

**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Біолого-технологічний факультет**  
**Кафедра: Гігієни тварин та основ санітарії**

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА В РИБНИЦТВІ»</b></p> <p>Галузь знань: 20 аграрні науки та продовольство          Спеціальність: 207 водні біоресурси та аквакультура          Освітня програма - «Санітарія та гігієна в рибництві»</p>
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Компонент освітньої програми:</b>	вибірковий
<b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b>	4 кредити /120 годин
<b>Семестр</b>	8
<b>Форма контролю</b>	Залік
<b>Мова викладання</b>	українська
<p><b>Профайл викладача</b></p> 	<p><b>Гришко Віталій Анатолійович</b></p> <p><b>Посада:</b> доцент кафедри гігієни тварин та основ санітарії  <b>Науковий ступінь:</b> кандидат сільськогосподарських наук  <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 231а ауд. (кафедра гігієни тварин та основ санітарії).  <b>E-mail:</b> vitalii.hrichko@bnau.edu.ua  <b>Зв'язок з викладачем: +380985952002</b></p>
<b>Опис дисципліни</b>	<p>Вивчаючи дисципліну «Санітарія та гігієна в рибництві» у майбутніх фахівців сформується комплекс знань умінь щоб організувати роботу рибоводних господарств та попереджувати захворювання гідробіонтів.</p>
<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	<p>Вибіркова навчальна дисципліна «Санітарія та гігієна у рибництві» як складова частина ОПП підготовки бакалаврів 207 - Водні біоресурси та аквакультура ґрунтується на знаннях студентів, отриманих з дисциплін: “Біологічні основи рибного господарства”, “Гідроекологія”, “Фізіологія та біохімія гідробіонтів”, “Гідрохімія”, “Безпека життєдіяльності”. Крім того вона взаємопов’язана із дисциплінами: “Аквакультура штучних водойм”, “Рибогосподарська гідротехніка з основами проєктування”.</p>
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	<p>Метою вивчення дисципліни: «Санітарія та гігієна у рибництві» можливість сформувати у майбутніх фахівців комплекс умінь і</p>

	<p>знань щоб попереджувати захворювання гідробіонтів; організувати та проводити рибоводно-меліоративні, санітарні, лікувальні заходи та дезінфекції; володіти основними методами контролю за дотриманням вимог під час перевезення риби, попередження занесення до господарства збудників заразних хвороб, обстеження рибницьких господарств, профілактичного карантинування риб, що завозяться.</p>
<b>Формат дисципліни</b>	<p>Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності ( індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Hangouts, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.</p>
<b>Очікувані результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Розуміти основи рибництва, використовувати отримані знання, що до гігієни та санітарії природних та штучних водойм на відповідному рівні для основних видів професійної діяльності.</li> <li>- Використовувати знання і розуміння хімічного складу та класифікації природних вод, температурного режиму водойм, окиснюваності води, рН, вмісту біогенних речовин, методів впливу на хімічний склад та газовий режим води природних і штучних водойм, використання природних вод під час вирощування об'єктів водних біоресурсів та аквакультури.</li> <li>- Використовувати знання і розуміння біотопів водойм, життєвих форм гідробіонтів, впливу факторів на водні організми, їх життєдіяльність, популяції гідробіонтів та гідробіоценози, гідроекосистем, гідробіології морів, океанів, континентальних водойм під час вирощування об'єктів водних біоресурсів та аквакультури.</li> <li>- Проектувати та забезпечувати роботу систем водопостачання, та очистки рибоводних об'єктів враховуючи санітарно-гігієнічні вимоги.</li> <li>- Виявляти вплив гідрохімічного та гідробіологічного параметрів водного середовища на фізіологічний стан водних живих організмів.</li> <li>- Виконувати експерименти з об'єктами водних біоресурсів та аквакультури незалежно, а також описувати, аналізувати та критично оцінювати експериментальні дані.</li> <li>- Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</li> <li>- Виконувати іхтіопатологічні, гідрохімічні, гідробіологічні дослідження з метою діагностики хвороб риб, оцінювання їх перебігу, ефективності лікування та профілактики.</li> </ul>
<b>Структура курсу</b>	<p><b>Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості гідробіонтів.</b></p> <p>1.1. Вступ. Санітарія і гігієна в рибництві, як система заходів контролю при виробництві та переробці продукції гідробіонтів.</p> <p>1.2. Харчова та біологічна цінність, морфологічний і хімічний склад товарної риби.</p> <p>1.3. Гігієнічні вимоги до транспортування тваринних гідробіонтів.</p> <p><b>Змістовий модуль 2. Основи гігієни і профілактики хвороб риб у ставах, озерах, річках.</b></p>

	<p>2.1. Гігієна та санітарна оцінка риб за хвороб.</p> <p>2.2. Гігієна та санітарна оцінка риб за інвазійних хвороб.</p> <p>2.3. Гігієна отруйної та підозрілої риби.</p> <p>2.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до консервів з гідробіонтів.</p>
<b>Методи навчання</b>	<p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення – для усвідомлення за допомогою діалогу поняття основних прийомів і методів впровадження систем контролю безпечності.</p> <p>Під час практичних заняття використовуються: робота з нормативною документацією, мозкові атаки для розробки сценарію діяльності підприємства. При виконанні самостійної роботи використовується дослідницький метод..</p>
<b>Політика</b>	<p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b><u>Основна література</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: 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]. – Харків, 2017. – 478 с.</li> <li>2. Грициняк І.І., Гринжевський М.В., Третяк О.М., Ківа М.С., Мрук А.І. Фермерське рибництво. К.: Герб, 2008. – 560 с.</li> <li>3. Довідник рибовода. К.: Урожай., 1972. – С. – 3-243.</li> <li>4. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: 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]. – Харків, 2017. – 489 с.</li> <li>5. Гігієна вирощування і профілактика хвороб риб у ставах, озерах, річках. Методичні вказівки до проведення практичних занять зі студентами екологічного факультету денної та заочної форм навчання (доповнене видання) / В.А. Гришко, В.В. Малина, Н.В. Букалова, – Біла Церква, 2022. – 42 с.</li> <li>6. Санітарно-гігієнічне оцінювання та способи очищення і</li> </ol>

- зnezараження води: Методичні вказівки до проведення практичних занять зі студентами екологічного факультету (денної та заочної форм навчання) / В.А. Гршко, В.В. Малина, Ю.О. Балацький, Л.В. Бондаренко, М.М. Федорченко. 2022. 36 с.
7. Методики контролю безпечності та якості харчових гідробіонтів: методичні рекомендації для студентів біолого-технологічного, екологічного, факультету ветеринарної медицини, слухачів Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини / Н.В. Букалова, В.А. Гришко, Н.М. Богатко, В.В. Малина, В.І. Джміль, Ю.О. Балацький, Л.В. Бондаренко, А.В. Андрійчук, Д.М. Островський. 2022. – 88 с.
8. Шерман І.М., Рилов В.Г. Технологія виробництва продукції рибництва. - К.: Вища освіта, 2005. - 351 с.
9. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України / Відомості Верховної Ради (ВВР), 2003, № 15, ст.107 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 1461-IV від 05.02.2004, ВВР, 2004, № 19, ст. 273).
10. Обґрунтування системи санітарно-гігієнічних заходів за замкнутого водопостачання в індустріальних рибницьких господарствах України [Текст] : автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня доктора ветеринарних наук . 16.00.06 - гігієна тварин та ветеринарна санітарія / Н. Є. Гриневич; БНАУ; СНАУ; ДСУзПБХПтаЗС; ДНКІБіШМ. Суми : СНАУ, 2018. - 40 с.
11. Гринжевський М.В., Пекарський А.В. Економічна ефективність вирощування товарної риби за трилітнього циклу. К.: Світ 2000, - 165 с.
12. Гринжевський М.В., Третяк О.М., Алімов СІ. та ін. Нетрадиційні об'єкти рибництва в аквакультурі України. К.: Світ, 2001. - 168 с.
13. Риба, морські безхребетні, водорості, ракоподібні, молюски та продукти їх переробки. Упакування: ДСТУ 2641–94. К.: Держспоживстандарт України, 1994. 13 с.
14. Риба жива. Загальні технічні умови: ДСТУ 2284–2010. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. 8 с.
15. Продукція рибної промисловості. Класифікація. Номенклатура показників якості: ДСТУ 3403–96. – К.: Держспоживстандарт України, 1998. 24 с.
16. Риба азовського, Чорного морів та внутрішніх водоймищ України. Номенклатура біологічна і товарна: ДСТУ 4415:2005. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.
17. Система якості. Модель забезпечення якості в процесі виробництва, монтажу та обслуговування: ДСТУ ISO 9002–1995. К.: Держстандарт України, 1995. 18 с.
18. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України / ВВР № 1602-VII від 22.07.2014 р.
19. Балтаджи Р.А. Технологія відтворення рослиноїдних риб у внутрішніх водоймах України. - К.: ІРГ УААН, 1996. - 87 с.
20. Гринжевський М.В. Інтенсифікація виробництва продукції аквакультури у внутрішніх водоймах України. К.: Світ, 2000.188 с.