

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 02.09.2025 10:43:49
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.ДВ.06.02

Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
животного и растительного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 20

самостоятельная работа 84

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	84	84	84	84
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Никитина Анна Петровна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Ефимова И.О.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области проведения ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.1.2	Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности
2.1.3	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках и предприятиях общественного питания
2.1.4	Микотоксикозы
2.1.5	Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора
2.1.6	Стандартизация и сертификация продукции животноводства и растениеводства
2.1.7	Энзимология
2.1.8	Ветеринарная санитария
2.1.9	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях
2.1.10	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
2.1.11	Кормление сельскохозяйственных животных
2.1.12	Микробиологическая безопасность животного и растительного сырья
2.1.13	Основы фармакологии
2.1.14	Патологическая анатомия животных
2.1.15	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров
2.1.16	Безопасность жизнедеятельности
2.1.17	Биологическая безопасность в лаборатории
2.1.18	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
2.1.19	Биологическая химия
2.1.20	Пищевая биотехнология
2.1.21	Радиобиология с основами радиационной гигиены
2.1.22	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.1 Знать: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	
УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	
УК-8.3 Иметь навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	
ПК-3. Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения	
ПК-3.1 Знать: Знает нормативную документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения и ветеринарной санитарии	
ПК-3.2 Уметь: организовывать и управлять мероприятиями по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ПК-3.3 Иметь практический опыт: организации методического руководства в производственной деятельности предприятия по переработке и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
-----	--------

3.1.1	теоретические основы научной организации ветеринарно-санитарного контроля качества гидробионтов;нормативно-техническую документацию производства и переработки гидробионтов;методику организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение повышения продуктивности рыбохозяйственных водоемов;принципы и методологию контроля за проектированием и строительством рыбоводных хозяйств.
3.2	Уметь:
3.2.1	осуществлять организацию и контроль выполнения противоэпизоотических мероприятий и ветеринарно-санитарных правил в рыбохозяйственных водоемах и лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы;разрабатывать системы мероприятий, направленных на охрану населения, животных от болезней, источником которых могут служить гидробионты;определять качественные показатели гидробионтов с применением современных лабораторных методов;осуществлять ветеринарный надзор за перевозками гидробионтов, оплодотворенной икры всеми видами транспорта внутри страны, при экспорте и импорте.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	проведения органолептической оценки качества рыбных продуктов;проведения оценки качества рыбных продуктов физическими методами; проведение оценки качества рыбных продуктов химическими методами;проведения микробиологического анализа рыбных продуктов; - организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение повышения продуктивности рыбохозяйственных водоемов и эффективности работы лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы;ветеринарного надзора за перевозками гидробионтов, оплодотворенной икры всеми видами транспорта внутри страны, при экспорте и импорте.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Ветеринарный надзор							
Организация ветеринарно-санитарного контроля при переработке аквакультуры. Классификация и характеристика объектов аквакультуры. /Лек/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Организация ветеринарно-санитарного контроля при переработке аквакультуры. /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Организация ветеринарно-санитарного контроля при переработке аквакультуры. /Ср/	5	6	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Классификация и характеристика объектов аквакультуры. /Пр/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование

Классификация и характеристика объектов аквакультуры /Ср/	5	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Переработка аквакультуры. Организация ветеринарной дезинфекции, дезинсекции и дератизации. /Лек/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Переработка аквакультуры. /Пр/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Переработка аквакультуры. /Ср/	5	6	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Организация ветеринарной дезинфекции, дезинсекции и дератизации. /Пр/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Организация ветеринарной дезинфекции, дезинсекции и дератизации. /Ср/	5	8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Решение ситуационной задачи. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза объектов аквакультуры							

Морфологический и химический состав мяса гидробионтов. Изменения при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей здоровой рыбы. Методы определения свежести мяса рыбы. /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Круглый стол
Морфологический и химический состав мяса гидробионтов. Изменения при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей здоровой рыбы. Методы определения свежести мяса рыбы. /Пр/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Морфологический и химический состав мяса гидробионтов. Изменения при хранении /Ср/	5	8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей здоровой рыбы. Методы определения свежести мяса рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб при инфекционных заболеваниях /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Круглый стол
Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей здоровой рыбы. Методы определения свежести мяса рыбы. /Ср/	5	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб при инвазионных заболеваниях. /Пр/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	1	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб при инвазионных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях и отравлениях. /Лек/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях и отравлениях.
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб при инвазионных заболеваниях. /Ср/	5	12	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях и отравлениях.
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях и отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных объектов водного промысла. /Пр/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	1	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях и отравлениях. /Ср/	5	8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных объектов водного промысла. /Лек/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных объектов водного промысла. /Ср/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. /Ср/	5	6	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Паразитарные заболевания, передающиеся человеку через гидробионтов. /Ср/	5	6	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов. Тестирование
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях и отравлениях. Паразитарные заболевания, передающиеся человеку через гидробионтов. /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
/ЗачётСОц/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
2. Правила отбора проб и оформление сопроводительного документа для бактериологического исследования рыбы
3. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность.
4. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.
5. Способы консервирования рыбы.
6. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
8. Причины естественного автолиза мяса рыбы, влияющего на свежесть и качество
9. Требования к хранению и очистке двустворчатых моллюсков
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при отравлениях.
12. Предварительная обработка и переработка двустворчатых моллюсков.
13. Сбор и переработка моллюсков.
14. ВСЭ клинически здоровой рыбы?
15. ВСЭ свежей рыбы при болезни Стаффа.
16. ВСЭ свежей рыбы при бранхиомикозе.
17. ВСЭ свежей рыбы при оспе.
18. ВСЭ свежей рыбы при дерматомикозе.

19. ВСЭ свежей рыбы при фурункулезе лососевых.
20. ВСЭ свежей рыбы при некрозе жабр карпа.
21. ВСЭ свежей рыбы при вибриозе.
22. ВСЭ свежей рыбы при ихтиофтириозе.
23. ВСЭ свежей рыбы при чуме шук.
24. ВСЭ свежей рыбы при язвенной болезни судака.
25. ВСЭ свежей рыбы при новообразованиях
26. ВСЭ свежей рыбы при дифиллоботриозе.
27. ВСЭ свежей рыбы при описторхозе
28. ВСЭ свежей рыбы при краснухе карпа.
29. ВСЭ свежей рыбы при постодиплостомозе.
30. ВСЭ свежей рыбы при лигулезе.
31. ВСЭ свежей рыбы при анизакидозе.
32. ВСЭ свежей рыбы при филометроидозе.
33. ВСЭ свежей рыбы при ботриоцефалезе.
34. ВСЭ свежей рыбы при кавиозе.
35. ВСЭ свежей рыбы при аргулезе.
36. Общее положение по паразитологическому исследованию рыб.
37. Ядовитые рыбы.
38. Характеристика личинок трематод в рыбе и других гидробионтах.
39. Характеристика личинок цестод в рыбе и других гидробионтах.
40. Характеристика личинок нематод в рыбе и других гидробионтах.
41. Характеристика личинок скребней в рыбе и других гидробионтах.
42. Отбор и исследование рыб и других гидробионтов на наличие личинок гельминтов.
43. Диагностические признаки метацирকারиєв.
44. Диагностические признаки плероцеркоидов.
45. Диагностические признаки личинок нематод.
46. Диагностические признаки личинок скребней.
47. Определение жизнеспособности метацирকারиєв.
48. Определение жизнеспособности плероцеркоидов, анизакисов, акантелл и др.
49. Определение радиологической безопасности рыбы и рыбной продукции.
50. Можно ли продавать мясо рыбы с истекшим сроком хранения?
51. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке живой рыбы.
52. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке замороженной рыбы и гидробионтов.
53. Паразитологические показатели безопасности рыбы и других гидробионтов (санПиН 2.3.2.1078-01).
54. Лов и переработка улова ракообразных.
55. Требования к качеству ракообразных и продуктов из них.
56. Отбор проб и подготовка к анализу речных раков.
57. Органолептические методы определения доброкачественности речных раков.
58. Физико-химические методы определения степени свежести раков.
59. Санитарно-бактериологическое исследование мяса раков.
60. Исследование химического состава мяса раков.
61. Определение радиологической безопасности раков.
62. 69. Какие особенности ВСЭ икры рыбной?
63. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов низкими температурами.
64. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов посолом.
65. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими температурами.
66. Утилизация непригодной рыбной продукции.
67. Основные причины пороков рыбы.
68. Основные причины порчи рыбной продукции.
69. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка соленой рыбы.
70. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка вяленой рыбы.
71. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка сушеной рыбы.
72. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка балычных изделий.
73. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка живой рыбы.
74. Пороки и ветеринарно-санитарная оценка икры лососевых и осетровых рыб.
75. Обеспечение качества и безопасности рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла.
76. Методика определения цвета продукта и его внешнего вида.
77. Методика определения консистенции рыбных товаров.
78. Методика определения запаха рыбных товаров.
79. Методика определения вкуса рыбных товаров.
80. Методика отбора проб для лабораторных испытаний.
81. Подготовка к анализу средней пробы рыбных товаров.
82. Качественные реакции (определение аммиака и сероводорода).
83. Методика определения поваренной соли.
84. Методика определения жира в рыбопродуктах.
85. Методика определения перекисного числа.
86. Определение наличия песка в икре.

88.Микробиологический анализ рыбных консервов.
89.Методика органолептической оценки качества натурального образца рыбных консервов.
90.Методика определения процентного содержания отходов в рыбе, реализуемой с предварительной разделкой.
91.Методика проведения бактериоскопии для оценки доброкачественности рыбы.
92.Определение концентрации водородных ионов. Реакция на пероксидазу.
93.Редуктазная проба. Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену
не предусмотрено
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)
не предусмотрено
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля
1. Пищевая ценность водных животных. 2. Методы инспектирования рыбы и рыбной продукции. 3. Общие сведения о болезнях и паразитах гидробионтов. 4. Гельминтозоонозы. 5. Визуальная оценка болезней гидробионтов, вызываемых патогенами различной природы. 6. Санитарно-микробиологический контроль производства продукции из пищевых гидробионтов. 7. Санитарно-паразитологический контроль пищевых гидробионтов. 8. Санитарно-токсикологический контроль пищевых гидробионтов. 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза поступающих на рынки пищевых гидробионтов. 10. Ветеринарно-санитарный контроль импортируемых и экспортируемых пищевых гидробионтов. 11. Правила производственной гигиены в рыбной промышленности. 12. Эпизоотологический и эпидемиологический контроль заражения водных животных и человека паразитами (мировой опыт). 13. Санитарно-гигиенические приёмы при приготовлении пищевых гидробионтов в домашних условиях. 14. Характеристика рыбной промышленности России. 15. Характеристика мировой рыбной промышленности. 16. Экологическое состояние мирового океана. 17. Новые продукты, вырабатываемые на основе рыбы и нерыбного сырья. 18. Техническая продукция, вырабатываемая на основе рыбы и нерыбного водного сырья. 6. Рыбные полуфабрикаты. 19. Микробиология кулинарных рыбных товаров. 20. Идентификация и фальсификация рыбных товаров. 21. Болезни и паразиты рыб. 22. Роль рыбы и нерыбных объектов водного промысла в питании человека. 23. Показатели безопасности рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла и продуктов, вырабатываемых из них. 24. Транспортирование и хранение рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла и продуктов, вырабатываемых из них. 25. Икорные продукты. 26. Дефекты рыбных товаров.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Авдеева Е. В., Головина Н. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лабораторный практикум	СПб.: Проспект науки, 2011	8
Л1.2	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие	СПб.: Лань, 2013	Электронный ресурс
Л1.3	Мишанин Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие	СПб.: Лань, 2012	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Никитина А. П., Косяев Н. И.	Испытание биологически активной кормовой добавки Akwa-Biot-Norm в аквакультуре: научное издание	,	0
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека			
Э2	Онлайн-библиотека			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	OC Windows XP			

6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	OC Windows 7
6.3.1.4	OC Windows 8
6.3.1.5	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.6	MozillaFirefox
6.3.1.7	MozillaThunderbird
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
404	Лек	Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
408a		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(2 шт.), рН-метр рН-150 МИ (с поверкой), люксметр (1 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4, рефрактометр РЛ-3, стол (5 шт.), стул п/м (6 шт.), счетчик «Сигма-1» ионов, счетчик гематологический электронный СГ-ЭЦ-15М СПУ
415		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), ученические стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), стол для лабораторных исследований (1 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), полотно рулонное на штативе (1 шт.)
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.),стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Для освоения дисциплины студентами необходимо: 1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: морфология и биология возбудителей, клинические признаки патологоанатомические изменения, диагностика, меры борьбы и профилактики, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при болезнях рыб и промысловых гидробионтов. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга. 2. посещать лабораторные и практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному и практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные и практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных и практических занятиях решаются задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему,

приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторные и практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок. 3. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из ветеринарной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем. 4. под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам. 5. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины. Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует: 1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании. 2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания. 3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями. 4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов. При изучении дисциплины следует усвоить: - проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; - организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора; - использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям; - использование новых препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий; - осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки; - ветеринарно-санитарный контроль перерабатывающих предприятий, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среды; - контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий; - ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов; - выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.
ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____