

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	211 Ветеринарна медицина
Тип і назва освітньої програми	ОПП Ветеринарна медицина
Курс, семестр	6 курс, 12 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЕКТС–4, Загальна кількість годин–120 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(-и) викладання	Державна
Факультет, кафедра	Ветеринарної медицини паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> ЩЕРБАКОВА Наталія, канд. вет. н., доцент <i>Контакти:</i> кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи <i>e-mail:</i> parazitologia@pdau.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/shcherbakova-nataliya-sergiyivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова факультетська навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Ветеринарна вірусологія, Ветеринарна мікробіологія, Ветеринарна токсикологія.
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії. <i>Фахові:</i> ФК 1. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності. ФК 2. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.
Результати навчання	РН. 1. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFTSKILLS)

Опанування дисципліни розвиває у здобувачів вищої освіти здатність логічно і системно мислити, здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кінцевою метою вивчення курсу «Експертиза продуктів переробки гідробіонтів» є формування знань про систему санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на збереження їх якості, забезпечення безпечності та придатності для споживання, а також контроль ризиків на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання і реалізації продуктів переробки гідробіонтів.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Гігієна виробництва рибних консервів та пресервів.
- Тема 2. Гігієна виробництва рибного борошна.
- Тема 3. Гігієна виробництва та консервування ікри риб.
- Тема 4. Гігієна рибних напівфабрикатів та кулінарних виробів.
- Тема 5. Гігієна та експертиза соленої риби.
- Тема 6. Гігієна та експертиза копченої риби.
- Тема 7. Гігієна та експертиза в'яленої риби.
- Тема 8. Гігієна та експертиза сушеної риби.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи: лекція, бесіда; наочні методи: демонстрування; практичні методи: лабораторні заняття; робота з навчально-методичною літературою: узагальнення, конкретизація.

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

Завдання лабораторних робіт виконуються під час проведення занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перескладання відбувається на кафедрі згідно графіку шляхом усного опитування із пропущеної теми.

- щодо академічної доброчесності

Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету

(<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/kodeksdobrochesnostinasayt.pdf>)

Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилання на використані джерела. Враховується: систематичність відвідування занять, своєчасність виконання навчальних завдань, повний обсяг їх виконання, якість виконання навчальних завдань, самостійність виконання, творчий підхід у виконанні завдань, ініціативність у навчальній діяльності.

- щодо відвідування занять

Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у

	встановлений термін, пропущені заняття підлягають відпрацюванню.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання відбувається шляхом комісійного перескладання заліку.
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс) : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 424 с. 2. О.М.Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д.Мельничук. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології стандартизації продуктів тваринництва. за ред. Київ, 2005. 800 с. 3. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ: Фірма «ІНКОС-2», 2005. Т.1. 416 с., Т.2 536 с. 4. В.І. Хоменко, В.М. Ковбасенко, І.В. Хоменко. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ, 1995. 711 с. 5. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1: Підручник / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич, А.М. Труш, Р.В. Петров; за редакцією І.В. Яценка, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена. Харків, 2017. 679 с. 6. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2: Підручник / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич, А.М. Труш, Р.В. Петров; за редакцією І.В. Яценка, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена. Харків, 2017. 647 с. 7. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та інших гідробіонтів за інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб : навчальний посібник / Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Н.І. Сахнюк, В.П. Лясота, В.І. Джміль, М.В. Утеченко, Л.М. Богатко. Біла Церква, 2019. 176 с. 8. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник / Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.В. Сахнюк, В.І. Джміль. Біла Церква, 2016. 283 с. 	
Допоміжні	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Щербакова Н.С., Передера О.С., Передера Ж.О. Ветеринарно-санітарна оцінка морської риби, хворої анізакіозом яка потрапляє на споживчий ринок .м. Полтава. Вісник ПДАА. 2006. №2. С. 11–12. 2. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти . Київ: “Урожай”, 1996. 333 с. 	

2. Щербакова Н.С., Передера Ж. О., Передера С. Б., Варварюк А.Ю. Бактеріологічні дослідження м'яса риби і ковбасних виробів. Матеріали науково-практичної Інтернет конференції « Сучасні проблеми ветеринарної медицини з питань інфекційної патології та патоморфології тварин». Полтава. 2017. С. 15-17
3. Н. С Щербакова , Краморенко А.І. Визначення якості та безпечності річкової риби, що реалізується на Київському ринку м. Полтави. матеріали III Інтернет –конференції Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині (15 – 16 лютого 2018року м. Полтава).Полтава, ТОВ НВП “Укрпромторгсервіс”, 2019. С. 26-28\
4. Щербакова Н. С., Крупа К. П. Узагальнення інформації щодо лігулідозної інвазії риб. Вісник ПДАА. 2019. №3. С. 187 – 193.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
протокол від 25 грудня 2025 року № 16

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	експрес опитування	виконання завдань на лабораторній роботі	виконання завдань із самостійної роботи	колоквіум	
Тема 1. Гігієна виробництва рибних консервів та пресервів.	2	-	2		4
Тема 2. Гігієна виробництва рибного борошна.	2	-	2		4
Тема 3. Гігієна виробництва та консервування ікри риб.	2	4	2		8
Тема 4. Гігієна рибних напівфабрикатів та кулінарних виробів.	2	4	2	22	30
Тема 5. Гігієна та експертиза соленої риби.	2	4	2		8
Тема 6. Гігієна та експертиза копченої риби.	2	4	2		8
Тема 7. Гігієна та експертиза в'яленої риби.	2	4	2		8
Тема 8. Гігієна та експертиза сушеної риби.	2	4	2	22	30
Разом	16	24	16	44	100

Шкала та критерії оцінювання

Поточний контроль:

▪ **Експрес опитування (0-2);**

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач повністю надав відповідь на питання.
1	у відповіді здобувача є невідповідності, але в загалом питання розкрито
0	відповідь не надано, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

▪ **виконання завдань на лабораторній роботі (0-4);**

Кількість балів	Критерії оцінювання
4 -3	Здобувач повністю виконав завдання лабораторного заняття відповідно програмним результатам навчання.
2 -1	Здобувач виконав 50% завдання лабораторного заняття.
0	Здобувач не виконав завдання лабораторного заняття, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

▪ **виконання завдань із самостійної роботи (0-2);**

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач повністю виконав завдання самостійної роботи та повністю надав відповіді при захисті роботи відповідно програмним результатам навчання.
1	Здобувач виконав 50% завдання самостійної роботи.
0	Здобувач не виконав самостійної роботи, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

▪ **колоквіум (0-22);**

Кількість балів	Критерії оцінювання
22-18	Здобувач вищої освіти повністю розкрив питання та надав ґрунтовну відповідь відповідно програмним результатам навчання.
17 -13	у відповіді здобувача є невідповідності, але в загалом питання розкриті
12-8	у відповіді здобувача не повністю розкриті питання, є деякі невідповідності
7-3	у відповіді здобувача питання не розкриті, є значні помилки але окремі положення трактуються вірно
2-1	у відповіді здобувача питання не розкриті, є значні помилки та окремі положення трактуються не вірно
0	відповідь не надано, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.