



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія виробництва і переробки риби»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 207 Водні біоресурси та аквакультура 241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Харчові технології Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Водні біоресурси та аквакультура Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931 https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	ФК. Здатність застосовувати знання щодо технології

	вирощування риби і впроваджувати технології переробки рибної сировини.
Результати навчання	РН. Впроваджувати і ефективно управляти технологічними процесами виробництва і переробки риби.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні і презентаційні навички, толерантність, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань і практичних навиків з питань природного та штучного відтворення й виробництва товарної продукції у природних водоймах, ставових і озерно-товарних господарствах; оцінки якості риби як сировини для переробної промисловості, технологічних процесів заготівлі, зберігання, первинної переробки риби, обробки риби холодом, виробництва соленої, копченої, в'яленої, сушеної риби та рибних консервів.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Біологічні особливості різних видів риби. Тема 2. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів. Тема 3. Живлення і годівля риби. Тема 4. Хвороби риби та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Тема 5. Транспортування риби. Оцінка якості та первинна переробка риби. Тема 6. Технологія обробки риби холодом. Тема 7. Технологія соленої, копченої, в'яленої, сушеної риби. Тема 8. Технологія рибних консервів.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях без поважної причини (відсутнє документальне підтвердження)

	надається право одержати бали за передбачені робочою програмою форми поточного контролю, але із загальної суми за кожен вид завдань вираховується 1 бал. Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- щодо академічної доброчесності	Списування і використання мобільних пристроїв під час виконання контрольної роботи заборонені. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Шерман І. М. Рилов В. Г. Технологія виробництва продукції рибництва : підручник. Київ : Вища освіта, 2005. 351 с.
2. Сучасна аквакультура: від теорії до практики : практичний посібник / Ю. Є. Шарило та ін. Київ : «ПростоБук», 2016. 119 с.
3. Галасун П. Т., Андрущенко А. І., Балтаджі Р. А. Інтенсифікація рибництва. Київ : Урожай, 1990. 112 с.
4. Товстик В. Ф. Рибництво : навчальний посібник. Київ : «Еспада», 2004. 266 с.
5. Шерман І. М. Євтушенко М. Ю. Теоретичні основи рибництва: підручник. Київ : Фітосоціоцентр, 2011. 484 с.
6. Кононенко Р. В., Кононенко І. С., Мушит С. О. Технічні засоби в аквакультурі : посібник. Київ : «ЦП» КОМПРИНТ», 2018. 310 с.
7. Шекк П. В., Бургаз М. І., Сербов М. Г. Світове рибне господарство : підручник. Одеса, ОДЕКУ, 2020. 296 с.
8. Шекк П. В. Індустріальне рибництво : підручник. Харків, 2017. 239 с.
9. Перцевой Ф., Терешкін О., Гурський П. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник. Київ : Інкос, 2014. 340 с.
10. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби. Яценко І. В. та ін. Харків, 2017. 648 с.
11. Товарознавство риби та рибних товарів / Дубініна А. А. та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 336 с.
12. Васюкова Г. Т., Ющенко Л. П. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2011. 96 с.

Допоміжні

13. Шерман І. М. Кутіщев П. С. Основи екології і технології рибництва в умовах астатичної мінералізації. Київ : Вища освіта, 2006. 197 с.
14. Годівля риб : підручник / І. М. Шерман, М. В. Гринжевський, Ю. О. Желтов та ін. ; за ред. І. М. Шермана. Київ : Вища освіта, 2001. 269 с.
15. Поліщук А. А., Шостя А. М., Мерзлов С. В., Усенко С. О., Леуський М. В., Кузьменко Л. М., Ільченко М. О. Сучасний стан рибництва в Україні та розвиток галузі на Полтавщині. Scientific Progress & Innovations, 2024. 27(1). С. 101–106. URL: <https://doi.org/10.31210/spi2024.27.01.17>
16. Mosiienko N., Rudyk-Leuska N., Makarenko A., Polishchuk A., Leuskyi M. Assessment of heavy metal content in water bodies of Zhytomyr Oblast. Animal Science and Food Technology. 2024. № 15(2). С. 107–118. <https://doi.org/10.31548/animal.2.2024.107>

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Журнал «Рибогосподарська наука України». URL: <https://fsu.ua/index.php/uk/>
2. Інститут рибного господарства України. Репозитарій. <https://repo.if.org.ua/>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 02 вересня 2024 року № 1.

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях	захист завдань на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Біологічні особливості різних видів риб.	1	1	5	10	10	7
Тема 2. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів.	1	1	5			7
Тема 3. Живлення і годівля риб.	1	1	5			7
Тема 4. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. на олієжировій основі, напої)	1	1	5			7
Тема 5. Транспортування риби. Оцінка якості та первинна переробка риби.	1	2	10			13
Тема 6. Технологія обробки риби холодом.	1	2	10			13
Тема 7. Технологія соленої, копченої, в'яленої, сушеної риби.	1	2	10			13
Тема 8. Технологія рибних консервів.	1	2	10			13
Разом	8	12	60	10	10	100

Шкала та критерії оцінювання

Кількість балів	Критерії оцінювання
опитування	
1 бал	присутність на занятті, повна відповідь на питання під час експрес-опитування
виконання завдань на практичних заняттях	
1 бал	питання, винесене на розгляд, здобувачем вищої освіти повністю опрацьоване, завдання виконане, зроблені відповідні записи у робочому зошиті
захист завдань на практичних заняттях	
5 балів	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей
4 бали	відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, здобувач вищої освіти допустив деякі неточності у відповіді
3 бали	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками
2 бали	здобувач вищої освіти дещо орієнтується в загальних визначеннях і поняттях
1 бал	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей
виконання завдань самостійної роботи	
9-10 балів	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
7-8 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі (недорозкриті питання),
5-6 балів	питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані
3-4 бали	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу
1-2 бали	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу, студент не орієнтується у питаннях
контрольна робота	
9-10 балів	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
7-8 балів	правильно визначена сутність питань, але розкрито їх не повністю, допущені деякі незначні помилки
5-6 балів	правильно визначена сутність питань, розкривши їх лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питань

3-4 бали	правильно визначена сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми
1-2 бали	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань