

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере сельскохозяй-
ственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет биотехнологий и ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета биотехнологий
и ветеринарной медицины
_____ Д.А. Ранделин

15 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробио-
НТОВ

Кафедра «Ветеринарно-санитарная экспертиза, заразные болезни и морфоло-
гия»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная
экспертиза»

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Форма обучения: очная

Год начала реализации образовательной программы: 2019

Волгоград
2022

Автор:

доцент _____ К.И. Шкрыгунов

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Заведующий кафедрой «Ветеринарно-санитарная экспертиза, заразные болезни и морфология» _____ А.А. Ряднов

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Ветеринарно-санитарная экспертиза, заразные болезни и морфология»,

Протокол № 1 от 31.08.2022 г.

Заведующий кафедрой «Ветеринарно-санитарная экспертиза, заразные болезни и морфология» _____ А.А. Ряднов

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссией факультета биотехнологий и ветеринарной медицины

Протокол № 1 от 15.09.2022 г.
дата

Председатель методической комиссии факультета _____ А.С. Шперов

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов» состоит в формировании у будущих специалистов в области теории и практики, а также получение ими базовых знаний, на основе изучения ветеринарно-санитарной экспертизы понимания качественной продукции, работ и услуг - важного аспекту многогранной коммерческой деятельности

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение особенностей морфологии строения и биологии вируса, микроба, паразита и незаразных заболеваний у рыб;
- освоение закономерностей функционирования живых систем в целом;
- освоение основ строения рыб, их систематике, закономерностях онтогенеза и филогенеза, наследовании признаков и их развитии, а так же о роли вирусов, микробов, паразитов в одной системе и их взаимоотношениях со средой обитания;
- формирование у обучающихся основ мышления, позволяющего понимать процессы, происходящие в современном мире;
- правила и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

В результате изучения дисциплины обучающимися должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для защиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-1 _{ПК-3} Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Знать способы осмотра и отбора проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
		Уметь проводить осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
		Владеть методами органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов

Б1.В.01 Биотехнология	Очная				+		
Б1.В.02 Организация государственного ветеринарного надзора	Очная				+		
Б1.В.03 Санитарная микробиология	Очная			+			
Б1.В.04 Санитария и гигиена питания	Очная			+			
Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Очная				+		
Б1.В.06 Ветеринарно-санитарная экспертиза на таможене и транспорте	Очная				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов	Очная			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Фармако-токсикологическая безопасность продуктов животноводства	Очная			+			
Б2.О.03(П) Ветеринарно-санитарная практика	Очная			+			
Б2.О.04(П) Преддипломная практика	Очная				+		

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов» (Б1.В.ДВ.02.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, (Б1.В.03) Санитарная микробиология, (Б1.В.04) Санитария и гигиена питания, (Б1.В.ДВ.02.02) Фармако-токсикологическая безопасность продуктов животноводства, (Б2.О.03(П) Ветеринарно-санитарная практика. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов» (Б1.В.ДВ.02.01), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как (Б1.В.01) Биотехнология, (Б1.В.02) Организация государственного ветеринарного надзора, (Б1.В.05) Производственный ветеринарно-санитарный контроль, (Б1.В.06) Ветеринарно-санитарная экспертиза на таможене и транспорте, (Б2.О.04(П) Преддипломная практика.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с

преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		5 семестр	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	32	32			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	40	40			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	40	40			
Промежуточная аттестация***					
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	0	0			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	72	72		
	зачетных единиц	2	2		

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

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

	Контактная работа (по учебным занятиям)	
--	---	--

Наименование разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы							
Тема 1. Классификация водных животных, технологические требования к ним	2	-	-	-	-	-	2
Тема 2. Болезни рыбы передающиеся человеку	2	-	-	-	-	-	2
Тема 3 Изменения в тканях рыбы после вылова и при хранении. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы	4	-	-	-	-	-	2
Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	-	-	-	-	2	-	4
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при различных заболеваниях	-	-	-	-	2	-	4
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной и	-	-	-	-	2	-	4

свежеморо- женной рыбы							
Тема 7. Ве- теринарно- санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы	-	-	-	-	2	-	2
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза других гидробионтов							
Тема 8. Пи- щевая цен- ность двух- створчатых моллюсков.	2	-	-	-	-	-	2
Тема 9. Пи- щевая цен- ность голо- воногих моллюсков.	2	-	-	-	-	-	2
Тема 10. Пи- щевая цен- ность мор- ских ракооб- разных, иг- локожих	2	-	-	-	-	-	2
Тема 11. Ве- теринарно- санитарная оценка и обеззаражи- вание рыбы и других гидробион- тов. Полу- фабрикаты. Кулинарные изделия.	2	-	-	-	-	-	4
Тема 12. Органолеп- тические и лаборатор- ные методы исследова- ния рыбы и других гид- робионтов	-	-	-	-	2	-	2

Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и морских ракообразных	-	-	-	-	2	-	2
Тема 14. Экспертиза качества икры	-	-	-	-	2	-	2
Тема 15. Экспертиза качества рыбных консервов	-	-	-	-	2	-	4
Итого по дисциплине	16	-	-	-	16	-	40

4.2 Содержание дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

Тема 1. Классификация водных животных, технологические требования к ним

Тема 2. Болезни рыбы передающиеся человеку

Тема 3. Изменения в тканях рыбы после вылова и при хранении. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при различных заболеваниях

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной и свежемороженой рыбы

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

Тема 8. Пищевая ценность двухстворчатых моллюсков

Тема 9. Пищевая ценность головоногих моллюсков

Тема 10. Пищевая ценность морских ракообразных, иглокожих

Тема 11. Ветеринарно-санитарная оценка и обеззараживание рыбы и других гидробионтов. Полуфабрикаты. Кулинарные изделия

Тема 12. Органолептические и лабораторные методы исследования рыбы и других гидробионтов

Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и морских ракообразных

Тема 14. Экспертиза качества икры

Тема 15. Экспертиза качества рыбных консервов

5. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	Тестирование	зачет
Тема 1. Классификация водных животных, технологические требования к ним	Контрольная работа	
Тема 2. Болезни рыбы передающиеся человеку	Контрольная работа	
Тема 3. Изменения в тканях рыбы после вылова и при хранении. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы	Контрольная работа	
Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	Контрольная работа	
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при различных заболеваниях	Контрольная работа	
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной и свежемороженой рыбы	Контрольная работа	
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы	Контрольная работа	
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза других гидробионтов	Тестирование	
Тема 8. Пищевая ценность двухстворчатых моллюсков	Контрольная работа	
Тема 9. Пищевая ценность головоногих моллюсков	Контрольная работа	
Тема 10. Пищевая ценность морских ракообразных, иглокожих	Контрольная работа	
Тема 11. Ветеринарно-санитарная оценка и обеззараживание рыбы и других гидробионтов. Полуфабрикаты. Кулинарные изделия	Контрольная работа	
Тема 12. Органолептические и лабораторные методы исследования рыбы и других гидробионтов	Контрольная работа	
Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и морских ракообразных	Контрольная работа	
Тема 14. Экспертиза качества икры	Контрольная работа	
Тема 15. Экспертиза качества рыбных консервов	Контрольная работа	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (61-100 баллов)	«Зачтено» выставляется студенту, который обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. «Зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значений для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала
«Не зачтено» (менее 61балла)	«Не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не ознакомившемуся с основной литературой, предусмотренной программой, и не овладевшему базовыми знаниями, предусмотренными по данной дисциплине и определенными соответствующей программой курса

6.Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных : учебно-методическое пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева. – Иркутск : Иркутский ГАУ, 2018. – 122 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/143180>– Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 84 с. – ISBN 978-5-8114-6900-0. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/165815>– Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для спо / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 84 с. – ISBN 978-5-8114-6901-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/165816>– Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 476 с. – ISBN 978-5-8114-6848-5. – Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> – Режим дос Сайтханов, Э. О.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. – Самара : СамГАУ, 2018. – 202 с. – ISBN 978-5-88575-533-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебно-методическое пособие / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, Е. В. Лавринова, В. Э. Ващилин. – Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2020. – 39 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/166490> . – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Знаниум» <https://znanium.com/>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС ВолГАУ <http://lib.volgau.com/megapro/web>

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (<https://elibrary.ru>), интерактивных (<https://mail.yandex>, <https://e.mail.ru>) и поисковых (Yandex, Rambler, Google в России, Mail.ru) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (<https://e.lanbook.com/>, <https://znanium.com/>), с визуальной информацией (<https://uv.volgograd.ru/>, <https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-veterinari/>).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu:Office365; Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade). Контракт 636/223/21 от 13.12.2021 до 31.12.2022;
2. ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом. Договор 478/223/21 от 12.10.2021, бессрочный;
3. АнтиПлагиат. Вуз. Лиц. договор 4240 от 08.11.2021 до 25.11.2022;
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License. Сублиц. договор КИС-1278- 2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022;

5. Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро". Лиц. Договор 8714 от 17.11.2014, бессрочный. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

- 1) вести конспектирование учебного материала;
- 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;
- 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;
- 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На лабораторных и практических занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и публикаций, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических занятиях. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине в соответствии ФГОС ВО направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится по форме зачета. Зачет проводится после завершения изучения дисциплины по объему данной рабочей программы. Данные формы контроля по дисциплине включают в себя теоретические вопросы,

позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам проведенного зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.24. 107 лкк	-доска меловая –магнитная зеленая 2017 -лабораторные шкафы 2008
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.24. 107 лкк	-доска меловая –магнитная зеленая 2017 -лабораторные шкафы 2008

