратюк В. М., Кононенко І. С. Інтенсивні технології в аквакультури: навчальний, посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. 492 с.
5. Шекк П.В. (2017) Індустріальне рибництво. Підручник. Одеса, ТЕС, 2017. 244 с. ПKE:Бпр://ергіпі:5.1іbгагу.ос1еки.ес1и.иа/3456/1/Іпс1и5ігіа1пe\_гіБп82ІУO\_2017
6. Закон України “Про аквакультуру” (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2013, № 43, ст.616){Із змінами, внесеними згідно із Законом № 2059-УІІ від 23.05.2017, ВВР, 2017, № 29, ст.315} УKE: НЦр\$://2акоп.рас1а.аоу.иа/1а\У5/5Ноуу/5293-17#



---