

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.06.2025 06:08:47  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4d9c9b6b110c5d4a3d0

**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  
Кафедра технологии в охотничьем и лесном хозяйстве



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
"Иркутский государственный аграрный университет  
им. А.А. Ежевского"

Пользователь  
Саловаров В.О.

Дата подписания  
28.03.2025  
Подпись верна

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 бакалавриат)

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. 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<br>Уметь: - эксплуатировать технологическое оборудование в аквакультуре<br>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 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. 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.

### 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 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    |

**5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**5.1. 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 мороженная 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  |
| <b>ИТОГО</b>               |                                                                                                   | 58  | 82 | 184 |
| <b>Итого по дисциплине</b> |                                                                                                   | 360 |    |     |

## 5.2. 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 мороженная 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  |
| <b>ИТОГО</b>               |                                                                                                   | 16  | 22 | 286 |
| <b>Итого по дисциплине</b> |                                                                                                   | 360 |    |     |

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Тема 2. Посол и маринование:

- Аудиторная контрольная работа

Тема 4. Копчение.:

- Аудиторная контрольная работа

Тема 1. Технология рыбных консер-вов и пресервов.:

- Аудиторная контрольная работа

Тема 2. Продукция из нерыбного вод-ного сырья (морепродукты).:

- Аудиторная контрольная работа

Тема 5. Качество рыбной продукции и понятие о качестве.:

- Аудиторная контрольная работа

Тема 2. Основные причины пороков рыбы и порчи рыбной продукции.:

- Аудиторная контрольная работа

Тема 1. Экспертиза товаров нерыбной продукции.:

- Аудиторная контрольная работа

Промежуточная аттестация - Зачет; Экзамен.

## **7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

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

#### **7.1.1. Основная литература**

Асфондьярова И. В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров : учебное пособие / Асфондьярова И. В., Шевченко В. В., - : 2018. - 140 с.— URL:

<https://e.lanbook.com/book/97216>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Владимцева Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Владимцева Т. М.. - Красноярск : КрасГАУ, 2017. - 328 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/130069>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла : учебное пособие / Шевченко В. В., Асфондьярова И. В., - : 2018. - 130 с.— URL:

<https://e.lanbook.com/book/96701>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

#### **7.1.2. Дополнительная литература**

Васюкова, Анна Тимофеевна. Переработка рыбы и морепродуктов : учеб. пособие / А.Т. Васюкова. -

Москва : Дашков и К, 2013. - 102 с.— URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=56269](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56269).— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Габриэльянц, Михаил Агаронович. Товароведение мясных и рыбных товаров : учеб. для вузов / М. А. Габриэльянц, А. П. Козлов. - М. : Экономика, 1986. - 408 с.— Текст : непосредственный.

Дацун В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка / Дацун В. М., Ким Э. Н., Левочкина Л. В., - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 508 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/103062>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., - Москва : Дашков и К, 2017. - 930 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/93520>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Технология производства, переработки и товароведение продукции рыбоводства : учеб.-метод. пособие. - Ставрополь : СтГАУ, 2007. - 104 с.— URL:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5723](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5723).— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

## **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                                                 | LibreOffice 6.3.3                     | Свободно распространяемое ПО |
| 4                                                 | Microsoft Office 2010                 |                              |
| 5                                                 | Microsoft Windows 7                   |                              |
| 6                                                 | Mozilla Firefox 83.x                  |                              |
| 7                                                 | 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, материалы лесоустройства, картографические материалы, расчетные таблицы, приборы для таксации леса (мерные вилки, полнотомеры, высотомеры, призмы Анучина, буссоли, буравы), курвиметры, учебно-наглядные пособия.</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 современным информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p> |

## 9. РАЗРАБОТЧИКИ

|                                                 |                                                                                                                  |  |                          |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------|
| Кандидат биологических наук<br>(ученая степень) | Доцент<br>(занимаемая должность)                                                                                 |  | Гончаров Д. О.<br>(ФИО)  |
|                                                 | Заместитель начальника<br>отдела воспроизводства<br>лесов Министерства<br>лесного комплекса<br>Иркутской области |  | Гончарова Е. С.<br>(ФИО) |
|                                                 |                                                                                                                  |  |                          |

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

Протокол № 7 от 3 марта 2025 г.

Зав.кафедрой

/Чудновская Г.В./