

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.06.2022 06:06:33
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
« 18 » 06 2019 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	64	64	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	44	44	
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

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»

	Номера недель	Итог	Сес
--	---------------	------	-----

Вид занятий	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	о часов	зачет
Лекции	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					64	зачет
Количество часов самостоятельной работы	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						48	
Семинарские	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	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, Васильевна Антипова. 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, Анна Тимофеевна. 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, Ольга Яковлевна. 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. Сарафанова, Лариса Анатольевна. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова, 2007. - 255 с.

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Баль, Виктор Васильевич. Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование : учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / В. В. Баль, Е. Л. Верейн, 1990. - 205 с.
2. Бредихин, Сергей Алексеевич. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств : учеб. для вузов по направлению 260300 "Технология рыбы и рыбных продуктов" / С. А. Бредихин, 2005. - 463 с.
3. Власов, Валентин Алексеевич. Рыбоводство: учеб. для вузов по направлению подгот. 110401 - "Зоотехния" / В. А. Власов, 2012. - 348 с.
4. Пономарев, Сергей Владимирович. Марикультура. Культивирование креветок: учеб. пособие [Электронный учебник] / Сергей Владимирович Пономарев, Лина Юрьевна Лагуткина, 2005. - 73 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/188117>
5. Пономарёв, Сергей Владимирович. Фермерское рыбоводство: учеб. пособие для вузов и сред. проф. учеб. заведений / С. В. Пономарёв, Л. Ю. Лагуткина, 2008. - 346 с.
6. Промысловая ихтиология [Электронный учебник] , 2011. - 89 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/177625> Фермерская аквакультура : рек. / авт.-сост. С. В. Пономарев, Л. Ю. Лагуткина, И. Ю. Киреева, 2007. - 190 с.
7. Словарь терминов по биотехнологии для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства. <http://www.fao.org/docrep/010/y2775r/y2775r00.htm>
8. Технология переработки рыбы и морепродуктов : учеб. пособие для вузов / Г. И. Касьянов [и др.], 2001. - 415 с.
9. Технология продуктов из гидробионтов : учеб. для вузов / С. А. Артюхова [и др.], 2001. - 490 с.

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:

10. Антипова, Васильевна Антипова. 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
11. Баль, Виктор Васильевич. Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование : учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / В. В. Баль, Е. Л. Верейн, 1990. - 205 с.
12. Бредихин, Сергей Алексеевич. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств : учеб. для вузов по направлению 260300 "Технология рыбы и рыбных продуктов" / С. А. Бредихин, 2005. - 463 с.
13. Васюкова, Анна Тимофеевна. 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
14. Мезенова, Ольга Яковлевна. 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
15. Пономарев, Сергей Владимирович. Марикультура. Культивирование креветок: учеб. пособие [Электронный учебник] / Сергей Владимирович Пономарев, Лина Юрьевна Лагуткина, 2005. - 73 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/188117>
16. Пономарёв, Сергей Владимирович. Фермерское рыбоводство: учеб. пособие для вузов и сред. проф. учеб. заведений / С. В. Пономарёв, Л. Ю. Лагуткина, 2008. - 346 с.
17. Сарафанова, Лариса Анатольевна. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова, 2007. - 255 с.
18. Словарь терминов по биотехнологии для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства.
<http://www.fao.org/docrep/010/y2775r/y2775r00.htm.+>
19. Технология переработки рыбы и морепродуктов : учеб. пособие для вузов / Г. И. Касьянов [и др.], 2001. - 415 с.
20. Технология продуктов из гидробионтов : учеб. для вузов / С. А. Артюхова [и др.], 2001. - 490 с.

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

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

- MS Windows XP, пакет MS Office 2003, антивирус Kaspersky Endpoint Security 8;
- справочные правовые системы Гарант Плюс, Консультант.

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.	Лекционная ауд. 40	Мультимедийное оборудование, телевизор	Для проведения лекционных занятий
2.	Аудитория 35	Наглядные пособия, микроскопы, бинокли	Для проведения практических занятий

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>Коллоквиум 1</i> – Технологическая характеристика рыбного сырья, технологическое оборудование и процессы в рыбной отрасли	0-15	1 неделя
<i>Коллоквиум 2</i> – Технология переработки рыбного сырья	0-15	2-7 неделя
<i>Коллоквиум 3</i> – Технология переработки нерыбного сырья	0-15	8-13 неделя

Коллоквиум 4 – 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	Премиальные 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.



Музыка С.М.

Программа одобрена на заседании кафедры охотоведения и биоэкологии протокол № 10 от "_18_" 06 2019 г.

Заведующий кафедрой



Е.В. Вашукевич

