



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПС  
В.А. Мельникова

Рабочая программа модуля  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
технологии продуктов питания  
УРОПС

## **1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ**

1.1 Целями освоения модуля «Технология продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР)» являются формирования знаний, умений и навыков в области:

- современных проблем технологии переработки рыб, морепродуктов с использованием различных способов консервирования в пищевую продукцию, технологии переработки рыбы, определения технологических характеристик сырья Мирового океана с последующей выработкой рекомендаций по применению сырья с учетом рационального использования, обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя, комплексной, безотходной технологии переработки сырья водного происхождения и вторичных ресурсов на пищевые и кормовые цели с учетом обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя, создания эффективных ресурсосберегающих безотходных и экологически чистых технологий продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР);

- оценки потребительских свойств продуктов из водных биологических ресурсов (ВБР) и их соответствия нормативным показателям качества и безопасности, организации технологического процесса производства продуктов питания из водных биологических ресурсов с учетом обязательных санитарно-эпидемиологических требований, а также профилактики алиментарных заболеваний, профессиональных поражений, установления тождественности (подлинности) качества продукции из ВБР ее существенным признакам (основным характеристикам), инновационной деятельности на предприятиях предприятия по выпуску продуктов питания из водных биологических ресурсов (ВБР), ассортиментной политики, направленной на формирование эффективной производственной программы рыбоперерабатывающего предприятия.

1.2 Процесс изучения модуля направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям), соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-4: способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ПК-4.4: Осуществляет анализ проблем переработки сырья животного происхождения, отечественный и зарубежный опыт их решений	Современные проблемы переработки ВБР	<u>Знать:</u> современные проблемы технологии продукции животного происхождения; <u>Уметь:</u> выявлять проблемы технологии продукции животного происхождения; <u>Владеть:</u> знаниями в области современных проблем технологии продукции животного происхождения.
ПК-1: Способен совершенствовать технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов;  ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;  ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полу-	ПК-1.2: Модифицирует и разрабатывает конкурентоспособную продукцию из водных биоресурсов;  ПК-5.2: Осуществляет управление производством продукции из сырья животного происхождения с учетом сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;  ПК-6.4: Осуществляет экспертизу продукции животного происхождения по её основным характеристи-	Производство продукции из ВБР про-	<u>Знать:</u> -технологические процессы при обработке ВБР холодом, посолом, копчением, вялением, производстве консервов, кормовой, медицинской и технической продукции; -нормативно-техническую документации по обработке разнообразных по химическому составу и морфометрическому строению ВБР; -основы регулирования технологии из ВБР и формирования качества продукции из ВБР. <u>Уметь:</u> - осуществлять постановку технологического процесса производства продукции из ВБР; - использовать современные способы контроля производства и качества продукции из ВБР; -оформлять необходимые производственные документы по ведению технологического процесса производства и реализации готовой продукции из ВБР. <u>Владеть:</u>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>фабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства.</p>	<p>ками, в том числе с точки зрения микробиологии.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения показателей качества готовой продукции: охлажденной, мороженой рыбы, соленой, копченой и вяленой продукции, а также пресервов, консервов, технической, кормовой и медицинской продукции;</li> <li>- навыками обработки данных и оформления результатов экспериментальной работы, написания отчетов по научно-исследовательской работе;</li> <li>- навыками разработки и организации технологического процесса обработки водных биологических ресурсов, в которых используются современные инструментальные средства и технологии проектирования и программирования.</li> </ul>
<p>ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p>	<p>ПК-5.1: Участвует в сборе и анализе исходных данных мясной и молочной отрасли и(или) водных биоресурсов</p>	<p>Сырьевая база отрасли</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сырьевую базу рыбной отрасли;</li> <li>-химический состав ВБР;</li> <li>-технологические свойства сырья, используемого в рыбной отрасли;</li> <li>-способы переработки вторичного сырья Мирового океана;</li> <li>-требования к качеству, основные дефекты ВБР;</li> <li>-нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность ВБР.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные научные знания по характеристике сырьевой базы рыбной отрасли;</li> <li>-определять технологические свойства и общий химический состав сырья водного происхождения, их изменения при хранении;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>-выбрать рациональный способ обработки сырья;                      -применять полученные знания и искать решения задач по предупреждению появления дефектов сырья и повышения его качества.  <u>Владеть:</u>                      -методологией патентного поиска и анализа способов рационального использования ВБР;                      -навыками по разработке рекомендаций по выбору сырья для продукции из рыбы и морепродуктов с заданными свойствами                      -знаниями о развитии сырьевой базы, об изменениях в ее составе в связи с экологическими проблемами;                      -современными сенсорными методами оценки качества ВБР.</p>
<p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;</p> <p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эф-</p>	<p>ПК-3.4: Качественно решает конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время. Оценивает риски и результаты проекта;</p> <p>ПК-6.2: Устанавливает потребительские характеристики продукции, а также пути их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений сырья.</p>	<p>Рациональное использование ВБР</p>	<p><u>Знать:</u>                      -сырьевую базу рыбной отрасли;                      -технологические свойства сырья, используемого в технологии рыбы и морепродуктов;                      -способы переработки вторичного водного сырья как источников пищевых и кормовых продуктов (белки, жиры, кормовая мука, медицинский жир) и различных химических соединений (технического клея, жемчужного пата, хитина, гидрогенизированного жира, агара, агароида);                      -нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сырья и продукции из ВБР;                      - вторичное и техническое сырье, получаемое при производстве продукции из рыбы и морепродуктов;                      -технологию производства продукции пищевого, кормового и</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>эффективность и надёжность процессов производства.</p>			<p>специального назначения из вторичного сырья и отходов; -принципы организации нетрадиционных производств и переориентации технологических процессов. <u>Уметь:</u> -провести оценку ВБР на пригодность к технологической обработке; -выбрать рациональный способ обработки сырья; -спрогнозировать влияние качества сырья на конечный продукт; -анализировать источники формирования вторичных сырьевых ресурсов, стоков в условиях предприятия; -разрабатывать рекомендации по сбору и рациональной переработке вторичных сырьевых ресурсов и отходов рыбной промышленности; -оценивать перспективы расширения ассортимента на базе привлечения дополнительных источников сырья. <u>Владеть:</u> -методологией патентного поиска и анализа способов рационального использования ВБР; -навыками по разработке рекомендаций по выбору сырья для рационального производства продукции из рыбы и морепродуктов с заданными свойствами.</p>
<p>ПК-1: Способен совершенствовать технологии производства продуктов питания из водных био-</p>	<p>ПК-1.2: Модифицирует и разрабатывает конкурентоспособную продукцию из водных биоресурсов;</p>	<p>Повышение эффективности производства продуктов из ВБР</p>	<p><u>Знать:</u> - направления повышения эффективного использования компонентов и частей ВБР и прогрессивные методы контроля при производстве пищевой, медицинской, кормовой и</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ресурсов;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.</p>	<p>ПК-3.1: Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства продукции из сырья животного происхождения.</p>		<p>технической продукции.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания в области химического состава и морфометрических характеристик различных ВБР для повышения эффективности деятельности предприятий по комплексные их переработки.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологией использования принципов повышения эффективности технологических процессов для повышения качества и расширения ассортимента пищевой, медицинской, кормовой и технической продукции из ВБР.</li> </ul>
<p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p>	<p>ПК-6.2: Устанавливает потребительские характеристики продукции, а также пути их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений сырья</p>	<p>Товароведение продуктов из ВБР про-</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-современные методы товароведения;</li> <li>-классификацию сырья и продуктов из ВБР;</li> <li>-товароведческие характеристики и основы экспертизы продуктов из гидробионтов;</li> <li>-факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе гидробионтов в процессе их производства и хранения.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить товароведческую экспертизу продуктов из ВБР;</li> <li>-устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из ВБР.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методами товароведения пищевых продуктов на основе гидробионтов.</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p>	<p>ПК-6.3: Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	<p>Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно – правовую базу, регламентирующую санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации производства и готовой продукции из ВБР;</li> <li>- причины, меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в рамках производственного цикла пищевого производства, условия их развития;</li> <li>- основные группы микроорганизмов, подлежащие контролю, при оценке безопасности сырьевой базы и готовой продукции из ВБР;</li> <li>- признаки, параметры, показатели и требования, которые в совокупности достаточны для идентификации продукции из ВБР.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявить риски, влияющие на качество и безопасность продукции из ВБР и разработать превентивные меры;</li> <li>- составлять программу предварительных требований по безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выполнять обоснованный выбор показателей физико – химических и органолептических свойств продукции для проведения процедуры идентификации.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологией проектирования предприятий по производству продукции из ВБР, отвечающих установленным санитарно-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			гигиеническим требованиям; - навыками подбора методик, применимых для производственного контроля продукции по показателям микробиологической безопасности; - навыками проведения идентификации продукции из ВБР по основным характерным признакам, установленным нормативной документацией.
ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства	ПК-6.4: Осуществляет экспертизу продукции животного происхождения по её основным характеристикам, в том числе с точки зрения микробиологии	Идентификация продуктов из ВБР	<u>Знать:</u> современные проблемы микробиологии и технологии продукции животного происхождения. <u>Уметь:</u> проводить экспертизу и идентификацию пищевых продуктов из ВБР. <u>Владеть:</u> навыками решения задач в области экспертизы и идентификации пищевых продуктов из ВБР.
ПК-5: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	ПК-5.3: Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного происхождения	Интенсификация технологии продуктов из ВБР	<u>Знать:</u> направления интенсификации технологических процессов обработки ВБР. <u>Уметь:</u> обосновать технологические и организационные факторы для интенсификации производства продуктов из ВБР. <u>Владеть:</u> системами управления качества, методическими и организационными принципами реализации интенсификации произ-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			водства пищевой продукции из ВБР.
<p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p>	<p>ПК-6.1: Определяет оптимальные и рациональные технологические режимы для обеспечения безопасности продукции. Модернизирует потребительские характеристики продукции, а также устанавливает пути их реализации в готовом продукте посредством технологических превращений сырья</p>	<p>Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия</p>	<p><u>Знать:</u> -инструментарий товарной политики; -жизненный цикл продукта. <u>Уметь:</u> -устанавливать конкурентоспособность продуктов из ВБР; -проводить маркетинговые исследования по изучению структуры рыночного ассортимента продуктов из ВБР, предпочтений потребителей, приемлемости предлагаемых новаций; -применять результаты маркетинговых исследований при разработке программ инновационной деятельности и поддержки имиджа организации. <u>Владеть:</u> -маркетинговыми методами оценки рыночного потенциала продукта и его конкурентоспособности; -профессиональными навыками рационализации процессов производства, использованию эффектов синергии, загрузке простаивающих мощностей.</p>

## 2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕМУ

Элективный модуль по выбору «Технология продуктов из водных биологических ресурсов» относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя две самостоятельные дисциплины и четыре пары дисциплин по выбору.

Общая трудоемкость модуля составляет 22 зачетных единицы (з.е.), т.е. 792 академических часа (594 астр. часа) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплинам модуля.

Распределение трудоемкости освоения модуля по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоёмкость освоения) в очной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Современные проблемы переработки ВБР	2	КР,Э	4	144	12	20	14	22	5,25	37	33,75
Производство продукции из ВБР	2,3	З, КР,Э	6	216	28	50	6	44	5,4	48,85	33,75
Сырьевая база отрасли	2	КР,Э	4	144	16	30	-	22	5,25	37	33,75
<i>Рациональное использование ВБР</i>											
Повышение эффективности производства продуктов из ВБР	3	З	2	72	14	30	-	16	0,15	11,85	-
<i>Товароведение продуктов из ВБР</i>	3	Э	4	144	24	-	36	22	2,25	26	33,75
<i>Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР</i>											
<i>Идентификация продуктов из ВБР</i>	3	З	2	72	14	-	18	16	0,15	23,85	-
<i>Интенсификация технологии продуктов из ВБР</i>											
<i>Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия</i>											
<b>Итого по модулю:</b>			<b>22</b>	<b>792</b>	<b>108</b>	<b>130</b>	<b>74</b>	<b>142</b>	<b>18,45</b>	<b>184,55</b>	<b>135</b>

Таблица 3 - Объем (трудоёмкость освоения) в заочной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа						СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Современные проблемы переработки ВБР	2	КР, Э	4	144	2	4	6	4	2	5,25	114	6,75
Производство продукции из ВБР	3, 4	З, КР, Э	6	216	2	6	10	6	10	5,4	166	10,6
Сырьевая база отрасли	3	КР, Э	4	144	2	4	8	-	4	5,25	114	6,75
<i>Рациональное использование ВБР</i>												
Повышение эффективности производства продуктов из ВБР	4	контр., З	2	72	-	4	6	-	4	0,65	53,5	3,85
<i>Товароведение продуктов из ВБР</i>												
Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР	4	контр., Э	4	144	-	4	-	12	6	2,75	112,5	6,75
<i>Идентификация продуктов из ВБР</i>												
Интенсификация технологии продуктов из ВБР	4	контр., З	2	72	-	4	-	6	4	0,65	53,5	3,85
<i>Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия</i>												
<b>Итого по модулю:</b>			<b>22</b>	<b>792</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>19,95</b>	<b>613,5</b>	<b>38,55</b>

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб – лабораторные занятия; Пр – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая консультации, инд. занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 4 – Курсовые работы (проекты)

<b>Вид</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>	<b>Трудоемкость</b>
<i>Наименование дисциплины:</i>			
<i>Современные проблемы переработки ВБР</i>			
КР	1	2	36
<i>Производство продукции из ВБР</i>			
КР (очная форма)	2	3	36
КР (заочная форма)	2	4	36
<i>Сырьевая база отрасли / Рациональное использование ВБР</i>			
КР (очная форма)	1	2	36
КР (заочная форма)	2	3	36

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

### **3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА**

Учебно-методическое обеспечение модуля приведено в таблицах 5 и 6.

Таблица 5 – Перечень основной и дополнительной литературы

<b>Наименование дисциплин</b>	<b>Основная литература</b>	<b>Дополнительная литература</b>
Современные проблемы переработки ВБР	1. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / А. М. Ершов [и др.]. – Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с. - ISBN 978-5-10-004111-5. 2. Шендерюк, В. И. Технологии пищевых продуктов : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений по направлению 260200 - Продукты питания живот. происхождения и 260800 - Технология продукции и орг. обществ. Питания / В. И. Шендерюк, Л. Т. Серпунина, М. Н. Альшевская ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2011. - 111 с.	1. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб : дополн. лит. для студентов высш. учеб. заведений при изучении материала по дисциплине "Ихтиопатология" по направлению подгот. 110900.62 (561100) - Вод. биоресурсы и аквакультура, а также преподавателей и специалистов в обл. ветеринарно-санитар. экспертизы рыб : [учеб. пособие] / Е. В. Авдеева ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2011. - 107, [1] с 2. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов : Лаборатор. практикум : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению 110900.62 "Вод. биоресурсы и аквакультура" и специальности 110901.65 "Вод. биоресурсы и аквакультура" / Е. В. Авдеева, Н.А. Головина. - Санкт-Петербург : Проспект науки, 2011. - 187, [1] с. - ISBN 978-5-903090-52-5 (в пер.).
Производство продукции из ВБР	1. Барьерная технология гидробионтов : учеб. пособие / Г. Н. Ким [и др.] ; под ред. Т. М. Сафроновой. - Санкт-Петербург : Проспект науки, 2011. - 334 с. - ISBN 978-5-903090- 59-4 (в пер.).	1. Пищевая безопасность гидробионтов : учеб. пособие / Г. Н. Ким [и др.]. – Москва : Моркнига, 2011. - 647 с. - ISBN 978-5-903081-31-8. 2. Серпунина, Л. Т. Технология консервированных пищевых продуктов : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений по направлению 260200 - Продукты питания живот. происхождения и 260800 - Технология продукции и орг. обществ. питания / Л. Т. Серпунина, А. М. Белинская ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2011. - 174 с.
Сырьевая база отрасли	1. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / А. М. Ершов [и др.]. – Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с. - ISBN 978-5-10-004111-5.	1. Пищевая безопасность гидробионтов : учеб. пособие / Г. Н. Ким [и др.]. – Москва : Моркнига, 2011. - 647 с. - ISBN 978-5-903081-31-8.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Рациональное использование ВБР	1. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / А. М. Ершов [и др.]. – Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с. - ISBN 978-5-10-004111-5.	1. Серпунина, Л. Т. Современные направления интенсификации и методы исследования в технологии консервированных пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. вузов напр. 260100.62, 260100.68 - Технология продуктов питания / Л. Т. Серпунина, О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2009. - 113 с. 2. Бессмертная, И. А. Производство сушено-вяленой продукции из водного сырья : учеб. пособие для студ. спец. : 260302.65 - Технология рыбы и рыб. продуктов, 260602.65 - Пищевая инженерия мал. предприятий, 240902.65 - Пищевая биотехнология, бакалавров и магистров направления 260100.62 - Технология продуктов питания / И. А. Бессмертная ; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград : КГТУ, 2009. - 292 с.
Повышение эффективности производства продуктов из ВБР	1. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / А. М. Ершов [и др.]. – Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с. - ISBN 978-5-10-004111-5.	1. Шендерюк, В. И. Технологии пищевых продуктов : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений по направлению 260200 - Продукты питания живот. происхождения и 260800 - Технология продукции и орг. обществ. питания / В. И. Шендерюк, Л. Т. Серпунина, М. Н. Альшевская ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2011. - 111 с.
Товароведение продуктов из ВБР	1. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / А. М. Ершов [и др.]. – Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с. - ISBN 978-5-10-004111-5.	1. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учеб. пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2014. - 240 с. - ISBN 978-5-8114-1773-5. 2. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учеб. пособие для студ., обуч. в бакалавриате по напр. подг. 260800.62 - Технология продукции и орг. обществ. питания / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская ; Калинингр. гос.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР	1. Ким, И. Н. Санитарная обработка рыбоперерабатывающих предприятий : учеб. пособие / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. – Москва : Колос, 2010. - 310 с. - ISBN 978-5-10-004067-5.	техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2013. - 179 с. 1. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб : дополн. лит. для студентов высш. учеб. заведений при изучении материала по дисциплине "Ихтиопатология" по направлению подгот. 110900.62 (561100) - Вод. биоресурсы и аквакультура, а также преподавателей и специалистов в обл. ветеринарно-санитар. экспертизы рыб : [учеб. пособие] / Е. В. Авдеева ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2011. - 107, [1] с 2. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов : Лабораторный практикум : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению 110900.62 "Вод. биоресурсы и аквакультура" и специальности 110901.65 "Вод. биоресурсы и аквакультура" / Е. В. Авдеева, Н. А. Головина. - Санкт-Петербург : Проспект науки, 2011. - 187, [1] с. - ISBN 978-5-903090-52-5 (в пер.).
Идентификация продуктов из ВБР	1. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учеб. пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2012. - 152 с. - ISBN 978-5-903090-67-9.	1. Репников, Б. Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие / Б. Т. Репников. – Москва : Дашков и К°, 2013. - 220 с. - ISBN 978-5-394-02099-5.
Интенсификация технологии продуктов из ВБР	1. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / А. М. Ершов [и др.]. – Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с. - ISBN 978-5-10-004111-5.	1. Бессмертная, И. А. Производство сушено-вяленой продукции из водного сырья : учеб. пособие для студ. спец. : 260302.65 - Технология рыбы и рыб. продуктов, 260602.65 - Пищевая инженерия мал. предприятий, 240902.65 - Пищевая биотехнология, бакалавров и магистров направления 260100.62 - Технология продуктов питания / И. А. Бессмертная ; Калинингр. гос.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		<p>техн. ун-т. – Калининград : КГТУ, 2009. - 292 с.</p> <p>2. Серпунина, Л. Т. Современные направления интенсификации и методы исследования в технологии консервированных пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. вузов напр. 260100.62, 260100.68 - Технология продуктов питания / Л. Т. Серпунина, О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2009. - 113 с.</p> <p>3. Анохина, О. Н. Научные основы и технологические аспекты холодильной технологии рыбных продуктов с использованием азота : монография / О. Н. Анохина, Б. Н. Семенов ; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград : КГТУ, 2009. - 252 с. - ISBN 978-5-94826-242-0.</p>
Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия	1. Лифиц, И. М. Конкурентоспособность товаров и услуг : учеб. / И. М. Лифиц ; рец. : Т. Н. Парамонова, М. А. Николаева ; РГТЭУ. - 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2014. - 437 с. - ISBN 978-5-9916-2765-8.	1. Лейни, Т. А. Бренд-менеджмент : учеб.-практ. пособие / Т. А. Лейни, Е. А. Семенова, С. А. Шилина. – Москва : Дашков и К°, 2008. - 227 с. - ISBN 978-5-91131-651-8.

Таблица 6 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Современные проблемы переработки ВБР	«Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания», «АПК: Достижения науки и техники»; «Стандарты и качество»; «Молочная промышленность»	-
Производство продукции из ВБР		-
Сырьевая база отрасли		1. Терещенко, В. П. Сырьевая база отрасли : учеб.-метод. пособие по лаб. практикуму для студентов, обучающихся в магистратуре по

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		направлению подгот. "Продукты питания живот. происхождения", профиль подгот. "Технология продуктов из вод. биол. ресурсов" / В. П. Терещенко, А. В. Чернова ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2015. - 91 с.
Рациональное использование ВБР		1. Терещенко, В. П. Сырьевая база отрасли : учеб.-метод. пособие по лаб. практикуму для студентов, обучающихся в магистратуре по направлению подгот. "Продукты питания живот. происхождения", профиль подгот. "Технология продуктов из вод. биол. ресурсов" / В. П. Терещенко, А. В. Чернова ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2015. - 91 с.
Повышение эффективности производства продуктов из ВБР		-
Товароведение продуктов из ВБР	«Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания», «АПК: Достижения науки и техники»; «Стандарты и качество»; «Молочная промышленность»	-
Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР		-
Идентификация продуктов из ВБР		-
Интенсификация технологии продуктов из ВБР		-
Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия		1. Пилипенко, Н. Н. Основы маркетинга : учеб.-метод. пособие / Н. Н. Пилипенко, Е. Л. Татарский. - 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2007. - 179 с. - ISBN 5-91131-386-3.

## **4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Информационные технологии**

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

### **Электронные образовательные ресурсы:**

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

**Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).**

#### ***1. Современные проблемы переработки ВБР:***

«Техэксперт» - профессиональные справочные системы - <http://www.техэксперт.рус/>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты, технические регламенты -  
<https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

Информационно-поисковая система «ФИПС». Свободный доступ on-line:  
[http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

Евразийская патентно-информационная система «ЕАПАТИС».  
<http://www.eapatis.com/>

База нормативно-правовой документации (Федеральное агентство по рыболовству) -  
<http://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/akvakultura/proizvodstvo-produktsii-akvakultury>.

#### ***2. Производство продукции из ВБР:***

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”-  
[www.cnshb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm)

Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» - <http://agris.fao.org/>

База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты, технические регламенты - <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

База нормативной документации Библиотека ГОСТов - [www.http://www.vsegost.com/](http://www.vsegost.com/)

База нормативно-правовой документации (Федеральное агентство по рыболовству) - <http://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/akvakultura/proizvodstvo-produktsii-akvakultury>.

### **3. Сырьевая база отрасли/ Рациональное использование ВБР:**

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>

База данных ВИНТИ РАН - <http://www.viniti.ru/>

База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты, технические регламенты - <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

База нормативной документации Библиотека ГОСТов - [www.http://www.vsegost.com/](http://www.vsegost.com/)

База нормативно-правовой документации (Федеральное агентство по рыболовству) - <http://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/akvakultura/proizvodstvo-produktsii-akvakultury>.

Каталог морских и пресноводных рыб, членистоногих - <http://housecomputer.ru/rest/fishing/fish/catalog/catalog.html>

Рыботорговая система Fishnotice - <http://www.fishnotice.com/>

### **4. Повышение эффективности производства продуктов из ВБР:**

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

RSCI платформа Web of Science - база данных лучших российских журналов - <http://www.technosphera.ru/news/3640>

Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»- <http://www.unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyykh-elektronnykh-dokume>

Информационно-поисковая система «ФИПС». Свободный доступ on-line: [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

Евразийская патентно-информационная система «ЕАПАТИС». <http://www.eapatis.com/>

База нормативно-правовой документации (Федеральное агентство по рыболовству) - <http://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/akvakultura/proizvodstvo-produktsii-akvakultury>.

### **5. Товароведение продуктов из ВБР:**

База данных ВИНТИ РАН - <http://www.viniti.ru/>

Базы данных Федерального исследовательского центра «Фундаментальные основы биотехнологии»- [www.fbras.ru/ru/services/bazydannyyx](http://www.fbras.ru/ru/services/bazydannyyx)

Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций «ФАО» охватывают широкий спектр тем, связанных с продовольственной безопасностью и сельским хозяйством - <http://www.fao.org/statistics/databases/ru/>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

База нормативной документации Библиотека ГОСТов - [www.http://www.vsegost.com/](http://www.vsegost.com/)

Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т.1: учеб. пособие / Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. – Москва, 2008. – 384 с. - [http://www.academia-moscow.ru/ftp\\_share/books/fragments/fragment\\_20698.pdf](http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_20698.pdf)

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - <http://st.vstu.by/files/7013/8458/8153/.pdf>.

### **6. Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР:**

База данных продуктов питания. USDA National Nutrient Database - национальная база данных продуктов питания, созданная Мини- 4 Индекс и наименование дисциплины (модуля) СПБД и ИСС дуктов из ВБР стерством сельского хозяйства США, содержащая данные о составе и энергетической ценности продуктов питания - <https://www.ru.wikipedia.org>

Codex Alimentarius Международные стандарты пищевых продуктов - <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/ru/>

РОСПОТРЕБНАДЗОР Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей - <http://www.rosпотребнадзор.ru/>

Санитария и гигиена в пищевой промышленности: <http://www.comodity.ru/gigiena/>

Научно-практический журнал «Гигиена и санитария»: <https://www.medlit.ru/journalsview/gigsan>

ВОЗ / Санитария и гигиена - <http://www.who.int/topics/sanitation/ru/>.

### **7. Идентификация продуктов из ВБР:**

Базы данных. Федеральный исследовательский центр «Фундаментальные основы биотехнологии» РАН обладает уникальными базами данных - [www.fbras.ru/ru/services/bazy](http://www.fbras.ru/ru/services/bazy)

### dannyx

База нормативной документации Библиотека ГОСТов - [www.http://www.vsegost.com/](http://www.vsegost.com/)

Информационно-поисковая система «ФИПС». Свободный доступ on-line:  
[http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант»). [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» и др. - [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru).

Подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров - <http://www.znaytovar.ru>.

Большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров - <http://www.falshivkam.net>.

### **8. Интенсификация технологии продуктов из ВБР:**

Главная база данных по биологическим наукам. National Library of Medicine  
<https://www.nlm.nih.gov/>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

База нормативно-правовой документации (Федеральное агентство по рыболовству) -  
<http://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/akvakultura/proizvodstvo-produktsii-akvakultury>

Комплексный информационный проект «Передовые технологии России» -  
[www.ptechology.ru](http://www.ptechology.ru).

### **9. Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия:**

Информативный справочник нормативных документов, международных и государственных стандартов – [www.gost-rf.ru](http://www.gost-rf.ru)

Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>

Справочная система Главбух – [http://www.1\\_gl.ru](http://www.1_gl.ru)

Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»-  
<http://www.unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyykh-elektronnykh-dokume>

База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования  
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Товар, товарная политика – конспект экономиста  
<http://www.konspekts.ru/marketing/tovar-tovarnaya-politika/>

Библиотека маркетолога - <http://www.marketing.spb.ru/read.htm>

Основы маркетинга и рекламы - <http://www.powerbranding.ru/teoriya-marketinga/>.

## **5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ**

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводятся в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении модуля используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 7.

Таблица 7 – Материально-техническое обеспечение модуля

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
Современные проблемы переработки ВБР	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 470 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- A20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешиватель	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		<p>вающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python</p>
<p>Производство продукции из ВБР</p>	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная</p>	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр АР101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат-редуктазник "ЛТР".	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 479 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	проектирования (выполнения курсовых работ) г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Сырьевая база отрасли / Рациональное использование ВБР	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- A20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлек-	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		<p>трический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр АР101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информа-</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</p>

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		<p>ционно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.</p>	<p>2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python</p>
<p>Повышение эффективности производства продуктов из ВБР/ Товароведение продуктов из ВБР</p>	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.</p>	<p>1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</p>
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- A20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор</p>	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	жидкости Флюорат-02 Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрокалориметр АР-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР/	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Пере-	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	носное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	Microsoft «Open Value Subscription» 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 331 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Идентификация продуктов из ВБР	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации,	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		комплект лицензионного программного обеспечения.	Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Интенсификация технологии продуктов из ВБР	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 2015 7. Python
Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340 - Лаборатория технологии продуктов общественного питания, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-A20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", печь микроволновая SAMSUNG GE	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch MKM 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	<p>Типовое ПО на всех ПК</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> <li>2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)</li> <li>3. Kaspersky Endpoint Security</li> <li>4. Google Chrome (GNU)</li> <li>5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21</li> <li>6. MathCAD 2015</li> <li>7. Python</li> </ol>

## 6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплин модуля (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе модуля (утверждается отдельно).

6.2 Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 8).

Таблица 8 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3.Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации,	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации,

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	из имеющихся у него сведений		вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

6.3 Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

## 7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа модуля «Технология продуктов из водных биологических ресурсов» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.