

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА МІЖНАРОДНА АКАДЕМІЯ

«Затверджую»

Ректор ОМА

Аліреза ПАХЛЕВАНЗАДЕ

РОБОЧА ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

За спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина»

Курс: Ветеринарно-санітарне інспектування при заразних захворюваннях  
риби (АС43)

СХВАЛЕНО  
На засіданні кафедри  
ветеринарної медицини  
Протокол №1 від 25.01.2024

ОДЕСЬКА  
МІЖНАРОДНА

АКАДЕМІЯ  
(Ідентифікаційний код 42400178 )

## 1. Структура навчальної дисципліни

Види навантаження	год.
Кількість кредитів/год	2/60
<b>Усього годин аудиторної роботи, у т.ч.:</b>	<b>12</b>
• лекційні заняття, год.	6
• практичні заняття, год.	-
• семінарські заняття, год.	-
• лабораторні заняття, год.	6
<b>Усього годин самостійної роботи, у т.ч.:</b>	<b>48</b>
• курсова робота, к-сть/год.	-
• індивідуальне науково-дослідне завдання, год.	-
• підготовка до аудиторних занять та контрольних заходів, год.	48
Залік	+
Екзамен	

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	лекції	у тому числі			самостійна робота
			лабораторно-практичні	індивідуальні		
Ветеринарно-санітарна експертиза клінічно здорової живої (парної) риби	20	2	2		16	
Ветеринарно-санітарна експертиза риби при інфекційних та інвазійних хворобах риби, які не передаються людині та тваринам	20	2	2		16	
Експертиза риби, тимчасово отруйної та при її отруєннях	20	2	2		16	
	60	6	6		48	

## 2. Контрольні заходи

Методи діагностики знань (контролю)	Використовуються поточний (тематичний) та підсумковий (залік, екзамен) методи діагностики (контролю) знань студентів Формою самостійної роботи є виконання індивідуальних завдань, а також курсова робота		
Схема нарахування балів (складові оцінювання результатів навчання)			
Пункт оцінки	% підсумкової оцінки або максимальна оцінка в балах	Групове чи індивідуальне оцінювання	



<b>Поточний контроль, разом, у т.ч.:</b>	50		
• Лекції (з обговоренням)	10	Г, І	
• Практичні заняття	20	Г, І	
• Аналіз даних (у вигляді рефератів, презентацій)	20	І	
<b>Підсумковий контроль, разом, у т.ч.:</b>	50		
• курсова робота	20	І	
• письмова компонента	20 (виконання індивідуальних завдань)	І	
• усна компонента	10	І	
<b>Разом за дисципліну</b>	100		

### 3. Рекомендована література

#### Основна

1. Технология продуктов из гидробионтов / С. А. Артюхова, В.Д.Богданов, В.М. Дацун и др. Москва : Колос, 2001. 496 с.
2. Технология переработки рыбы и морепродуктов : учебное пособие / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов и др. Ростов-на-Дону : Март, 2001. 416 с.
3. Закон України про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини". Офіційний вісник України. 2002. № 46. С. 7 -14.
4. Закон України "Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них". Офіційний вісник України. 2003. № 10.С. 6 -11.
5. ДСТУ 1.0 - 93. Державна система стандартизації України.
6. ДСТУ 1.2 - 93. Державна система стандартизації України. Порядок розроблення державних стандартів.
7. ДСТУ 1.3 - 93. Державна система стандартизації України. Порядок розроблення, побудови, вкладу та оформлення.
8. ДСТУ 1.4 - 93. Державна система стандартизації України. Стандарти підприємства. Основні положення. 24
9. ДСТУ 1.5 - 93. Державна система стандартизації України. Загальні вимоги до побудови, викладення, оформлення та змісту стандартів.