

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Н.В. Соболева

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01 Производство рыбных продуктов

Цель освоения дисциплины: - изучение студентами морфологического строения рыб;

- дать студенту необходимые теоретические знания и практические знания и практические навыки и умения, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области переработки рыбных продуктов в полноценные пищевые продукты;

- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-7 - способностью разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	Этап 1 знать классификацию и характеристик основных гидробионтов Этап 2 технологическое оборудование и процессы производства	Этап 1 определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции Этап 2 обеспечить использование рациональных технологий переработки гидробионтов	Этап 1 навыками самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки гидробионтов Этап 2 технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции
ПК-9- способностью	Этап 1 требования к	Этап 1 обеспечить использование	Этап 1 приемами работы на

использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	качеству сырья и готовой продукции Этап 2 прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции	рациональных технологий с учетом современных требований Этап 2 обеспечить использование технологического оборудования для переработки рыбной продукции	технологическом оборудовании, используемом в отрасли Этап 2 теоретическими и практическими навыками в области переработки рыбопродуктов в полноценные пищевые продукты
---	--	--	--

2. 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

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ