

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Н.В. Соболева, доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.05 Технология переработки продуктов рыбоводства

### Цель освоения дисциплины:

- изучение студентами морфологического строения рыб;
- дать студенту необходимые теоретические знания и практические знания и практические навыки и умения, позволяющие ему управлять технологическим процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции
- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области переработки рыбопродуктов в полноценные пищевые продукты;
- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

### Требования к результатам освоения дисциплины:

| Индекс и содержание компетенции   | Знания   | Умения  | Навыки и (или) опыт деятельности   |
|---|--|---|--|
| ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | Этап 1 знать классификацию и характеристику основных гидробионтов<br>Этап 2 технологическое оборудование и процессы производства продуктов рыбоводства | Этап 1 определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции<br>Этап 2 обеспечить использование рациональных технологий переработки гидробионтов | Этап 1 навыками самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки гидробионтов<br>Этап 2 технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции |
| ПК-8 - готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья   | Этап 1 требования к качеству сырья и готовой продукции<br>Этап 2 прогрессивные направления совершенствования качества и                                | Этап 1 обеспечить использование рациональных технологий с учетом современных требований<br>Этап 2 обеспечить использование технологического   | Этап 1 приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли<br>Этап 2 теоретическими и практическими навыками в области   |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
|  | ассортимента<br>производимой<br>продукции | оборудования для<br>переработки рыбной<br>продукции | переработки<br>рыбопродуктов<br>полноценные<br>пищевые продукты | в |
|--|---|---|---|---|

## **1. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1 Сырье и материалы для производства рыбопродуктов**

**Тема 1 Сырье и материалы для производства рыбопродуктов**

**Тема 2 Строение тела рыбы**

**Тема 3 Живая товарная рыба**

**Тема 4 Разделка рыбы**

**Раздел 2 Охлажденная, мороженая и соленая рыба**

**Тема 5 Охлажденная и мороженая рыба**

**Тема 6 Соленые рыбные товары**

**Тема 7 Ассортимент и требования к качеству соленных рыбных изделий**

**Раздел 3 Сушеные и вяленые рыбные товары**

**Тема 8 Вяленые рыбные товары**

**Тема 9 Ассортимент и показатели качества вяленых рыбных товаров**

**Тема 10 Сушеные рыбные товары**

**Тема 11 Ассортимент и показатели качества сушеных рыбных товаров**

**Раздел 4 Технология рыбных консервов**

**Тема 12 Копченые рыбные товары**

**Тема 13 Ассортимент и показатели качества копченых рыбных товаров**

**Тема 14 Технология приготовления консервов и пресервов**

**Тема 15 Технология стерилизованных консервов**

**Тема 16 Технология производства икорной продукции**

**Тема 17 Приготовление икры**

**Тема 18 Технологические и вспомогательные материалы, оборудование**

## **2. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**