

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.06.2022 06:15:36
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbfd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Институт управления природными ресурсами – факультет охотоведения имени
В.Н. Скалона

Кафедра охотоведения и биоэкологии

Утверждаю
Директор института управления
природными ресурсами –
факультет охотоведения
имени В.Н. Скалона
В.О. Саловаров
« 26 » 03 2021 г.



Рабочая программа дисциплины
**Б1.В.ОД.9 «ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки 35.03.08 – Водные биоресурсы и аквакультура
(уровень бакалавриата)

Форма обучения:

очная: курс 3, семестр 5

заочная: курс 3

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Технология переработки рыбной продукции» является важнейшей среди специальных дисциплин, входящий в учебный план подготовки бакалавров. Основной целью изучения дисциплины является формирование у бакалавров теоретических знаний и практических навыков в области рыбоперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству пищевой ценности продукции, оптимизация технологического процесса на основе энерго- и ресурсосберегающих технологий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология переработки рыбной продукции» находится в Вариативной части блока 1 учебного плана. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по «Гидробиологии», «Ихтиологии», «Биологическим основам рыбоводства», «Методам рыбохозяйственных исследований».

Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Технология переработки рыбной продукции», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: «Менеджмент и маркетинг», «Промысловая ихтиология», «Основы предпринимательства», «Экономика отрасли», «Организация и планирование», «Экспертиза качества рыбной продукции».

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре (очная форма), на 3 курсе заочной формы обучения.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть знаниями, умениями и навыками в целях приобретения следующих компетенций:

| Трудовое действие | Наименование компетенции, необходимой для выполнения трудового действия (планируемые результаты освоения ОП) | Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенции |
|---|--|---|
| Профессиональные компетенции | | |
| Обобщенная трудовая функция – Организация выполнения технологических операций в аквакультуре и управление персоналом Приказ Минтруда России от 07.04.2014 № 213н «Об утверждении профессионального стандарта «Инженер-рыбовод» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.05.2014 № 32504) | | |
| Трудовая функция – В/01.6 Мониторинг параметров выращиваемых видов гидробионтов и среды их обитания | | |
| - Трудовое действие – | (ПК-5) готовностью к эксплуатации | В области знания и понимания (А) Знать: правила эксплуатации технологического оборудования в |

| | | |
|---|--|--|
| Анализ и корректировка технологических процессов на предприятии | технологического оборудования в аквакультуре | аквакультуре |
| | | В области интеллектуальных навыков (В) |
| | | Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование в аквакультуре |
| | | В области практических умений (С) |
| | | Владеть: способностью к эксплуатации технологического оборудования в аквакультуре |

4. 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 144 часов – 4 з.е.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

4.1.1. Очная форма обучения: курс 3, семестр – 5, вид отчетности – зачёт.

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | всего | 5 семестр | зачетных единиц семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 60 | 60 | |
| в том числе: | | | |
| Лекции (Л) | 30 | 30 | |
| Семинарские занятия (СЗ) | 30 | 30 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - | |
| Самостоятельная работа: | 84 | 84 | |
| Курсовой проект (КП) | - | - | |
| Курсовая работа (КР) | - | - | |
| Расчетно-графическая работа (РГР) | - | - | |
| Реферат (Р) | - | - | |
| Эссе (Э) | - | - | |
| Контрольная работа | - | - | |
| Самостоятельное изучение разделов | 44 | 44 | |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 20 | 20 | |
| Подготовка и сдача экзамена | - | - | |
| Подготовка и сдача зачета | 20 | 20 | |

4.1.2. Заочная форма обучения: курс – 3, вид отчетности – зачёт.

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| | всего | 5 семестр | семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144/4 | 144/4 | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 16 | 16 | |
| в том числе: | | | |
| Лекции (Л) | 6 | 6 | |
| Семинарские занятия (СЗ) | 10 | 10 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - | |
| Самостоятельная работа: | 128 | 128 | |
| Курсовой проект (КП) | - | - | |
| Курсовая работа (КР) | - | - | |
| Расчетно-графическая работа (РГР) | - | - | |
| Реферат (Р) | - | - | |
| Эссе (Э) | - | - | |
| Контрольная работа | - | - | |
| Самостоятельное изучение разделов | 104 | 104 | |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | - | - | |
| Подготовка и сдача экзамена | - | - | |
| Подготовка и сдача зачета | 20 | 20 | |

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1.1. Очная форма обучения

| № п / п | Раздел дисциплины (тема) | Семестр | Неделя семестра | Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) |
|---------|---|---------|-----------------|---|------------------------------|----------------------|----------------------|--|
| | | | | Лекции (Л) | Практ. (семинарские занятия) | Лаборат. работы (ЛР) | Самост. работа (СРС) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Раздел 1. Введение. Состояние, основные проблемы и перспективы развития рыбной отрасли. | 5 | 1 | 2 | 2 | - | 6 | Устный опрос |
| 2 | Раздел 2. Технологии переработки рыбной продукции. Тема 2. Охлажденная и мороженая рыба. | 5 | 2 | 2 | 2 | | 8 | Устный опрос |
| 3 | Тема 3. Технология подмороженной, и размороженной рыбы. | 5 | 3-4 | 2 | 2 | | 6 | доклады |
| 4 | Тема 4. Технология соленых и маринованных рыбных продуктов. | 5 | 5 | 2 | 2 | | 6 | Устный опрос |
| 5 | Тема 5. Копченая рыба. Балычные изделия. | 5 | 6 | 2 | 2 | | 6 | Устный опрос |
| 6 | Тема 6. Вяленая и сушеная рыба | 5 | 7 | 2 | 2 | | 6 | коллоквиум |
| 7 | Раздел 3. Производство консервных продуктов и полуфабрикатов. Тема 7. Технология рыбных консервов и пресервов. | 5 | 8-9 | 4 | 4 | | 8 | Устный опрос |
| 8 | Тема 8. Икорные товары. | 5 | 10 | 2 | 2 | | 6 | Устный опрос |
| 9 | Тема 9. Рыбные полуфабрикаты. | 5 | 11 | 2 | 2 | | 6 | Устный опрос |
| 10 | Тема 10. Продукция из нерыбного водного сырья (морепродукты). | 5 | 12-13 | 4 | 4 | | 8 | Устный опрос |
| 11 | Раздел 4. Кулинарное производство. Тема 11. Рыбные кулинарные изделия. | 5 | 14 | 2 | 2 | | 6 | доклады, презентации |
| 12 | Тема 12. Техническая продукция, вырабатываемая на основе рыбы и нерыбного водного сырья | 5 | 15 | 2 | 2 | | 6 | Устный опрос |
| 13 | Раздел 5. Особенности менеджмента и маркетинга рыбной продукции. Тема 13. Маркетинг и реклама рыбной продукции. | 5 | 16 | 2 | 2 | | 6 | Тестирование |
| | Итого | | | 30 | 30 | | 84 | |

5.1.2. Заочная форма обучения

| № п / п | Раздел дисциплины (тема) | Семестр | Неделя семестра | Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) |
|---------|---|---------|-----------------|---|----|----|-----|--|
| | | | | Л | ПЗ | ЛР | СРС | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Раздел 1. Введение. Состояние, основные проблемы и перспективы развития рыбной отрасли. | 5 | 1 | | | - | 12 | Устный опрос |
| 2 | Раздел 2. Технологии переработки рыбной продукции. Тема 2. Охлажденная и мороженая рыба. | 5 | 2 | 2 | | | 12 | Устный опрос |
| 3 | Тема 3. Технология подмороженной, и размороженной рыбы. | 5 | 3-4 | | 2 | | 8 | доклады |
| 4 | Тема 4. Технология соленых и маринованных рыбных продуктов. | 5 | 5 | | | | 6 | Устный опрос |
| 5 | Тема 5. Копченая рыба. Балычные изделия. | 5 | 6 | | 2 | | 12 | Устный опрос |
| 6 | Тема 6. Вяленая и сушеная рыба | 5 | 7 | | | | 12 | коллоквиум |
| 7 | Раздел 3. Производство консервных продуктов и полуфабрикатов. Тема 7. Технология рыбных консервов и пресервов. | 5 | 8-9 | 2 | 2 | | 8 | Устный опрос |
| 8 | Тема 8. Икорные товары. | 5 | 10 | | | | 12 | Устный опрос |
| 9 | Тема 9. Рыбные полуфабрикаты. | 5 | 11 | | | | 8 | Устный опрос |
| 10 | Тема 10. Продукция из нерыбного водного сырья (морепродукты). | 5 | 12-13 | 2 | | | 8 | Устный опрос |
| 11 | Раздел 4. Кулинарное производство. Тема 11. Рыбные кулинарные изделия. | 5 | 14 | | 2 | | 10 | доклады, презентации |
| 12 | Тема 12. Техническая продукция, вырабатываемая на основе рыбы и нерыбного водного сырья | 5 | 15 | | 2 | | 10 | Устный опрос |
| 13 | Раздел 5. Особенности менеджмента и маркетинга рыбной продукции. Тема 13. Маркетинг и реклама рыбной продукции. | 5 | 16 | | | | 10 | Тестирование |
| | Итого | | | 6 | 10 | | 128 | |

5.3. Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях

Для освоения дисциплины «Технология переработки рыбной продукции» занятия в интерактивной форме не предусматриваются.

6. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

6.1.1. Методические указания для проведения аудиторных (практических) занятий

Лекция – одна из организационных форм обучения и один из методов обучения традиционна для высшего образования, где на ее основе формируются курсы по многим предметам учебного процесса. Лекция входит органичной частью в систему учебных занятий и должна быть содержательно увязана с их комплексом, с характером учебной дисциплины, с учебным предметным курсом. Поэтому при подготовке лекций преподаватель должен руководствоваться государственным образовательным стандартом, примерной программой дисциплины (при наличии), действующим учебным планом. Тематика лекций должна по содержанию и объему соответствовать перечисленным документам.

Лекция – экономный по времени способ сообщения слушателям значительного объема информации. Лектор должен постоянно совершенствовать содержание лекции, руководствуясь следующими требованиями:

- целостность, систематичность и доступность изложения материала;
- выделение и акцентирование главных положений;
- логическая связь излагаемого материала с ранее изложенным;
- реализация всех дидактических принципов с учетом этой формы обучения;
- структурно-логическая взаимосвязь излагаемого материала с положениями других дисциплин;
- четкое фиксирование заключительных положений.

Особое место в лекции занимает использование элементов проблемности. Для этого при подготовке к лекции следует подобрать риторические вопросы для обращения к студентам, которые оживляют лекцию, создают контакт с аудиторией, привлекают внимание студентов к излагаемому материалу и повышают его усвоение.

При подготовке лекций и их чтении надо четко представлять и различать две стороны педагогического процесса – учебную и воспитательную.

Процесс обучения – это процесс воздействия на интеллект студента. Процесс воспитания – процесс воздействия на волю, эмоции, эстетические чувства и мораль студента. Воспитывающее действие педагогического процесса на студента складывается из двух моментов:

- с одной стороны, лектор может развивать интеллект своего слушателя, меняя соответствующим образом метод преподнесения материала;
- с другой стороны, педагогический процесс, осуществляемый лектором, в целом сказывается в формировании личности студента и его отношении к данной дисциплине.

Поэтому при чтении лекций надо развивать у студентов способность к самостоятельному мышлению, к освоению идей и методов, составляющих фундамент дисциплины.

Практические занятия – обязательная часть работы при изучении курса «Технология переработки рыбной продукции», практические занятия проводятся по узловым и наиболее сложным темам учебной программы.

При подготовке практических занятий следует иметь в виду, что их основной целью, наряду с детальной проработкой лекционного курса, является получение студентами знаний по применению основных положений курса к решению конкретных задач. Что на лабораторных занятиях студентом должны быть усвоены общие подходы к решению практических задач.

При подготовке занятия желательно придерживаться следующего алгоритма:

- разработка учебно-методического материала
- формулировка темы, соответствующей программе;
- определение дидактических, воспитывающих и формирующих целей занятия;
- выбор методов, приемов и средств для проведения занятия;
- подбор литературы для преподавателя и студентов;
- предоставление рекомендаций о последовательности изучения литературы (учебники, учебные пособия, законы и постановления, руководства и положения, конспекты лекций, статьи, справочники, информационные сборники, статистические данные и др.);
- создание набора наглядных пособий.

Подводя итоги практических занятия, использовать определенные критерии (показатели) оценки ответов: полнота и конкретность ответа; последовательность и логика изложения; связь теоретических положений с практикой; обоснованность и доказательность излагаемых положений;

наличие качественных и количественных показателей; наличие иллюстраций к ответам уровень культуры речи и т.п.

До начала следующего занятия преподаватель должен сообщить студентам его тему, и какой материал им необходимо выучить самостоятельно при подготовке к данному занятию по лекциям и учебникам.

Самостоятельная подготовка студентов к практическим занятиям студентам является необходимым элементом их успешности. Время на нее предусмотрено в нормативных документах по организации учебного процесса (ФГОС, учебный план, рабочая программа).

В начале рассмотрения каждой новой темы на лабораторных занятиях преподаватель должен дать материал и изложить методику его обработки. Преподаватель в ходе занятия должен контролировать и направлять работу студентов, пояснять особенности и приемы усвоения материала.

Следует иметь в виду, что лабораторные занятия также являются и подготовкой к сдаче зачета, на что необходимо постоянно акцентировать внимание студентов.

6.1.2. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа по курсу «Технология переработки рыбной продукции» направлена на приобретение навыков работы с учебной литературой, выполнения индивидуальных заданий, решение ситуационных задач, подготовки информационных проектов и презентаций и т.п.

Управление самостоятельной работой студентов включает:

- четкое планирование содержания и объема самостоятельной работы;
- организацию, контроль и анализ результатов самостоятельной работы;
- необходимое учебно-методическое и материально-техническое обеспечение;
- внедрение новых технологий обучения;
- учет трудозатрат студентов и преподавателей в рамках СРС.

Формы самостоятельной работы студентов по курсу «Технология переработки рыбной продукции» включают в себя:

- изучение и систематизацию официальных государственных документов - законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием информационно-поисковых систем, компьютерной сети "Интернет";
- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- подготовку докладов и рефератов;

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем

6.2 График самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология переработки рыбной продукции»

| Вид занятий | Номера недель | | | | | | | | | | | | | | | | Итого часов | Сессия | | | |
|---|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|-------------|--------|--|----------------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | | | | |
| Лекции | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | | | | | на 32 | зачет |
| Количество часов самостоятельной работы | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | вид занятий 48 | |
| Семинары | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 4 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | 64 | |

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включает:

- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования;
- описание шкал оценивания;
- критерии и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения (промежуточной аттестации) по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций и для итогового контроля сформированности компетенций.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыбной продукции» представлен в **приложении к рабочей программе**.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

8.1.1. Основная литература:

1. Антипова, Л. В. Рыбоводство: основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах [Текст] / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова [и др.], 2011. - 472 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4883
2. Васюкова, А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный учебник]: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, 2013. - 102 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56269
3. Мезенова, О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [Электронный учебник] : учеб. пособие / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким, 2011. - 480, [4] с. [4] с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4902

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Пономарев, С. В. Марикультура. Культивирование креветок: учеб. пособие [Электронный учебник] / С. В. Пономарев, Л. Ю. Лагуткина, 2005. - 73 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/188117>
2. Промысловая ихтиология [Электронный учебник] , 2011. - 89 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/177625>
3. Словарь терминов по биотехнологии для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства. <http://www.fao.org/docrep/010/y2775r/y2775r00.htm>.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Сайт Института управления природными ресурсами – факультета охотоведения <http://ectur.net/>
2. Электронные версии журнала «Рыбное хозяйство» <http://tsuren.ru/publishing/ribhoz-magazine/pdf/>
3. Федеральное агентство по рыболовству <http://www.fish.gov.ru/>
4. Аквакультура России <http://aquacultura.org/>
5. Технология рыбы и рыбных продуктов - Все для студента <http://www.twirpx.com/files/food/fish/>
6. Бизнес переработка рыбы: открываем мини цех <http://melnicabiz.ru/researches/238-biznes-pererabotka-ryby-otkryvaem-mini-ceh-rybopererabotka.html>
7. Переработка рыбы и рыбопродуктов <http://dist-cons.ru/modules/food/section2.html>

8.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. Антипова, Л. В. Рыбоводство: основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах [Текст] / Л. В. Антипова,

- О. П. Дворянинова [и др.], 2011. - 472 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4883
2. Васюкова, А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный учебник]: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, 2013. - 102 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56269
 3. Мезенова, О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [Электронный учебник] : учеб. пособие / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким, 2011. - 480, [4] с. [4] с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4902
 4. Пономарев, С. В. Марикультура. Культивирование креветок: учеб. пособие [Электронный учебник] / С. Вл. Пономарев, Л. Ю. Лагуткина, 2005. - 73 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/188117>

8.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

| № п/п | Наименование программного обеспечения | Договор №, дата, организация |
|---|--|--|
| Лицензионное программное обеспечение | | |
| 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 |

9. 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. | Учебная аудитория № 40 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 40 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 82 шт. Доска учебная.</p> <p>Технические средства обучения: Экран Draper 240*240, Телевизор LCD 42" Philips 42 PF L3605, Проектор Epson EB-W12, Системный блок Intel Pentium G620, Системный блок Ramec, принтер лазерный Samsung ML 1210, Монитор TFT 19" ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 17" Beng TFT FP7G+U. Карты, фотовыставка, наглядные пособия.</p> | <p>Для проведения лекционных, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> |
| 2. | Учебная аудитория № 35 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 30 шт.</p> <p>Технические средства обучения: Проектор Epson EMP-280 14846, микроскопы - 12 шт., коллекции постоянных препаратов по цитологии и гистологии, влажные препараты животных, коллекция птиц, набор орудий лова рыбы, учебно-наглядные пособия.</p> | <p>для проведения лабораторных занятий, лабораторно-практических занятий, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> |
| 3. | Читальный зал, аудитория № 28 | <p>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</p> <p>Мебель: столы, стулья</p> | <p>Самостоятельная работа</p> |

Рейтинг - план дисциплины «Технология переработки рыбной продукции»
направление подготовки: 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура.

Профиль: Рыбоохрана и рыбоводство 3 курс, 5 семестр.

Лекций – 30 часов. Семинарских занятий – 30 часа. Зачёт.

Промежуточные аттестации: 4 коллоквиума.

Распределение баллов по разделам (модулям)

| Раздел дисциплины | Максимальный балл | Сроки |
|--|-------------------|--------------|
| <i>Кolloквиум 1</i> – Технологическая характеристика рыбного сырья, технологическое оборудование и процессы в рыбной отрасли | 0-15 | 1 неделя |
| <i>Кolloквиум 2</i> – Технология переработки рыбного сырья | 0-15 | 2-7 неделя |
| <i>Кolloквиум 3</i> – Технология переработки нерыбного сырья | 0-15 | 8-13 неделя |
| <i>Кolloквиум 4</i> – Производство технической продукции, вырабатываемой на основе рыбы и нерыбного водного сырья | 0-15 | 14-15 неделя |
| Итого | 60 | |

Распределение баллов по видам работ

| Вид работы | Единица измерения | Премияльные баллы |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Активность на семинарском занятии | семестр | 0-10 |
| Посещение занятий | семестр | 0-20 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | семестр | 0-10 |
| Итого | | до 40 |
| Зачет | 20-40 | |

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачёт при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к зачёту. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.08 - «Водные биоресурсы и аквакультура»

Программу составил: доцент, к.б.н.



М.М. Илка С.М.



Программа одобрена на заседании кафедры охотоведения и биоэкологии
протокол №7 от "_26_" 03 2021 г.

Заведующий кафедрой

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'E.V. Vashukovich', written over a light blue rectangular stamp or background.

Е.В. Вашукевич