

Б1.В.10 Технология переработки рыбы и гидробионтов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся знания, необходимые для производственно-технологической деятельности в области переработки рыбы и гидробионтов.

Задачи освоения дисциплины:

- практическое освоение и углубление знаний по технологии переработки рыбы и рыбных продуктов;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Физико-химические особенности рыб. Характеристика и оценка качества сырья для производства рыбных товаров. Охлаждение и замораживание при хранении и транспортировании рыбы. Технология производства и оценка качества рыбных полуфабрикатов. Технология производства и оценка качества соленой, маринованной, вяленой и сушеной рыбы. Технология производства и оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Технология производства и оценка качества икры. Технология производства и оценка качества пресервов. Технология производства и оценка качества рыбных баночных консервов.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- требования к качеству рыбного сырья и гидробионтов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологии переработки рыбного сырья и гидробионтов;
- процессы, происходящие в рыбной продукции при ее переработке и хранении;
- требования к качеству готовой продукции.

уметь:

- оценивать качество рыбного сырья и гидробионтов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ переработки рыбного сырья и гидробионтов;
- оценивать процессы, происходящие в рыбной продукции при ее переработке и хранении;
- оценивать качество готовой продукции.

владеть:

- методами оценки качества рыбного сырья и гидробионтов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологией переработки рыбного сырья и гидробионтов;
- методиками оценки изменений, происходящих в рыбной продукции при ее переработке и хранении;
- методами оценки качества готовой продукции.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.