


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:55:50
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

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
 Ильина О.П.
«26» марта 2021г.

Рабочая программа дисциплины
«ВСЭ рыбы и рыбопродуктов»

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная
4 курс, 7 семестр / 4 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через рыбу и рыбную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ рыбы и рыбопродуктов» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору по направлению подготовки 36.03.01 ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 7 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 компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---------------------------------------------------------

ПК-1	<p>способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на рыбу и рыбопродукты - Уметь: определять видовую принадлежность рыбы и других гидробионтов по анатомическим признакам; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и нерыбных объектов водного промысла</p>
		<p>ИПК-1.2. Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Уметь: определять пригодность (непригодность) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p>
		<p>ИПК-1.3. Владеть: Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на рыбу и нерыбные объекты водного промысла - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла - Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла</p>

ПК-2		<p>ИПК-2.1. Знать: Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>знать: ветеринарно-санитарные требования при отборе проб мяса рыбы и нерыбных объектов водного промысла</p> <p>-</p> <p>уметь: проводить лабораторные исследования, осуществлять отбор проб, оформлять ветеринарные сопроводительные документы на рыбу, рыбные продукты и нерыбные объекты водного промысла -</p> <p>владеть: Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности при</p>
	<p>Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.2. Уметь: Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>знать: содержание документов, устанавливающие требования к упаковке рыбы, рыбной продукции и нерыбных объектов водного промысла</p> <p>-</p> <p>уметь: грамотно осматривать упаковку, в которой доставлены рыба, рыбные продукты и нерыбные объекты водного промысла -</p> <p>владеть: навыками определения соответствия рыбы и нерыбных объектов водного промысла требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)</p>
		<p>ИПК-2.3. Владеть: Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Знать: Метрологические принципы инструментальных измерений, характерных при ВСЭ рыбы и рыбной продукции</p> <p>-</p> <p>Уметь: Применять при ВСЭ рыбы и рыбной продукции метрологические принципы инструментальных измерений</p> <p>-</p> <p>Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований в своей профессиональной деятельности при ВСЭ рыбы и рыбной продукции</p>

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 2 з.е. - 72 часа

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 7, вид отчетности – зачет (7 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	40	40
в том числе:		
Лекции (Л)	20	20

Практические занятия (ПЗ)	20	20
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	32	32
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	15	15
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	17	17
Подготовка и сдача экзамена ²		
Подготовка и сдача зачета	-	

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4, вид отчетности 4 курс – зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	60	60
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	10	10
Самостоятельное изучение разделов	20	20
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	30	30
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «ВСЭ рыбы и рыбопродуктов» применяются различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения согласно образовательной программе, с учетом требований к объему занятий в интерактивной форме.

5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
7	лекция	
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	
ИТОГО		2

5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
4	лекция	
	практическое занятие	4
	самостоятельная работа	
ИТОГО		4

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	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе.	2			2	

	Классификация промысловых рыб.					
2	Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.	2	2		2	
3	Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.	2			2	
4	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы.		2		2	Индивидуальное домашнее задание
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы	2			3	
6	Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	2	2		3	тест
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. ВСЭ рыбы при бактериальных болезнях (аэромоноз, псевдомоноз, фурункулез и др.). ВСЭ рыбы при вирусных инфекциях (весенняя виремия карпов, оспа, вирусная геморрагическая септицемия и др.). ВСЭ рыбы при микозах (сапролегниоз, ихтиофеноз и др.).	2	2		3	
8	ВСЭ экспертиза рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям. СанПиН и ГОСТ на рыбопромышленных предприятиях. Показатель КМАФАнМ и БГКП. Методы определения общей численности бактерий. Методы определения отдельных групп бактерий.	2	2		3	
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. ВСЭ при обнаружении в рыбе личинок гельминтов. ВСЭ при поражении простейшими (хилодонеллез, ихтиофтириоз, триходиниоз, микоспориоз и др.)	2	4		3	
10	Морфология, жизненные циклы возбудителей гельминтозов. Регистрация результатов паразитологического исследования рыбной продукции при ВСЭ рыбы	2	2		3	
11	Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирование икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки		2		3	

	доброкачественной и недоброкачественной икры.					
12	Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. ВСЭ пресноводных раков, морских ракообразных, иглокожих, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков.	2	2		3	
	Итого	20	20		32	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе. Классификация промысловых рыб.				5	тест
2	Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.	2			5	
3	Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.		2		5	
4	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы.				5	
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы	2			5	
6	Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлу-				5	

	ке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.					
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. ВСЭ рыбы при бактериальных болезнях (аэромоноз, псевдомоноз, фурункулез и др.). ВСЭ рыбы при вирусных инфекциях (весенняя виремия карпов, оспа, вирусная геморрагическая септицемия и др.). ВСЭ рыбы при микозах (сапролегниоз, ихтиофоз и др.).				5	
8	ВСЭ экспертиза рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям. СанПиН и ГОСТ на рыбопромышленных предприятиях. Показатель КМАФАнМ и БГКП. Методы определения общей численности бактерий. Методы определения отдельных групп бактерий.		2		5	
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. ВСЭ при обнаружении в рыбе личинок гельминтов. ВСЭ при поражении простейшими (хилодонеллез, ихтиофтириоз, триходиниоз, микроспоридиоз и др.)	2			5	
10	Морфология, жизненные циклы возбудителей гельминтозов. Регистрация результатов паразитологического исследования рыбной продукции при ВСЭ рыбы		2		5	
11	Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирования икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.				5	
12	Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. ВСЭ пресноводных раков, морских ракообразных, иглокожих, двусторчатых моллюсков, головоногих моллюсков.				5	
	итого	6	6		60	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е, Стереотипное. - : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703.

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

2. 2. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.
3. 3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>.

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>

2. **Демина, Т.В.** Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 22 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032749.pdf

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

4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

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

1. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов. Бесплатная база ГОСТов, СанПиНов и других нормативных документов.
2. <http://www.fsvps.ru>. Россельхознадзор. Официальный сайт. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Нормативные правовые документы по контролю и надзору в сфере ветеринарии. Реестр подконтрольных грузов в области ветеринарии.

3. http://www.stroyoffis.ru/doc_gost/_contents/sanpin_content.php. перечень СанПиНов (санитарные правила и нормы).
4. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.
5. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Архив ветеринарной отчетности по Российской Федерации. Законодательство в области контроля болезней животных.
6. http://rospotrebнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=243. Официальный сайт. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Действующие СанПиНы.
7. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
	Microsoft Windows 7 Microsoft Office 2010 Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
	Libre Office 6.3.3 Adobe Acrobat Reader	просмотр электронных публикаций в формате PDF
	Mozilla Firefox 83.x	веб-браузер
	Google Chrome 86.x.	веб-браузер
	Opera 72.x	веб-браузер

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.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 2 – Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.. Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт..</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	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
2.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 6 – Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p>	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
3.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 44 – Актовый зал.	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.
4.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 45 – Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор(плазма) LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт, системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	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
5.	664026 Иркутск улица Тимирязева , 59 Иркутский ГАУ, ауд.28 – читальный зал	<p>Специализированная мебель: столы, стулья; Технические средства обучения: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</p>	Для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарских консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)

	Canon – 1 шт., принтер – 1 шт.	
--	--------------------------------	--

Рейтинг-план дисциплины

4 курс, 7 семестр

Лекции – 20 часов. Практические занятия – 20 часов. Зачет.

Текущие аттестации: домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольная работа, 1 индивидуальное домашнее задание.

Распределение баллов по разделам (модулям) в 7 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Модуль 1. Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе	15	3 неделя
Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей и консервированной рыбы. Органолептический метод оценки качества рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной рыбы. Проба варкой.	15	6 неделя
Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	15	11 неделя
Модуль 4. Санитарное исследование икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.	15	14 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 семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 –12
Итого		до 40
зачет		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

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

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 36.06.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программу составил: Демина Татьяна Васильевна



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки с-х продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол № 7 от «26» марта 2021г.

Заведующий кафедрой _____



Алексеева Юлия Анатольевна