

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Дмитриев Николай Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33

Уникальный программный ключ:

f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbdf

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.06 Технология переработки рыбы и гидробионтов

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и

переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (Профиль) "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины Технология переработки рыбы и гидробионтов: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения в области производства и переработки рыбы и рыбной продукции, проведение качественной оценки рыбы и рыбной продукции в лабораториях на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

Основными задачами по изучению дисциплины являются следующие:

- ознакомить с основными проблемами и сущностью современного состояния перерабатывающей промышленности рыбоводства,
- обучение обучающихся современным приёмам технологии переработки рыбоводческой промышленности и хранению произведенной продукции рыбоводства
- проведение качественного анализа, оценки и экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов касающихся область ветеринарии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРНО-ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЕ ООП:

Учебная дисциплина **Технология переработки рыбы и гидробионтов** находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Модуль "Профильных дисциплин" учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 з.е.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.

Таблица 1 –Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			

ПК-2	ПК-2:Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 _{ПК-2} –Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: - технологию содержания рыбы, предназначенной для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку рыбы, предназначенной для переработки. Владеть: - методами консервирования и переработки продукции рыбоводства.
-------------	--	---	---

Содержание дисциплины

1. Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.
2. Свойства рыбного сырья
3. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая и охлажденная рыба.
4. Мороженая рыба
5. Консервирование рыбы.
6. Соленая рыба
7. Копченая рыба и балычные изделия
8. Вяленая и сушеная рыба
9. Оценка качества консервированной рыбы.
10. Транспортировка живой рыбы, икры и молок
11. Правила перевозки рыбы, икры и молок.
12. Икра рыб. Санитарное исследование икры.
13. Нерыбные объекты.
14. Переработка продуктов рыбоводства
15. Рыбные консервы, пресервы.

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А.