

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.05 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ  
РЫБОВОДСТВА**

**Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Профиль подготовки (специализация) Технология производства и переработки продукции животноводства**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения заочная**

### 1. Цели освоения дисциплины

- 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

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 Технология производства и переработки продукции рыбоводства относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология производства и переработки продукции рыбоводства» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-2	Технология переработки и хранения продукции животноводства Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов Производство продукции животноводства Зоология
ПК-3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
ПК-6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
ПК-12	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий Производство продукции животноводства

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-2	Побочная продукция животноводства Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-3	Технохимический контроль продукции животноводства Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-6	Производственная (преддипломная) практика Побочная продукция животноводства Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-12	Производственная (преддипломная) практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

**3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства;	<p><i>Знать:</i> находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства</p> <p><i>Уметь:</i> находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> необходимые технологии производства продукции животноводства</p>
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	<p><i>Знать:</i> критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i> эффективностью использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции</p>

<p>ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знать:</i> режимы хранения сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> режимами хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p>ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p><i>Знать:</i> технологии переработки и хранения продукции животноводства <i>Уметь:</i> Реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства <i>Владеть:</i> технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>

<p>ПК-12 Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-12.1 применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p><i>Знать:</i> существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p><i>Уметь:</i> применять существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p><i>Владеть:</i> нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной</p>
--	--	--



Тема 1. технология производства рыбной продукции	4	4	4					50	50		ПК-2.1, ПК-3.2, ПК-12.1, ПК-3.1
<b>Контактная работа</b>	4	4	4								x
<b>Самостоятельная работа</b>	4							50	50		x
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	4	4	4					50	50		x
Тема 2. Технология производства рыбных консервов	5	4	4					12	12		ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-2.1
<b>Контактная работа</b>	5	4	4							4	x
<b>Самостоятельная работа</b>	5							12	12		x
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	5	4	4					12	12	4	x
<b>Всего по дисциплине</b>		8	8					62	62	4	

### 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

не предусмотрено

### 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

1. Место рыбных продуктов и морепродуктов в питании человека в России и других странах мира. 2. Современное состояние и перспективы уловов промысловых рыб и нерыбных гидробионтов в России и за рубежом. 3. Товароведческие аспекты аквакультуры рыбы и нерыбных гидробионтов в России и за рубежом. 4. Проблемы и перспективы в снабжении населения рыбой, рыбной продукцией и морепродуктами в России и других рыбодобывающих странах. 5. Основные подходы в систематизации рыб и рыбообразных. 6. Принципиальные основы в систематизации нерыбных гидробионтов. 7. Отличительные особенности строения костных и хрящевых рыб. 8. Питательная ценность объектов водного промысла и продуктов переработки. 9. Классификация рыб. 10. Строение рыб. 11. Отличительные особенности семейства осетровых. 12. Отличительные особенности семейства лососевых. 13. Разделка рыбы. 14. Химический состав мяса рыбы. Факторы, влияющие на химический состав. 15. Посмертные изменения в рыбе и их влияние на качество. 16. Болезни и паразиты живой рыбы. 17. Способы охлаждения рыб. 18. Способы замораживания рыбы. 19. Способы посола рыбы. 20. Ассортимент и экспертиза качества полуфабрикатов и кулинарных изделий. 21. Методика проведения экспертизы качества живой рыбы. 22. Товарная живая рыба: ассортимент и экспертиза качества. 23. Охлажденная рыба, ассортимент и экспертиза качества. 24. Ассортимент и товарная экспертиза мороженой рыбы. 25. Рыбное филе мороженое: ассортимент и нормативные требования к качеству. 26. Рыбные полуфабрикаты. Ассортимент и экспертиза потребительских свойств. 27. Кулинарные изделия мороженые. Ассортимент и экспертиза потребительских свойств. 28. Ассортимент и экспертиза качества охлажденной рыбы. полуфабрикатов и кулинарных изделий. 29. Соленые, пряные и маринованные рыбные товары: характеристика группового ассортимента и требования к качеству. 30. Потребительские свойства вяленых и сушеных товаров из рыбы и морепродуктов.

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	технология производства рыбной продукции		50
2	Технология производства рыбных консервов		12
Всего			62

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Производство и переработка продукции рыбоводства: методические указания / Р. Д. Бестаева, М. Э. Кебеков, А. В. Дзеранова [и др.]. - Владикавказ: Горский ГАУ, 2019. -136 с.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Основы индустриальной аквакультуры: учебник / Е. И. Хрусталева, К. Б. Хайновский, О. Е. Гончаренко, К. А. Молчанова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 280 с.

2. Сырьевая база и сырьевые ресурсы рыбной промышленности: учебное пособие / И. В. Матросова, Г. Г. Калинина, И. Г. Рыбникова, С. Е. Поздняков. - Находка: Дальрыбвтуз, 2019. -130 с.

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

тематическое содержание дисциплины

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

### **7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**

1. Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов.
2. Мультимедийное оборудование (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран).

### **7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

### **7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант + .

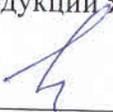
Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Жаймышева С.С.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 11 от 11.02.2019

Зав. кафедрой  Топурия Гоча Мирианович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 7 от 25.02.2019

Декан факультета  
Биотехнологий и природопользования  Никулин Владимир Николаевич

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.05 Технология производства и переработки продукции рыбоводства на 2020-2021 учебный год.

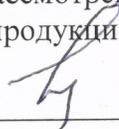
В программу вносятся следующие изменения:

1. Матросова, И. В. Биологические основы рыбоводства: эколого-гистофизиологический подход: учебное пособие / И. В. Матросова. - Находка: Дальрыбвтуз, 2020. - 79 с.

2. Технология переработки и товароведение продукции рыбоводства: учебно-методическое пособие / составители В. Г. Боднарчук [и др.]. - Ставрополь: СтГАУ, 2020. - 128 с.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 1 от 01.09.2020 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович

## Дополнения и изменения

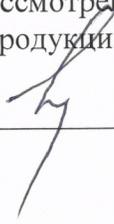
в рабочей программе дисциплины Б1.В.05 Технология производства и переработки продукции рыбоводства на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

1. Комлацкий, В. И. Рыбоводство: учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Г. В. Комлацкий, В. А. Величко. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 200 с.
2. Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства: учебник / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 528 с.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович