

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»  
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**Факультет агротехнологий и агробизнеса**

УТВЕРЖДЕНА  
проректором по учебной и  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ М.С. Манновой  
17 ноября 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
«Технология рыбы и рыбных продуктов»**

Направление подготовки / специальность	<b>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>
Направленность(и) (профиль(и))	Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Уровень образовательной программы	<b>Бакалавриат</b>
Форма(ы) обучения	<b>Очная</b>
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	<b>4</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>144</b>

Разработчик:

Доцент кафедры морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

С.П. Фисенко

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Т.Г. Кичеева

Документ рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии факультета

протокол № 01 от 30.10.2021

Иваново 2021

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о технологии переработке рыбы и производства рыбных продуктов.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений

по выбору

по выбору

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины

Производство продукции животноводства  
Технология хранения и переработки продукции животноводства

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  
Защита выпускной квалификационной работы

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
<b>ПК-11</b> Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	<b>ИД-1ПК 11</b> Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства	Все разделы
	<b>ИД-2ПК 11</b> Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	
	<b>ИД-3 ПК 11</b> Владеть: навыками реализации технологий переработки и хранения продукции животноводства	
<b>ПК-14</b> Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1ПК 14</b> Знать: производство сельскохозяйственной продукции	Все разделы
	<b>ИД-2ПК 14</b> Уметь: организовать производство сельскохозяйственной продукции	
	<b>ИД-3ПК 14</b> Владеть: навыками организации производства сельскохозяйственной продукции	
<b>ПК-15</b> Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1 ПК 15</b> Знать: способы организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Все разделы
	<b>ИД-2 ПК 15</b> Уметь: организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	
	<b>ИД-3 ПК 15</b>	

	Владеть: навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
<b>ПК-16</b> Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1 ПК 16</b> Знать: экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Все разделы
	<b>ИД-2 ПК 16</b> Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
	<b>ИД-3 ПК 16</b> Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Современное состояние добычи и переработки гидробионтов в России	2			8	Т,Э	
2.	Прием, хранение, перевозка живых гидробионтов	4		6	8	Т,Э	Дискуссия
3.	Охлажденное, замороженное, мороженое и размороженное сырье рыбного и нерыбного происхождения	4		6	8	Т,Э	Дискуссия
4.	Технология пищевых продуктов, консервированных солью	2		6	8	Т,Э	Дискуссия
5.	Технология стерилизованных консервов	2		6	8	Т,Э	
6.	Технология сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов	4		6	8	Т,Э	
7.	Кормовые и технические продукты	2		4	8	Т,Э	
8.	Технологическое нормирование при производстве продукции из гидробионтов	4		4	8	Т,Э	
9.	Технология полуфабрикатов и кулинарных изделий из гидробионтов	4		4	10	Т,Э	

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

## 4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля\*

\* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

### 4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции								28
Лабораторные								42
Практические								-
Итого контактной работы								70
Самостоятельная работа								74
Форма контроля								Э

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:
  - Прием, хранение, перевозка живых гидробионтов.
  - Холодильная технология водного сырья.
  - Виды охлажденной и мороженой продукции в зависимости от способов разделки и обработки.
  - Криогенные способы обработки гидробионтов.
  - Нормативы хранения, разделка рыбы перед обработкой.
  - Промышленные способы охлаждения рыбного сырья.
  - Теоретические основы замораживания рыбного сырья.
  - Технологические схемы производства мороженой продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков.
  - Организация хранения и транспортирование мороженой продукции. Нормативы загрузки, правила размещения.
  - Назначение и сущность процесса размораживания.
  - Классификация способов размораживания, их сравнительная оценка.
  - Основы технологии производства пищевых продуктов, консервированных солью.
  - Технологические схемы производства соленой продукции и полуфабрикатов различными способами.
  - Технология пряно-соленой и маринованной рыбы.
  - Технологические схемы приготовления пресервов из целой, обезглавленной рыбы, филе в различных вкусовых, ароматических заливках, пастовых пресервов.
  - Технология продуктов из икры рыб. Ассортимент икорных продуктов.
  - Технология сушеных и вяленых рыбопродуктов.
  - Технология вяления рыбы и вяленых балычных изделий: режимы, нормативы, показатели качества, пороки продукции.
  - Классификация способов копчения по температурным условиям и способу введения коптильных компонентов в мясо рыбы.
  - Технологические схемы производства формованных, структурированных и комбинированных продуктов из гидробионтов (колбас, сосисок, заменителей мороженого филе, аналогов мяса краба, креветок, икры ценных видов рыб)
  - Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного и нерыбного сырья и водной растительной продукции.

- Общие процессы производства и контроля рыбных консервов. Ассортимент и особенности консервированной продукции.
  - Приготовление бульонов, соусов, заливок для консервов из рыбы и беспозвоночных. Виды рецептур, технология, санитария.
  - Санитарно-гигиенические условия производства и режимы хранения продукции из гидробионтов.
- Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.

## **5.2. Контроль самостоятельной работы**

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- Тестирование и экзамен

## **5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Мезенова О.Я., Технология и методы копчения пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / О. Я. Мезенова. - СПб. : Проспект Науки, 2017. - 288 с. - ISBN 978-5-903090-07-5 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/PN0078.html>
- 2) Технология производства соленой рыбы [Электронный ресурс] / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, А.С. Виннов - СПб. : ГИОРД, 2018. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791911.html>

### **6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Николаенко О.А., Методы исследования рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко - СПб. : ГИОРД, 2011. - 176 с. - ISBN 978-5-98879-133-1 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791331.html>

### **6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Библиотека ИвГСХА [http://www.ivgsha.ru/about\\_the\\_university/library/](http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/)
- 4) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА [http://ivgsha.uberweb.ru/about\\_the\\_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear\\_cache=Y](http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y)
- 5) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

### **6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

- 1) Технология рыбы и рыбных продуктов: методические указания к самостоятельной работе /С.П. Фисенко - Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2018. - 9с.

### **6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

- 1) Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.lanbook.com/>
- 2) Электронная библиотечная система <http://Library-ivgsha.ucoz.ru>

3) Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

#### **6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

- 1) Операционная система типа Windows.
- 2) Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
- 3) Интернет браузеры.

#### **6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для выполнения курсовых работ	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием (рефрактометр, рН-метр, ФЭК, редуцтазник, микроскопы, центрифуга, водяная баня, ареометры, термостаты, сушильный шкаф, весы аналитические и ВЛК, электрические плитки), лабораторная посуда и инструменты, телевизор, DVD- плеер, видеокамера, микроскоп с фото насадкой)
3.	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами

*\*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.*

**Приложение № 1**  
**к рабочей программе по дисциплине**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Технология рыбы и рыбных продуктов»**

**1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе**

**1.1. Очная форма:**

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
<b>ПК-11</b> Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	<b>ИД-1ПК 11</b> Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства	Т,Э	Комплект вопросов к Т, Э
	<b>ИД-2ПК 11</b> Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства		
	<b>ИД-3 ПК 11</b> Владеть: навыками реализации технологий переработки и хранения продукции животноводства		
<b>ПК-14</b> Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1ПК 14</b> Знать: производство сельскохозяйственной продукции	Т,Э	Комплект вопросов к Т, Э
	<b>ИД-2ПК 14</b> Уметь: организовать производство сельскохозяйственной продукции		
	<b>ИД-3ПК 14</b> Владеть: навыками организации производства сельскохозяйственной продукции		
<b>ПК-15</b> Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1 ПК 15</b> Знать: способы организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Т,Э	Комплект вопросов к Т, Э
	<b>ИД-2 ПК 15</b> Уметь: организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции		
	<b>ИД-3 ПК 15</b> Владеть: навыками организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
<b>ПК-16</b> Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>ИД-1 ПК 16</b> Знать: экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Т,Э	Комплект вопросов к Т, Э
	<b>ИД-2 ПК 16</b> Уметь: определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
	<b>ИД-3 ПК 16</b> Владеть: навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет. Соответственно для каждой формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

## 2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно	хорошо зачтено	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

\* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.



### **3. Оценочные средства**

#### **3.1. Коллоквиум. Тест.**

##### **3.1.1. Образцы вопросов теста:**

**1. При каком способе предварительного посола влияние пряностей на вкус и запах рыбы проявляется слабее?**

- а) при сухом способе
- б) при мокром посоле
- в) при смешанном способе

**2. Какую рыбу лучше использовать для приготовления пряной продукции?**

- а) ставрида
- б) лосось
- в) палтус

**3. В каких пресервах быстрее пойдет процесс созревания?**

- а) в пресервах из скумбрии
- б) в пресервах из ставриды
- в) в пресервах из лосося

**4. Как протекает протеолиз в мясе рыбы, расфасованной в мелкую тару?**

- а) протекает более интенсивно
- б) протекает менее интенсивно
- в) размер тары не влияет на протеолиз

**5. Каково предельное значение кислотного числа масла при обжарке рыбы (мг КОИ на 100 г масла)?**

- а) 2,5-3
- б) 4,5-5
- в) 6,5-7

**6. Какую рыбу перед копчением предпочтительнее обработать смешанным посолом?**

- а) сазан
- б) лосось
- в) хамса

**7. Как влияет содержание жира в копченой рыбе на соленость продукта?**

- а) повышает соленость продукта
- б) понижает соленость продукта
- в) не влияет на соленость продукта

**8. Какой дым содержит меньше бензопирена?**

- а) дым, поточенный из дров
- б) дым, полученный из опилок;
- в) дым, полученный из стружки

**9. Как изменяется окраска поверхности копченой рыбы в первые дни хранения?**

- а) становится менее интенсивной
- б) становится более интенсивной
- в) не изменяется

**10. Сколько суток необходимо выдержать готовые рыбные консервы на складе перед реализацией?**

- а) 7 суток
- б) 11 суток
- в) 20 суток

##### **3.1.2. Методические материалы**

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Студенту предлагается ответить на 1 тест, который включает в себя 10 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест.

В течение семестра проводятся два коллоквиума в виде тестирования.

Предлагаемое количество вопросов на каждом коллоквиуме – 10. Один правильный ответ приравнивается к 0,5 балла. Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов. Максимальное количество баллов, полученных за коллоквиум – 5.

### **3.2. Комплект вопросов на экзамен.**

#### **3.2.1. вопросы:**

Вопросы к экзамену

- Какова роль холодильной технологии в рыбной промышленности?
- Какие существуют методы производства охлажденной рыбы?
- Почему увеличиваются сроки хранения замороженной рыбы в сравнении с охлажденной?
- Какие виды искусственного льда и методы его изготовления известны?
- В чем заключается обратимость процесса замораживания рыбы?
- Какие применяются методы размораживания рыбы? Их достоинства и недостатки.
- Какие изменения развиваются в мороженой рыбе при хранении?
- В чем заключается процесс созревания соленой рыбной продукции?
- Способы посола рыбы?
- Какие существуют методы сушки рыбы?
- Чем отличается сушеная продукция от вяленой?
- Какие изменения происходят в тканях рыбы при высушивании и вялении?
- Каков механизм осаждения компонентов дыма на продукте?
- Какие устройства применяют для холодного и горячего копчения рыбы и рыбных продуктов?
- Какие условия необходимо поддерживать при хранении рыбы холодного и горячего копчения?
- Какой вид продукции называется консервами?
- Консервы каких наименований выпускает рыбная промышленность России?
- Что представляет собой обобщенная технологическая схема производства консервов из гидробионтов?

#### **3.2.2. Методические материалы**

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 40 баллов.

**Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы** составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» .

#### **Текущий контроль:**

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 5 баллов
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;

- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.

**Общая сумма баллов:** максимальное количество баллов – 100.