


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:46:31  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cddb19e763299168161971abdc

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю  
Декан факультета  
О.П.Ильина   
«24» июля 2020г

Рабочая программа дисциплины

**Технология переработки рыбы и гидробионтов**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (Профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства  
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная  
4 Курс, 8 семестр / 4 курс

Молодежный 2020

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель освоения дисциплины** Технология переработки рыбы и гидробионтов: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения в области производства и переработки рыбы и рыбной продукции, проведение качественной оценки рыбы и рыбной продукции в лабораториях на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

**Основными задачами по изучению дисциплины** являются следующие:

- ознакомить с основными проблемами и сущностью современного состояния перерабатывающей промышленности рыбоводства,
- обучение обучающихся современным приёмам технологии переработки рыбоводческой промышленности и хранению произведенной продукции рыбоводства
- проведение качественного анализа, оценки и экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов касающихся область ветеринарии

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Технология переработки рыбы и гидробионтов находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Модуль "Профильных дисциплин" учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина изучается в 8 семестре.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>			

ПК-2	ПК-2:Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 <sub>ПК-2</sub> –Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> - технологию содержания рыбы, предназначенной для дальнейшей переработки. <b>Уметь:</b> - организовать транспортировку рыбы, предназначенной для переработки. <b>Владеть:</b> - методами консервирования и переработки продукции рыбоводства.
------	--	---	---

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

#### **5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ**

**(ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов – 3 з.е.

**5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 8, вид отчетности – зачет (8 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	108/3	108/3
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	44	44
в том числе:		
Лекции (Л)	14	14
Семинарские занятия (СЗ)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	30	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	64	64
Курсовой проект (КП)	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа		-
Самостоятельное изучение разделов	32	32
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	32	32
Подготовка и сдача экзамена	-	-
Подготовка и сдача зачета	+	+

**5.1.2. Заочная форма обучения:** курс -4, вид отчетности – зачет (4 курс)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс	
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	108/3	108/3	
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	12	12	
в том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Семинарские занятия (СЗ)	-	-	
Практические занятия (ПЗ)	8	8	

<b>Самостоятельная работа:</b>	96	96	
Курсовой проект (КП)	-	-	
Курсовая работа (КР)	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	50	50	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	46	46	
Подготовка и сдача экзамена	-	-	
Подготовка и сдача зачета	+	+	

## 5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### 5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
8	лекция	
	лабораторное занятие	
	практическое занятие	4
	самостоятельная работа	
	...	...
<b>ИТОГО</b>		<b>4</b>

### 5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
4	лекция	
	лабораторное занятие	
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	
	...	...
<b>ИТОГО</b>		<b>2</b>

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущей промежуточной
		Лекции (Л)	Практически	Лабораторные	СРС	
1	<b>Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.</b> Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья. Классификация промысловых рыб.	2	2		4	тестирование
2	<b>Свойства рыбного сырья</b> Состояние и перспективы рыбоводства в РФ. Структура аквакультуры. Типы предприятий по переработке продукции рыбоводства. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.	2	2		4	
3	<b>Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.</b> Строение тела рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.	2	2		4	тестирование
4	<b>Живая и охлажденная рыба.</b> Органолептический метод оценки качества живой и охлажденной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. Оценка качества живой, охлажденной рыбы	2	2		4	тестирование
5	<b>Мороженая рыба</b> Органолептический метод оценки качества мороженой рыбы . Признаки доброкачественной и	2	2		4	

	недоброкачественной мороженой рыбы. Оценка качества мороженой рыбы					
6	<b>Консервирование рыбы.</b> Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление, сушка. технологические требования при консервировании рыбы.	2	2		4	
7	<b>Соленая рыба</b> Органолептический метод оценки качества соленой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной соленой рыбы. Оценка качества соленой рыбы	2	2		4	тестирование
8	<b>Копченая рыба и балычные изделия</b> Органолептический метод оценки качества копченой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной копченой рыбы. Оценка качества копченой рыбы		2		4	тестирование
9	<b>Вяленая и сушеная рыба</b> Органолептический метод оценки качества вяленой и сушеной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной вяленой и сушеной рыбы. Оценка качества вяленой и сушеной рыбы		2		4	
10	<b>Оценка качества консервированной рыбы.</b> Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	2	2		4	
11	<b>«Транспортировка живой рыбы, икры и молок»</b> Правила перевозки рыбы, икры и молок. Ветеринарно-санитарные требования к рыбе, икре. Транспортные средства и оборудование для транспортировки рыбы. Применение холода. Охлаждение и замораживание.	2	2		4	
12	<b>Икра рыб. Санитарное исследование икры.</b> Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирование икры. Отбор проб для органолептической оценки.	2	2		4	тестирование

	Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.					
13	<b>Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов.</b> Пресноводные раки, морские ракообразные, иглокожие, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски.	2	2		4	тестирование
14	<b>«Переработка продуктов рыбоводства»</b> Суrimi и имитационные рыбные изделия. Рыбная мука, рыбий жир и белковые гидролизаты. Применение химических консервантов. Ингредиенты и добавки в рыбоперерабатывающей промышленности.	2	2		6	
15	<b>Рыбные консервы, пресервы.</b> Технологические операции. Тепловая обработка при производстве консервов. Рецептура. Дефекты и пороки. Требования НТД к продукции.		2		6	тестирование
	<b>Итого за семестр</b>	14	30		64	
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>108</b>				

#### 6.1.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практически	Лабораторные	СРС	
1	<b>Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.</b> Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья. Классификация промысловых рыб.	2			6	
2	<b>Свойства рыбного сырья</b> Состояние и перспективы				6	



	<p>рыбоводства в РФ. Структура аквакультуры.</p> <p>Типы предприятий по переработке продукции рыбоводства.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.</p>					
3	<p><b>Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.</b> Строение тела рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.</p>				6	
4	<p><b>Живая и охлажденная рыба.</b> Органолептический метод оценки качества живой и охлажденной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. Оценка качества живой, охлажденной рыбы</p>	2			6	
5	<p><b>Мороженая рыба</b> Органолептический метод оценки качества мороженой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной мороженой рыбы. Оценка качества мороженой рыбы</p>				6	
6	<p><b>Консервирование рыбы.</b> Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление, сушка. технологические требования при консервировании рыбы.</p>		2		6	
7	<p><b>Соленая рыба</b> Органолептический метод оценки качества соленой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной соленой рыбы. Оценка качества соленой рыбы</p>				6	
8	<p><b>Копченая рыба и балычные изделия</b> Органолептический метод оценки качества копченой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной копченой рыбы. Оценка качества копченой рыбы</p>				6	
9	<p><b>Вяленая и сушеная рыба</b> Органолептический метод оценки качества вяленой и сушеной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной вяленой и</p>				6	

	сушеной рыбы. Оценка качества вяленой и сушеной рыбы					
10	<b>Оценка качества консервированной рыбы.</b> Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.		2		6	
11	<b>«Транспортировка живой рыбы, икры и молок»</b> Правила перевозки рыбы, икры и молок. Ветеринарно-санитарные требования к рыбе, икре. Транспортные средства и оборудование для транспортировки рыбы. Применение холода. Охлаждение и замораживание.				6	
12	<b>Икра рыб. Санитарное исследование икры.</b> Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирование икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.		2		6	
13	<b>Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов.</b> Пресноводные раки, морские ракообразные, иглокожие, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски.		2		6	
14	<b>«Переработка продуктов рыбоводства»</b> Сурими и имитационные рыбные изделия. Рыбная мука, рыбий жир и белковые гидролизаты. Применение химических консервантов. Ингредиенты и добавки в рыбоперерабатывающей промышленности.				6	
15	<b>Рыбные консервы, пресервы.</b> Технологические операции. Тепловая обработка при производстве консервов. Рецептура. Дефекты и пороки. Требования НТД к продукции.				6	
	<b>Итого за курс</b>	4	8		96	Контрольная работа

	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>108</b>	
--	----------------------------	------------	--

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **7.1.1 Основная литература:**

1. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка : учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103062>

2. Николаенко О. А.. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: [Электронный учебник] / О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина, В. И. Волченко. - Москва: ГИОРД, 2011. - 173, [1] с. [1] с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_cid=25&p11\\_id=4891](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4891)

3. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник для вузов / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, Е. Б. Табала, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-7102-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155667>

4. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89926>

#### **7.1.2. Дополнительная литература:**

1. Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный учебник] / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А.. - Москва: Лань", 2015 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365)

2. Маловастый К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный учебник] / Маловастый К.С.. - Москва: Лань, 2013 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_cid=25&p11\\_id=5844](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=5844)

3. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный учебник] / Мишанин Ю. Ф.. - Москва: Лань, 2012. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4308](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4308)

4. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный учебник] / Смирнов А.В.. - Москва: ГИОРД, 2015. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58742](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58742)

5. Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник / А.А. Гнедов, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-3242-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110905>

6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>

7. Аршаница, Н.М. Ихтиопатология. Токсикозы рыб : учебник / Н.М. Аршаница, А.А. Стекольников, М.Р. Гребцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4403-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122154>

8. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4308>

9. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Мишанин.- М.: Лань, 2012.- 560 с.- режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4308](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4308)

10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880. -Электрон. текстовые дан. // КонсультантПлюс : справ. правовая система.

11. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник: учеб. пособие для вузов / Т. И. Дячук; под ред. В. Н. Кисленко.- М.: КолосС, 2008.- 365 с.

12. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.

13. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров [Текст]: учеб. пособие для вузов / В. В. Шевченко.- СПб.: Питер, 2005.- 253 с.: ил.

14. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов по спец. Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В.М. Позняковский [и др.]; под ред. В.И. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2005. - 309 с.: ил.

### **7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:**

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

### **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 6 - Учебная аудитория	Специализированная мебель: Столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный. Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно--практических занятий.
2	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 Библиотека читальный зал.	Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.	Для проведения самостоятельной работы практических занятий
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 Актовый зал.	Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна. Технические средства обучения: Проекционный экран. Мультимедийное оборудование. Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора Classik Solution.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа

664026, Иркутская область, Иркутск, Тимирязева, дом 59, Аудитория 46, Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции ветеринарно-санитарной экспертизы"	Иркутская город ул. дом 59. Техническое средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N. Системный блок DNS Home Pentium E2160, Системный блок Ramec. Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP Laser Jet 1020.Мультимедиа проектор Optoma X302. Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора Classik Solution.)	Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный. Для проведения индивидуальных консультаций
--	---	---

### Рейтинг - план дисциплины

4 курс, 8 семестр.

Лекций – 14 часов. Практических занятий – 30 часа. Зачет.

Текущие аттестации: тестирование по разделам

### Распределение баллов по разделам (модулям)

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
<b>Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.</b>	7	1 неделя
<b>Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.</b>	7	3 неделя
<b>Живая и охлажденная рыба. Мороженая рыба</b>	7	5 неделя
<b>Соленая рыба</b>	7	7 неделя
<b>Копченая рыба и балычные изделия</b>	8	8 неделя
<b>Икра рыб. Санитарное исследование икры.</b>	8	12 неделя
<b>Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых</b>	8	13 неделя

<b>гидробионтов.</b>		
<b>Рыбные консервы, пресервы.</b>	8	15 неделя
Итого	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

#### Распределение баллов по видам работ


Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-5
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-15
Подготовка и защита реферата	защита	0-10
Итого		до 40
Экзамен	20-40	

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неудачиваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.


Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	неудовлетворительно
71 - 90	удовлетворительно
91 - 100	хорошо

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07\_Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы Мартемьянова А.А. 

Программа одобрена на заседании кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 6 от «24» июля 2020 г

Заведующий кафедрой  Козуб Ю.А.