

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Жаймышева С.С.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.04.01 Производство рыбопродуктов

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

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	Знать: Требования к качеству продукции животноводства Уметь: определять качество продукции животноводства Владеть: качеством продукции животноводства
	ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	Знать: определять качество продукции животноводства Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства Владеть: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства
	ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	Знать: навыки организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства Уметь: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Строение тела рыбы

Тема 2. Живая товарная рыбы

Тема 3 Разделка рыбы

Тема 4. Охлажденная и мороженая рыба

Тема 5. Технология стерилизованных консервов

Тема 6. Технология производства консервов и пресервов

Тема 7. Соленые рыбные товары

Тема 8. Вяленые рыбные товары

Тема 9. Сушеные рыбные товары

Тема 10. Копченые рыбные товары

3. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ