

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра Кормления гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.08 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль **Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства и растениеводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очно-заочная**

Троицк
2020

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических умений, обеспечивающих освоение основ переработки рыбы и морепродуктов в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

1. Изучение технологии переработки морепродуктов на основе физических, химических и других способов воздействия на сырье;
2. Освоение методов определения качества, условий хранения, стандартизации и сертификации морепродуктов и сырья для их производства;
3. Формирование навыков управления, обеспечивающие экологическую безопасность рыбохозяйственных водоемов, процессов, объектов и продукции аквакультуры.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-2 Способен реализовать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ПК-2 ИД-3 реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства	знания	Обучающийся должен Знать современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов значение их в питании человека, классификацию рыбного и нерыбного сырья (Б1.В.08, ПК-2 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен Уметь определять современное состояние и перспективы развития рыбоводства в нашей стране, определять условия и сроки хранения и реализации живой рыбы (Б1.В.08, ПК-2 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен Владеть навыками использования профессиональных знаний аквакультуры, рыбохозяйственного мониторинга, навыками использования профессиональных знаний ихтиологии, аквакультуры, рыбохозяйственного мониторинга (Б1.В.08, ПК-2 –Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки рыбы и морепродуктов» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к базовой части (Б1.В.08).

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 9 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	38
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	12
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	22
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	4
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	79
Контроль	27
Итого	144

4. Содержание дисциплины

Современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов, Современное состояние и перспективы развития рыбоводства в нашей стране, Химический состав рыб, Рациональное использование прудовых и океанических рыб, Характеристика гидробионтов. Значение для питания и перерабатывающей промышленности, Живая рыба, основные условия и сроки хранения и реализации живой рыбы, Рыба-сырец, Беспозвоночные и водоросли, Живая рыба и рыба-сырец. Требования к условиям содержания живой рыбы. Изменение качества рыбы при хранении и перевозке. Современная классификация рыбного сырья. Нерыбное водное сырье. Подготовка сырья к обработке. Подмораживание рыбы. Замораживание водного сырья. Обратимость процесса холодильного консервирования гидробионтов. Глазирование мороженой рыбы. Технология пищевого рыбного фарша. Технология продукции из морских растений. Холодильное хранение и транспортирование мороженой продукции. Технология размораживания. Посол рыбы. Основы технологии пресервов. Технология мороженой рыбы. Технология филе. Технология пищевого рыбного фарша, Технология продукции из нерыбных объектов, Технология продукции из морских растений. Техника посола. Приготовление рыбы с пряностями и маринадами Причины образования, состав и свойства тузлуков. Основы технологии пресервов. Технология икры. Созревание и хранение соленой продукции. Технология производства консервов. Производство фарша из рыбы. Сушка, вяление и копчение, Холодильное хранение и транспортирование мороженой продукции, Требования к качеству и пороки мороженой рыбы. Технология размораживания, Использование замораживания при длительном хранении рыбы, Приготовление полуфабрикатов из рыбы, Копчение рыбы, Технологические схемы производства рыбных консервов, Технология производства икры Переработка нерыбного водного сырья, Способы регулирования состава и структуры пищевых продуктов, Основные виды структурообразователей, Технология пищевого белка, красителей, вкусоароматических добавок, Технология формованных продуктов, Технология эмульсионных продуктов, Технология структурированных продуктов, Совершенствование технологии структурированных продуктов питания повышенной пищевой ценности из растительного и прудового рыбного сырья. Белковые продукты из водных биологических ресурсов. Технология жиров, Производство жира-сырца, Производство витаминных препаратов, Биологически активные вещества водорослей и трав, Биологически активные вещества рыб и млекопитающих, Биологически активные вещества беспозвоночных, Производство биологически активных веществ из рыб и млекопитающих