

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:47:36
Уникальный программный код:
f7c6227919e44c19d340110110110110

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Институт управления природными ресурсами - факультет охотоведения имени В.Н. Скалона
Технологии в охотничьем и лесном хозяйстве

Утверждаю
Директор
института
Саловаров В.О.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Товароведение и технология переработки рыбной продукции"

Направление подготовки (специальность) 35.03.08 - Водные биоресурсы и аквакультура.
Направленность (профиль) Рыбоохрана и рыбоводство
(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, заочная
3 Курс - 5, 6 семестр/3, 4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- - обучить студентов основам товароведения и переработки товаров рыбной продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- - изучение теоретических основ классификации и ассортимента рыбной продукции;¶- изучение биологических особенностей сырья;¶- изучение теоретических основ переработки рыбной продукции;¶- изучение технологии производства рыбной продукции;¶- изучение технологических инструкций и технологических карт;¶- изучение стандартов и технических условий.¶

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Товароведение и технология переработки рыбной продукции; 35.03.08 - Водные биоресурсы и аквакультура; Рыбоохрана и рыбоводство; (ФГОСЗ++);» находится в обязательной части Б1.О учебного плана по направлению подготовки 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура. Дисциплина изучается в 5, 6 семестрах.

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
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ИД-1ОПК-2 - Использует существующие нормативные документы по вопросам ведения рыбного хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области профессиональной деятельности.	Знать: - правила эксплуатации технологического оборудования в аквакультуре Уметь: - эксплуатировать технологическое оборудование в аквакультуре Владеть: - способностью к эксплуатации технологического оборудования в аквакультуре

ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ИД-1ОПК-3- Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профи-лактических меро-приятий по преду-преждению произ-водственного трав-матизма и професси-ональных заболева-ний	Знать: - процесс хранения рыбной продукции (в том числе в полевых условиях) Уметь: - осуществлять при-емку различных то-варов, проводить сортировку, контроль качества и эксперти-зу рыбных товаров Владеть: - правилами хране-ния и транспорти-ровк и рыбной про-дукции
-------	---	---	--

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 10 з.е. - 360 часов

Очная форма обучения: Семестр - 5, 6 семестр, вид отчетности – Зачет, Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		5	6
Общая трудоемкость дисциплины	360/10	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	140	60	80
В том числе:			
Лекционные занятия	58	30	28
Лабораторные занятия	82	30	52
Самостоятельная работа:	184	120	64
Самостоятельная работа	184	120	64
Зачет			
Экзамен	36		36

Заочная форма обучения: Курс - 3, 4 курс, вид отчетности – Зачет, Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы	
		3	4
Общая трудоемкость дисциплины	360/10	108/3	252/7
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	38	14	24
В том числе:			
Лекционные занятия	16	6	10
Лабораторные занятия	22	8	14
Самостоятельная работа:	286	94	192
Самостоятельная работа	286	94	192
Зачет			
Экзамен	36		36

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Основы технологии переработки рыбной продукции.			
1,1	Тема 1. Введение в технологию.	4	4	20

2	Технологии переработки рыбной про-дукции.			
2,1	Тема 1. Охлажденная и мороженая рыба.	2	2	10
2,2	Тема 2. Посол и маринование	2	2	10
2,3	Тема 3. Вяление и сушка рыбы и мо-репродуктов.	2	2	10
2,4	Тема 4. Копчение.	4	4	10
2,5	Тема 5. Консервирование икры.	4	4	10
3	Производство консервных продуктов и полуфабрикатов.			
3,1	Тема 1. Технология рыбных консер-вов и пресервов.	4	4	20
3,2	Тема 2. Продукция из нерыбного вод-ного сырья (морепродукты).	4	4	20
3,3	Тема 3. Особенности менеджмента и маркетинга рыбной продукции.	4	4	10
4	Теоретические основы рыбных товаров, технологические требования к ним и контроль за их качеством.			
4,1	Тема 1. Введение. Предмет, цели, задачи товароведения.	2	2	4
4,2	Тема 2. Характеристика основных промысловых рыб.	2		
4,3	Тема 3. Причины автолиза.	2		4
4,4	Тема 4. Контроль рыбных продук-тов.	2	2	4
4,5	Тема 5. Качество рыбной продукции и понятие о качестве.	2	10	2
5	Рыбные товары и их экспертиза.			
5,1	Тема 1. Рыбные товары.	6	10	10
5,2	Тема 2. Икорные товары.	4	6	10
6	Возникновение и предупреждение по-роков качества сырья, полуфабрика-тов и готовой продукции.			
6,1	Тема 1. Пороки рыбных продуктов.	2	10	10
6,2	Тема 2. Основные причины пороков рыбы и порчи рыбной продукции.	2	10	10
7	Товары из нерыбных морепродуктов.			
7,1	Тема 1. Экспертиза товаров нерыбной продукции.	4	2	10
ИТОГО		58	82	184
Итого по дисциплине		360		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Основы технологии переработки рыбной продукции.			

1,1	Тема 1. Введение в технологию.	2	2	20
2	Технологии переработки рыбной про-дукции.			
2,1	Тема 1. Охлажденная и мороженая рыба.			10
2,2	Тема 2. Посол и маринование		2	10
2,3	Тема 3. Вяление и сушка рыбы и мо-репродуктов.			4
2,4	Тема 4. Копчение.		2	10
2,5	Тема 5. Консервирование икры.	2		10
3	Производство консервных продуктов и полуфабрикатов.			
3,1	Тема 1. Технология рыбных консер-вов и пресервов.			10
3,2	Тема 2. Продукция из нерыбного вод-ного сырья (морепродукты).	2	2	10
3,3	Тема 3. Особенности менеджмента и маркетинга рыбной продукции.			10
4	Теоретические основы рыбных товаров, технологические требования к ним и контроль за их качеством.			
4,1	Тема 1. Введение. Предмет, цели, задачи товароведения.	2		10
4,2	Тема 2. Характеристика основных промысловых рыб.			30
4,3	Тема 3. Причины автолиза.	2		20
4,4	Тема 4. Контроль рыбных продук-тов.	2		20
4,5	Тема 5. Качество рыбной продукции и понятие о качестве.	2	4	20
5	Рыбные товары и их экспертиза.			
5,1	Тема 1. Рыбные товары.	0,5	4	20
5,2	Тема 2. Икорные товары.		2	20
6	Возникновение и предупреждение по-роков качества сырья, полуфабрика-тов и готовой продукции.			
6,1	Тема 1. Пороки рыбных продуктов.	0,5		20
6,2	Тема 2. Основные причины пороков рыбы и порчи рыбной продукции.	0,5		20
7	Товары из нерыбных морепродуктов.			
7,1	Тема 1. Экспертиза товаров нерыбной продукции.	0,5	4	12
ИТОГО		16	22	286
Итого по дисциплине		360		

7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

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

7.1.1. Основная литература

1. Асфондьярова И. В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / И. В. Асфондьярова, В. В. Шевченко, 2018. - 140 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97216>.
2. Будаева А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных: 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 [Электронный ресурс] / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 122 с. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_004551.pdf
3. Владимцева Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. М. Владимцева. - Красноярск: КрасГАУ, 2019. - 105 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/149613>
4. Технология продуктов из гидробионтов: учеб. для вузов / С. А. Артюхова [и др.]. - М.: Колос, 2001. - 490 с.
5. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: учеб. пособие для студентов вузов / С. Н. Ляпустин [и др.]. - Владивосток: РИО Владивостокского филиала Российской таможенной академии: Апельсин, 2013. - 187 с.

7.1.2. Дополнительная литература

1. Баль В. В. Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование: учеб. пособие для сред. спец. учеб. Заведений / В. В. Баль, Е. Л. Вереин. - М.: Агропромиздат, 1990. - 205 с.
2. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] / Л. П. Бессонова. - СПб: ГИОРД, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50676>
3. Войновская Т. К. Экспертиза качества рыбной продукции: метод. указ. и задания к контр. работе для студентов заочн. формы обучения и с применением дистанц. образовательных технологий по направлению 35.03.08 - "Водные биоресурсы и аквакультура" [Электронный ресурс] / Т. К. Войновская. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2017. - 11 с. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/Ekspertiza_kachestva_ribnoi_prod.pdf
4. Гнедов А. А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность: учебник [Электронный ресурс] / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. - СПб: Лань, 2018. - 436 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110905>
5. Горшков В. В. Товароведная оценка животного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Горшков. - Барнаул: АГАУ, 2009. - 211 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/137626><https://e.lanbook.com/img/cover/book/137626>
6. Земскова Н. Е. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: практикум / Н. Е. Земскова. - Самара: Изд-во СГСХА, 2010. - 201 с.
7. Ким И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс] / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. - СПб.: Лань, 2017. - 752 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93693>
8. Ляпустин С. Н. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: учеб. пособие / С. Н. Ляпустин, Л. В. Сопин, Ю. Е. Вашукевич, П. В. Фоменко. - Владивосток, 2007. - 152 с.
9. Технология переработки рыбы и морепродуктов: учеб. пособие для вузов / Г. И. Касьянов [и др.]. - Ростов н/Д: МарТ, 2001. - 415 с.
10. Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров: учеб. пособие для вузов / В. В. Шевченко. - СПб.: Питер, 2005. - 253 с.
11. 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.]. - Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2005. - 309 с.

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

1. <http://www.biometrics.ru/>- Российский биометрический портал
 2. <https://batrachos.com/biometria/>- Биометрия
- Сайты электронных библиотек
1. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»
 2. <http://www.book.ru/>-электронная библиотека Book.ru
 3. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>-база данных AGRIS
 4. <http://e.lanbook.com/>- Издательство «Лань» электронно-библиотечная система

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	Adobe Acrobat Reader	
2	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	
4	LibreOffice 6.3.3	
5	Microsoft Office 2010	
6	Microsoft Windows 7	
7	Mozilla Firefox 83.x	
8	Opera 72.x	

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

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

1	Тимирязева, дом 59, ауд. 34	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 29 шт., трибуна - 1 шт., гербарный шкаф, магнитно-маркерная доска – 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Epson EMP-280 14846 – 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: гербарий, коллекции препаратов, спилы древесины, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения лекционных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p>
---	-----------------------------	--	---

2	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>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 Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информации о-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
---	------------------------	--	---

9. РАЗРАБОТЧИКИ

(ученая степень)	Ассистент (занимаемая должность)	(место работы)	Гончаров Д. О. (ФИО)
------------------	-------------------------------------	----------------	-------------------------

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологий в охотничьем и лесном хозяйстве

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Чудновская Г.В./
(Подпись)