

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 ПРОИЗВОДСТВО РЫБОПРОДУКТОВ

Направление подготовки (специальность) 36.03.02 Зоотехния

**Профиль подготовки (специализация) Технология производства продуктов
животноводства**

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели 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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 Производство рыбопродуктов относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Производство рыбопродуктов» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПКО-7	Технология кожевенного и пушно-мехового сырья

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПКО-7	Побочная продукция животноводства Идентификация и фальсификация продукции животноводства Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства Технохимический контроль производства продуктов животноводства Товароведение продукции животноводства и сырья Хранение продуктов животноводства

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)
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	<i>Знать:</i> Требования к качеству продукции животноводства <i>Уметь:</i> определять качество продукции животноводства <i>Владеть:</i> качеством продукции животноводства

ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	<i>Знать:</i> определять качество продукции животноводства <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>Владеть:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства
	ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	<i>Знать:</i> навыки организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства <i>Уметь:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Производство рыбопродуктов составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (72 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	6		6	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		60		60
Промежуточная аттестация	2		2	

Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	12	60	12	60

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Строение тела рыбы	3			2							ПКО-7.1, ПКО-7.2
Тема 2. Живая товарная рыбы	3	2						14			ПКО-7.1, ПКО-7.2
Тема 3. Разделка рыбы	3			2					14		ПКО-7.3
Тема 4. Охлажденная и мороженая рыба	3	2						16			ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3
Тема 5. технология стерилизованных консервов	3			2					16		ПКО-7.2, ПКО-7.3, ПКО-7.1
Контактная работа	3	4		6						2	х
Самостоятельная работа	3							30	30		х
Объем дисциплины в семестре	3	4		6				30	30	2	х
Всего по дисциплине		4		6				30	30	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

1. Строение тела рыб 2. Основные, вспомогательные и консервирующие материалы. 3. Оборудование и технологические линии в рыбной промышленности. 4. Использование копильной жидкости в консервном производстве. 5. Классификация и характеристика промысловых рыб. 6. Физические свойства рыб. 7. Размерный (морфологический) состав рыб. 8. Массовый состав рыб. 9. Химический состав и пищевая ценность рыбы (вода, азотистые вещества). 10. Химический состав и пищевая ценность рыбы (жиры, витамины, минеральные вещества, ферменты) 11. Охлажденная рыба. 12. Способы охлаждения. 13. Мороженая рыба. 14. Способы замораживания. 15. Размораживание рыбы 16. Общетеоретические основы посола рыбы. 17. Способы посола рыбы. 18. Ассортимент и требования к качеству соленых рыбных изделий. 19. Общетеоретические основы вяления рыбы. 20. Общетеоретические основы сушки рыбы. 21. Изменения вяленой рыбы при хранении. 22. Дефекты вяленых рыбных товаров. 23. Технология производства сушеной рыбы. 24. Упаковка, маркировка и хранение сушеной рыбы. 25. Технология горячего копчения рыбы. 26. Технология холодного копчения рыбы. 27. Технология бездымного копчения. 28. Технология приготовления рыбных баночных консервов. 29. Технология приготовления рыбных баночных пресервов. 30. Дефекты консервов и пресервов

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Живая товарная рыбы		14
2	Охлажденная и мороженая рыба		16
Всего			30

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

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.

7.3 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. констант + .

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 36.03.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972)

Разработал(и):

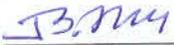
Доцент, к.с/х.н.  Жаймышева С.С.

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

Зав. кафедрой  Топурия Гоча Мирианович

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

Декан факультета

Биотехнологий и природопользования  Никулин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Производство рыбопродуктов 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

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Производство рыбопродуктов на 2020-2021 учебный год.

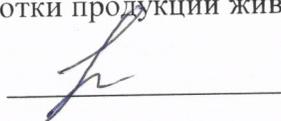
В программу вносятся следующие изменения:

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, № 1 от 01.09.2020 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович