МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы
и организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент

_____А.В. Дмитриев
«____» _____2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов»

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
очная/заочная

Казань – 2026

Составитель: ассистент Галеева Э.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «8» апреля 2026 года (протокол №11)

Заведующий кафедрой:
канд. вет. наук, доцент Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана
«14» апреля 2026 года (протокол №11)

Председатель методической комиссии:
доктор вет.наук, профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директора Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 21 от «18» апреля 2026 года

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, обучающийся
по дисциплине «Б1.В.09 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3 Способен проведить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры		
ПК-3.1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	**Знать**: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе; признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

		Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. **Владеть**: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины». Изучается в 7 семестре, на 4 курсе при очной форме обучения, на 5 курсе при заочной форме обучения.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (з.е.), 108 часов.

Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий, в часах

Вид учебных занятий	Очное обучение	Заочное обучение
	7 семестр	9 семестр
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час**)** в том числе:	**37**	**9**
- лекции, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	12	4
- Практические занятия, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	24	4
- зачет, час	1	1
- экзамен, час	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего, **час)**	**71**	**99**
в том числе: -подготовка к практическим занятиям, час	36	50
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	35	49
- выполнение курсового проекта (работы), час	-	-
- подготовка к зачету, час	-	-
- подготовка к экзамену, час	-	-
Общая трудоемкость час	**108**	**108**
з.е.	**3**	**3**

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

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах							
		лекции		Практические работы		всего аудиторных часов		Самостоя-тельная работа	
		очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1	Характеристика основных семейств промысловых рыб	4	2	6	2	12	2	25	33
2	Методы Исследование рыбы на свежесть и инвазионные болезни.	6	2	8	2	12	2	23	33
3	Основы технологии переработки рыбы и морепродуктов и производства готовой продукции.	8	-	10	-	12	4	23	33
	Итого	12	4	18	4	36	8	71	99

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак.час (очно/заочно)

		очно		заочно	
		всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)	всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)
1	**Раздел 1. Характеристика основных семейств промысловых рыб**				
	Лекции				
1.1	Рыбы как биологические и промысловые объекты, характеристика основных семейств промысловых рыб	2	-	2	-
	Практические работы				
1.2	Характеристика основных семейств промысловых рыб	2	-	-	-
1.3	Исследование рыбы на свежесть при помощи искусственного интеллекта	4	-	2	-
2	**Раздел 2. Методы Исследование рыбы на свежесть и инвазионные** болезни				
	Лекции				
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы и морепродуктов	2	-	2	-
	Практические работы				
2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка.	4	-	2	-
	Лекции				
2.3	Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка	2	-	-	-
	Практические работы				
2.4	Методы паразитологического исследования рыбы	2	-	2	-
	Лекции				
2.5	Инвазионные болезни рыб. Методы паразитологического исследования рыбы	2	-	-	-
	Практические работы				
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живой, охлажденной и мороженой рыбы	2	-	2	-
3	**Раздел 3. Основы технологии переработки рыбы и морепродуктов и производства готовой**				
	Лекции				
3.1	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живой, охлажденной и мороженой рыбы	2	-	-	-
	Практические работы				
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленой, вяленой ,сушеной, копченой рыбы	4	-	-	-
	Лекции				

3.3	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленой, вяленой, сушеной,	2	-	-	-
	копченной рыбы				
Практические работы					
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбных пресервов и консервов	2	-	-	-
Лекции					
3.5	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов	2	-	-	-
Практические работы					
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов	2	-	-	-
Лекции					
3.7	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка водных беспозвоночных	2	-	-	-
Практические работы					
3.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка водных беспозвоночных, мяса морских млекопитающих	2	-	-	-

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов : 2019-08-27 / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123333

Примерная тематика курсовых проектов (работ):
Не предусмотрено

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины
«Б1.В.09 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов»

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная учебная литература:

1. Никифорова, Т. Е. Биологическая безопасность пищевых продуктов: лаб. практикум : учебное пособие / Т. Е. Никифорова. — Иваново : ИГХТУ, 2016. — 96 с. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171830
2. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212474
3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45654

Дополнительная учебная литература:

1. Серегин, И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - Санкт-Петербург : КВАДРО, 2022. - 408 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). - ISBN 978-5-906371-99-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2142862

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

1. Электронный каталог ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ - http://lib.ksavm.senet.ru/
2. Электронная библиотека Казанской ГАВМ – http://e-books.ksavm.senet.ru/
3. Научная электронная библиотека e.LIBRARY.RU -http://elibrary.ru(подписка на журналы)
4. База данных «Агропром зарубежом» http:/polpred.com
5. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» - http:// http://www.iprbookshop.ru
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - http://'www.e. lanbook. com
7. Электронная библиотечная система «Юрайт» - https://biblio-online.ru/
8. Электронная библиотечная система «Библиокомплектатор»- http://www.bibliocomplectator.ru/
9. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris - http: //agris. fao. org/
10. Scopus - https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic
11. Web of Science - http://apps.webofknowledge.com/

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания к лекционным занятиям.
Методические рекомендации студентам к лабораторным занятиям.
Методические рекомендации студентам к самостоятельной работе.

Перечень методических указаний по дисциплине:

1. Оценка качества и безопасности рыбы и морепродуктов/А.Х. Волков, Э.К. Папуниди, Л.Ф. Якупова – Казань, 2020. – 154 с.

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

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекции Лабораторные практические занятия Самостоятельная работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекции	**Учебная аудитория 145** для проведения занятий лекционного типа. Оснащение: - мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ«ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.
Лабораторные и практические	**Учебная аудитория 144** для проведения практических занятий, занятий семинар-ского типа, групповых и индивидуальных

занятия	консультации, текущего и промежуточного контроля. Оснащение: - телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт. - оверхет проектор -1шт. - микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК -1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт. - шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт. **Учебная аудитория 143** для проведения практических занятий, занятий семинар-ского типа, групповых и индивидуальных консультации, текущего и промежуточного контроля. Оснащение: - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманныйPh - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса pH - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 -2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.
Самостоятельная работа	Читальный зал для самостоятельной работы обучающихся с учебной литературой и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. Оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).