

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Кафедра Ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ АКВАКУЛЬТУР

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование направления подготовки/специальности	36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль)	-
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 22 сентября 2017 г. № 974
Год начала подготовки	2018
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2019, 2020, 2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	С-360501-2018
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Факультатив
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
	Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК № 4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с применением современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ОПК № 4 И-1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	ОПК № 4 И-1 3-3 Использует знание методов наблюдения, измерения, эксперимента, описания, сравнения в исследовательской профессиональной деятельности, опирается на знание доказательной ветеринарии и уровней доказательности.
	Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК № 6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК № 6 И-1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	ОПК № 6 И-1 3-1 Знание существующих систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.
			ОПК № 6 И-2 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	ОПК № 6 И-2, У-1 Умение осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

	<p>Тип задач профессиональной деятельности: экспертно-контрольный</p>	<p>ПКс № 4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>	<p>ПКс № 4.И-1 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>ПКс № 4.И-1 У-1 Умение правильного проведения ветеринарно-санитарного осмотра и послеубойной экспертизы животных и птицы, способность правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции.</p>
			<p>ПКс № 4.И-2 давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;</p>	<p>ПКс № 4.И-2 З-1 Знание всех звеньев переработки животноводческого сырья Умение контролировать погрузку, транспортировку животных, сырья и продукции животного происхождения; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов. ПКс № 4.И-2 В-1 Владеет навыками оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий</p>

			<p>ПКс № 4.И-3</p> <p>Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Знание государственных стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>Уметь пользоваться основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
--	--	--	---	---

## 2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
<b>1.</b>	<b><i>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы</i></b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>24</b>
	Тема 1. Основы систематики и биологии рыб и морских млекопитающих	2		2
	Тема 2. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении	2		4
	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной и морской рыбы	2	4	6
	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях	2		2
	Тема 5. Бактериологическое исследование мяса рыбы. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование		2	4
	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях	2	2	4
	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях	2	2	2
<b>2.</b>	<b><i>Раздел 2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов</i></b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
	Тема 8. Технология производства и переработки рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной рыбы	2	4	6
<b>3.</b>	<b><i>Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных, моллюсков, морских млекопитающих и рыбной икры</i></b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
	Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза речных раков и ракообразных и моллюсков	2	2	2
	Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих	2		2
	Тема 11. Санитарное исследование икры		2	2
	<b>Итого:</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>36</b>

### **3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)**

#### **Раздел 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы**

##### **Тема 1. Основы систематики и биологии рыб и морских млекопитающих**

Понятие о дисциплине ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке аквакультур, ее цели и задачи. Классификация рыб и водных беспозвоночных. Основные семейства промысловых рыб. Товарная классификация рыб и водных беспозвоночных.

**Самостоятельно:** Ядовитые рыбы

##### **Тема 2. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении**

Морфологический, химический состав мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении

**Самостоятельно:** Автолитические процессы в мясе рыб. Посмертные изменения в покровных тканях и внутренних органах рыбы

##### **Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной и морской рыбы**

Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы

**Лабораторное занятие 1.** Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Методы отбора проб. Органолептическое и патологоанатомическое исследование рыбы на свежесть

**Лабораторное занятие 2.** Лабораторное исследование рыбы на свежесть

**Самостоятельно:** Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы

##### **Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях**

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при бактериальных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при вирусных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях, вызываемых грибами

**Самостоятельно:** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при протозойных болезнях

##### **Тема 5. Бактериологическое исследование мяса рыбы. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование**

**Лабораторное занятие 3.** Бактериологическое исследование мяса рыбы. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование

**Самостоятельно:** Виды и методы приготовления питательных сред для проведения бактериологического исследования рыбы.

##### **Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях**

Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы при инвазионных болезнях, опасных для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы при инвазионных болезнях, которыми человек не болеет. Ветеринарно-санитарная экспертиза морской рыбы при инвазионных болезнях

**Лабораторное занятие 4.** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях

**Самостоятельно:** Инфузории, паразитирующие у рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пораженной рыбы

##### **Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях**

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при радиационных поражениях

**Лабораторное занятие 5.** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях и отравлениях

**Самостоятельно:** Наследственные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная оценка

## **Раздел 2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов**

### **Тема 8. Технология производства и переработки рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной рыбы**

Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов.

**Лабораторное занятие 6.** Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, вяленой и копченой рыбы

**Лабораторное занятие 7.** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов

**Самостоятельно:** Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по переработке рыбы и рыбных продуктов. Технология производства рыбных паштетов

## **Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных, моллюсков, морских млекопитающих и рыбной икры**

### **Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза речных раков и ракообразных и моллюсков**

Систематика и распространение речных раков. Требования, предъявляемые к условиям культивирования речных раков. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы речных раков. Требования к добыче, первичной обработке и транспортированию живых двустворчатых моллюсков на обрабатывающее предприятие. Особенности технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве моллюсков

**Лабораторное занятие 8.** Ветеринарно-санитарная экспертиза водных беспозвоночных

**Самостоятельно:** Требования к районам выращивания живых двустворчатых моллюсков

### **Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих**

Сырье морских млекопитающих и его использование. Химический состав мяса морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих

**Самостоятельно:** Классификация и систематика морских млекопитающих

### **Тема 11. Санитарное исследование икры**

**Лабораторное занятие 9.** Санитарное исследование икры

**Самостоятельно:** Химический состав и пищевая ценность икры

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211031> .
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> .
3. Маловастый, К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебное пособие / К. С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211187> .

### 4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> .
2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/17187> .
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие. — Рязань : РГАТУ, 2021. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183974> .
4. Мижевкина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевкина, 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> .
5. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145850>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры, морских млекопитающих и беспозвоночных животных : методические указания / составители И. Л. Васильева, И. С. Иванов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158582> .
8. Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса ластоногих и морских млекопитающих : учебно-методическое пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, Л. А. Очилова ; составители А. Б. Будаева [и др.]. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156792>



#### 4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

#### 4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» <http://www.garant.ru/>
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» <http://support.open4u.ru>
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» [www.book.ru](http://www.book.ru)
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; [www.e.lanbook.ru](http://www.e.lanbook.ru)
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) <http://нэб.рф>

## **5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ**

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке аквакультур» для специальности 36.05.01 Ветеринария:

- учебная аудитория №6 для проведения занятий лекционного типа и сдачи экзамена – 11.2.05, 72,8 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 11, г. Владикавказ, Карцинское шоссе, 14а. Оснащена: специализированная мебель на 54 посадочных места, мультимедийной системой (проектор, экран, колонки, ноутбук)
- лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения лабораторных и практических занятий – 11.2.09, 72,8 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 11, г. Владикавказ, Карцинское шоссе, 14а. Оснащена: техническими средствами: микроскопы, лабораторная посуда, реактивы, трихинеллоскоп, водяная баня, препараты; специализированная мебель на 16 посадочных мест, плакаты
- кабинет для работы студентов и аспирантов для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций – 11.2.01, 36,2 м<sup>2</sup>. Учебно-лабораторный корпус 11, г. Владикавказ, Карцинское шоссе, 14а. Оснащена: техническими средствами: персональные компьютеры – 10 шт., специализированная мебель на 10 посадочных мест.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### 6.1. Перечень вопросов к зачету.

1. Классификация рыб и водных беспозвоночных
2. Основные семейства промысловых рыб
3. Товарная классификация рыб и водных беспозвоночных
4. Морфологический, химический состав мяса рыбы
5. Пищевая ценность мяса рыбы
6. Изменения мяса рыбы при хранении
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной рыбы
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской рыбы
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при бактериальных болезнях
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при вирусных болезнях
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях, вызываемых грибами
14. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы при обнаружении инфекционных болезней
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы при инвазионных болезнях, опасных для человека
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы при инвазионных болезнях, которыми человек не болеет
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза морской рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через рыбу и рыбопродукты
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза морской рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через рыбу и рыбопродукты
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при радиационных поражениях
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, пораженной вредителями
23. Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Методы отбора проб
24. Органолептическое и патологоанатомическое исследование рыбы на свежесть
25. Лабораторное исследование рыбы на свежесть (исследование рыбного бульона и определение сероводорода в рыбе)
26. Лабораторное исследование рыбы на свежесть (определение аммиака и pH рыбы)
27. Дополнительные лабораторные исследования рыбы. Микроскопия мазков-отпечатков
28. Бактериологическое исследование мяса рыбы. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование
29. Требования, предъявляемые к фасованной рыбе и рыбопродуктам
30. Хранение рыбы и рыбных товаров на складах и в магазинах розничных торговых организаций
31. Требования к береговым рыбообрабатывающим предприятиям
32. Требования к рыболовным и рыбообрабатывающим судам при экспорте рыбной продукции
33. Требования, предъявляемые к рыбе-сырцу и рыбной продукции на борту рыболовных судов
34. Требования к конструированию и оборудованию рыбообрабатывающих судов
35. Требования к обработке и хранению рыбной продукции на рыбообрабатывающих судах
36. Планировка предприятий и производственных помещений при производстве рыбных продуктов
37. Водообеспечение и канализация рыбообрабатывающих предприятий
38. Содержание территории и производственных помещений
39. Требования к оборудованию, инвентарю и таре
40. Организация рыбоприемного и рыборазделочного цехов
41. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации рыбного цеха
42. Обработка рыбы холодом
43. Санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за условиями производства
44. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы

45. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы
46. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы
47. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов
48. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных пресервов
49. Производство рыбного фарша
50. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве рыбных полуфабрикатов
51. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве рыбных кулинарных изделий
52. Производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов
53. Систематика и распространение речных раков
54. Биологическая характеристика широкопалых и длиннопалых раков
55. Требования, предъявляемые к условиям культивирования речных раков
56. Определение органолептических показателей мяса раков в живом и свежемороженом виде
57. Определение физико-химических показателей мяса раков в живом и свежемороженом виде
58. Профилактика гельминтозов, передающихся через ракообразных, моллюсков и продукты их переработки
59. Санитарно-бактериологическая оценка мяса раков в зависимости от обработки и сроков холодильного хранения
60. Исследование содержания токсичных элементов и радионуклидов в мясе раков
61. Классификация и распространение поселений промысловых двустворчатых моллюсков
62. Требования к районам выращивания живых двустворчатых моллюсков
63. Требования к добыче, первичной обработке и транспортированию живых двустворчатых моллюсков на обрабатывающее предприятие
64. Охрана и воспроизводство промысловых двустворчатых моллюсков
65. Особенности технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве моллюсков
66. Сырье морских млекопитающих и его использование
67. Химический состав мяса морских млекопитающих
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих
69. Химический состав и пищевая ценность икры
70. Строение икры
71. Классификация икры
72. Производство икры
73. Товароведная характеристика икры осетровых рыб
74. Товароведная характеристика икры лососевых рыб
75. Товароведная характеристика икры частиковых (мелких рыб)
76. Показатели качества и дефекты икры и икорных товаров
77. Упаковка, маркировка, хранение икры
78. Фальсификация и идентификация икорных товаров
79. Товароведная характеристика имитированной икры
80. Основы технологии производства имитированной икры
81. Виды имитированной икры

6.2. Тестовые задания для диагностической работы.

*Приводятся материалы для промежуточной аттестации*

## СПРАВКА

Нормативно-правовая основа формирования структуры рабочей программы

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (вступил в силу 1 сентября 2022 года)
3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (пример – бакалавриат):
  - 3.8. Организация самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые должны быть соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.
  - 4.2.2. ...Электронная информационно-образовательная среда Организации должна обеспечивать: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик...
  - 4.3.3. При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.
  - 4.3.4. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).
  - 4.3.1. Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).