

**А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ ӨҢІРЛІК УНИВЕРСИТЕТИ
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА
KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY NAMED AFTER A.BAITURSYNOV**



**ҚОСЫМША БІЛМ БЕРУ
БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ КАТАЛОГЫ
(MINOR).**

**КАТАЛОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ
(MINOR)**

**CATALOGUE OF ADDITIONAL
EDUCATIONAL PROGRAMS
(MINOR)**

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оку-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 24.02.2021 ж. №2 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтурсынова, протокол от 24.02.2021 г. №2

Published by decision educational and methodical council of the Kostanay regional university named after A. Baitursynov (Protocol №2 from 24.02.2021)

Каталог дополнительных образовательных программ (Minor).

Дополнительная образовательная программа Minor (Минор) – совокупность дисциплин и (или) модулей и других видов учебной работы, определенная обучающимся для изучения с целью формирования дополнительных компетенций (Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563).

Обучающийся при определении индивидуальной траектории обучения в рамках вузовского компонента и компонента по выбору выбирает:

- 1) дисциплины по основной образовательной программе;
- 2) дисциплины по дополнительной образовательной программе. (Правила организации учебного процесса по КТО Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563 п.31).

Порядок выбора и освоения дисциплин по дополнительной образовательной программе осуществляется для получения дополнительных компетенций по смежным или профильным ОП, а также для удовлетворения личных потребностей обучающегося (Правила организации учебного процесса по КТО Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563 п.32).

Объем дисциплин, выбираемых по дополнительной образовательной программе, устанавливается ВУЗом самостоятельно. При этом, дисциплины дополнительной ОП изучаются обучающимися в рамках дисциплин ВК и КВ и их объем входит в общий объем академических кредитов, необходимых для присвоения соответствующей степени или квалификации по основной ОП (Правила организации учебного процесса по КТО Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563 п.34).

В отличие от ***Major*** (образовательная программа, определенная обучающимся для изучения с целью формирования ключевых компетенций), ***Minor*** – это блок из трех или четырех взаимосвязанных дисциплин непрофильного для студента направления подготовки. ***Minor*** предлагаются для выбора всем студентам в конце первого курса бакалавриата. Каждый обучающийся обязан выбрать для изучения один ***Minor***. Изучается ***Minor*** на втором и третьем курсе бакалавриата.

Отличительные особенности Minor:

- изучается на втором и третьем курсе бакалавриата;
- состоит из трех или четырех дисциплин, изучаемых последовательно;
- трудоемкость 20 кредитов (трудоемкость каждой дисциплины – 5 кредитов);
- трудоемкость входит в основную часть образовательной программы (кредиты за дисциплины ***Minor*** входят в 240 кредитов основной программы);
- выбирается студентом каждой образовательной программы самостоятельно из общего каталога;
- дисциплины ***Minor*** проводятся одновременно: в расписании им отводится конкретный день занятий

РЫБОВОДСТВО И ПРОДУКТЫ РЫБОВОДСТВА

Тегза Иван Миклошевич

кандидат с.-х.наук, ассоциированный профессор (доцент)

Сегодня в связи с исчерпанием биологических ресурсов естественных водоемов, все шире внедряется искусственное размножение рыб и разведение рыбы в рыбоводческих фермах. В Казахстане апробировано и успешно реализуется выращивание карповых, осетровых и других ценных пород рыб в искусственно-созданных водоемах. В последнее время выращивание рыбы ценных пород становится прибыльным бизнесом. Главная причина – в высокой рентабельности из-за относительно низких затрат на выращивание рыбы. По пищевой ценности мясо рыбы стоит в ряду наиболее ценных продуктов питания. Так, 1 кг мяса судака во Франции принят за эталон ценности белковых продуктов животного происхождения. В белках мяса рыбы есть все незаменимые аминокислоты. Этим и определяется особая ценность рыбы как одного из наиболее высококачественных источников белкового питания. Непредельные жирные кислоты, составляющие основу рыбьего жира (до 84 % от общего количества жирных кислот), объясняют его жидкую консистенцию и легкую усвояемость.

Цель: получение навыков по современному рыбоводству, с рыбоводно-биологической позиции освещение вопросов репродуктивности водоемов, подбор наиболее перспективных пород рыб – как объектов разведения, на основе ценных хозяйственных признаков.

Базовые компетенции:

Способность организовать работу технологических процессов производства рыбы, начиная от получения мальков и заканчивая методами отлова рыбы. Овладение методами интенсификации, повышения плотности посадки, кормления рыбы, удобрения прудов, разведения живого корма, рыбоводно-мелиоративных мероприятий, селекционной работы в рыбхозах; изучение современных данных по бионормативам, рассмотрение и систематизация единой технологической схемы производства рыбы.

Результаты обучения:

1. уметь проводить биологическую, видовую и др. характеристику рыбы и улучшать хозяйственное качества основных объектов прудового рыбоводства;
2. владеть технологией разведения и выращивания различных видов рыб, используя интенсивные методы рыбоводства и его комбинированные формы;
3. проводить селекционно-племенную работу в рыбоводстве, в том числе владеть методами селекции на генетической основе;
4. осуществлять воспроизводство рыб, выращивание рыбопосадочного материала, зимовку сеголетков и выращивание товарной рыбы
5. освоить методы повышения продуктивности прудов и мероприятия по борьбе с болезнями рыб.

Дисциплина 1. Технология рыбоводства

5 кредитов

О курсе

Курс предназначен для студентов и включает в себя изучение внешнего и внутреннего строения тела и органов рыб, основных физиологические особенности рыбы разных видов. Будут изучены рост и возраст, питание и размножение, этапы жизненного цикла рыб. Студенты научатся организации и проведению нерестовой кампании: подготовка нерестовых прудов, отбор и посадка производителей на нерест, облов нерестовых прудов, методы подсчета молоди. Выращивание и содержание производителей зимой и летом. Заводской метод получения

молоди, его биотехника, нормативы, подрашивание личинок. Виды инкубационных аппаратов, особенности инкубации в них икры. Удобрение прудов как средство повышения естественной кормовой базы. Техника кормления разных возрастных групп рыб. Влияние факторов среды на поедаемость и усвоение комбикормов рыбами, регулирование норм кормления с учетом условий среды и возраста рыбы, особенности кормов для молоди и личинок, стартовые корма. Затраты корма на единицу прироста рыб, оплата корма. Повышение рыбопродуктивности при кормлении путем улучшения кормовой базы.

Дисциплина 2. Технологии транспортировки и переработка продукции рыбоводства

5 кредитов

О курсе

Курс предназначен для академической среды и предполагает изучение технологии перевозки живой рыбы. Будут изучены транспортные средства и оборудование, открытые и закрытые емкости, спецавтомашины, живорыбные вагоны, контейнеры, лодки-прорези, аэрационное оборудование. Правила перевозки рыб автомобильным, водным, железнодорожным и авиационным транспортом, нормативы по перевозке рыбы. Ветеринарно-санитарные требования к перевозке рыбы. Понятие об основных болезнях рыб и их профилактике. Значение и целесообразность пищевой и биологической ценности рыбы, химического состава мяса рыб. Порядок реализации живой рыбы, методы сохранения живой рыбы в процессе длительного срока реализации. Технология переработки рыбы: охлаждение, замораживание, производство рыбопродуктов. Методы и технология посола, копчения и вяления рыбы.

Трудоемкость : 10 кредитов.