


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:34
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cddb19e163291c6811971ab0

**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 
«31» мая 2019г

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 2019

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
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			

ПК-2	ПК-2:Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 _{ПК-2} –Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: - технологию содержания рыбы, предназначенной для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку рыбы, предназначенной для переработки. Владеть: - 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
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44
в том числе:		
Лекции (Л)	14	14
Семинарские занятия (СЗ)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	30	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	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	
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12	
в том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Семинарские занятия (СЗ)	-	-	
Практические занятия (ПЗ)	8	8	

Самостоятельная работа:	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	+	+	

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	Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья. Классификация промысловых рыб.	2	2		4	тестирование
2	Свойства рыбного сырья Состояние и перспективы рыбоводства в РФ. Структура аквакультуры. Типы предприятий по переработке продукции рыбоводства. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.	2	2		4	

3	Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Строение тела рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.	2	2		4	тестирование
4	Живая и охлажденная рыба. 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	Мороженая рыба Органолептический метод оценки качества мороженой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной мороженой рыбы. Оценка качества мороженой рыбы	2	2		4	
6	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление, сушка. технологические требования при консервировании рыбы.	2	2		4	
7	Соленая рыба Органолептический метод оценки качества соленой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной соленой рыбы. Оценка качества соленой рыбы	2	2		4	тестирование
8	Копченая рыба и балычные изделия Органолептический метод оценки качества копченой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной копченой рыбы. Оценка качества копченой рыбы		2		4	тестирование
9	Вяленая и сушеная рыба 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	Оценка качества консервированной рыбы. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной	2	2		4	

	рыбы.					
11	«Транспортировка живой рыбы, икры и молок» 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	Икра рыб. Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирование икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.	2	2		4	тестирование
13	Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. Пресноводные раки, морские ракообразные, иглокожие, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски.	2	2		4	тестирование
14	«Переработка продуктов рыбоводства» 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	Рыбные консервы, пресервы. Технологические операции. Тепловая обработка при производстве консервов. Рецептура. Дефекты и пороки. Требования НТД к продукции.		2		6	тестирование
	Итого за семестр	14	30		64	
	Итого по дисциплине	108				

6.1.2 Заочная форма обучения

№ п/н	Наименование разделов и тем	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям)
-------	-----------------------------	---	---

		трудоемкость (в часах)				семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практически	Лабораторные	СРС	
1	Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья. Классификация промысловых рыб.	2			6	
2	Свойства рыбного сырья Состояние и перспективы рыбоводства в РФ. Структура аквакультуры. Типы предприятий по переработке продукции рыбоводства. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.				6	
3	Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Строение тела рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.				6	
4	Живая и охлажденная рыба. Органолептический метод оценки качества живой и охлажденной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. Оценка качества живой, охлажденной рыбы	2			6	
5	Мороженая рыба Органолептический метод оценки качества мороженой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной мороженой рыбы. Оценка качества мороженой рыбы				6	
6	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление, сушка. технологические требования при консервировании рыбы.		2		6	
7	Соленая рыба Органолептический				6	

	метод оценки качества соленой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной соленой рыбы. Оценка качества соленой рыбы					
8	Копченая рыба и балычные изделия Органолептический метод оценки качества копченой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной копченой рыбы. Оценка качества копченой рыбы				6	
9	Вяленая и сушеная рыба Органолептический метод оценки качества вяленой и сушеной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной вяленой и сушеной рыбы. Оценка качества вяленой и сушеной рыбы				6	
10	Оценка качества консервированной рыбы. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.		2		6	
11	«Транспортировка живой рыбы, икры и молок» 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	Икра рыб. Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирование икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.		2		6	
13	Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. Пресноводные раки, морские ракообразные, иглокожие, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски.		2		6	

14	«Переработка продуктов рыбоводства» Суrimi и имитационные рыбные изделия. Рыбная мука, рыбий жир и белковые гидролизаты. Применение химических консервантов. Ингредиенты и добавки в рыбоперерабатывающей промышленности.				6	
15	Рыбные консервы, пресервы. Технологические операции. Тепловая обработка при производстве консервов. Рецептура. Дефекты и пороки. Требования НТД к продукции.				6	
	Итого за курс	4	8		96	Контрольная работа
	Итого по дисциплине	108				

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

7.1.1 Основная 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

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

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?p11_cid=25&p11_id=4308

4. 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

5. 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

6. 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>

7. 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>

8. 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>

7.1.2. Дополнительная литература:

1. 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>

2. Будаева, Аюна Батоевна. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие по дисциплинам "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения направления подгот. 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежовского, 2018. - 122 с.- (Электронная библиотека ИрГАУ) Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_004551.pdf

3. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практикум: учеб. пособие для вузов по направлению 110900.62 "Водные биоресурсы и аквакультура" и спец. 110901.65 "Водные биоресурсы и аквакультура": допущено УМО / Е. Н. Авдеева, Н. А. Головина.- СПб.: Проспект Науки, 2011.- 188 с.

4. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов:

рек. Учеб.-метод. об-нием / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; ред. М.Ф. Боровков.- СПб: Лань, 2008. - 447 с.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие для вузов: допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова.- М.: ИНФРА-М, 2013.- 233с.

6. 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

7. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317 (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.05.2014). - Электрон. текстовые дан. // КонсультантПлюс : справ. правовая система.

8. 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.

9. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Правила перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору [Электронный ресурс]: утв. Приказом МПС России от 18 июня 2003 г. № 34. - Электрон. текстовые дан. // КонсультантПлюс : справ. правовая система.

15. О ветеринарии [Электронный ресурс]: закон РФ от 14 мая 1993 г. 4979-1 (ред. от 18.07.2011, с изм. от 04.06.2014). - Электрон. текстовые дан. // КонсультантПлюс : справ. правовая система.

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.	Ауд. 6 – учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.	Мультимедийное оборудование, компьютер, учебно-наглядные пособия	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.	Библиотека – читальный зал для самостоятельной работы студентов.	Компьютеры с выходом в интернет, доступом к ЭБС и ЭИОС Иркутского ГАУ литературное обеспечение по темам дисциплины	для самостоятельной работы студентов

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
Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.	7	1 неделя
Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.	7	3 неделя
Живая и охлажденная рыба. Мороженая рыба	7	5 неделя
Соленая рыба	7	7 неделя
Копченая рыба и балычные изделия	8	8 неделя
Икра рыб. Санитарное исследование икры.	8	12 неделя
Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов.	8	13 неделя
Рыбные консервы, пресервы.	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 № 8 от «31» мая 2019 г

Заведующий кафедрой  Козуб Ю.А.

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ Б.П. Гусев

«31» мая 2019 г

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

«31» мая 2019 г