

РЕЦЕНЗИЯ

**на электронный учебно-методический комплекс по учебной дисциплине
«Технология переработки рыбной продукции» для студентов,
обучающихся по специальности 1–74 03 03**

«Промышленное рыбоводство»

**(авторы: кандидат с.-х. наук, доцент ПОРТНОЙ А.И.,
старший преподаватель ВАСИЛЕВСКАЯ О.А.)**

Составление электронных учебно-методических комплексов для самостоятельной работы, размещенных в базе электронных ресурсов вуза, предназначено для освоения студентами новых информационных и коммуникационных технологий и способствует возможности получения доступа к информационным ресурсам и обеспечению оперативного информационного взаимодействия. Это направлено на расширение самостоятельной учебной работы студентов как неотъемлемой части учебного процесса.

Электронный учебно-методический комплекс по дисциплине «Технология переработки рыбной продукции» представляет собой совокупность учебно-методических материалов, обучающихся по специальности 1-74 03 03 «Промышленное рыбоводство». При изучении данной дисциплины студент должен приобрести знания в области технологии производства рыбных продуктов с учетом экономии, качества, снижения потерь в процессе переработки и хранения с учетом факторов, влияющих на качество товарной рыбы и рыбных продуктов и требований нормативно-технической документации на рыбу и рыбную продукцию. Специалист, изучивший данную дисциплину, должен уметь применять прогрессивные методы хранения и обработки рыбы и других морепродуктов с учетом сохранения их качества, пищевых достоинств и рационального использования, при необходимости наладить посол, вяление, сушку, копчение и другие процессы переработки рыбы, контролировать технологические процессы производства рыбных продуктов, осуществлять контроль качества рыбного сырья и готовой рыбной продукции, самостоятельно принимать решения по управлению технологическими процессами заготовки, хранения и переработки рыбного сырья.

Электронный учебно-методический комплекс состоит из четырех разделов: теоретического, практического, контроля знаний и вспомогательного. Первый раздел содержит материалы, предназначенные для теоретического изучения дисциплины «Технология переработки рыбной продукции», включающие тематический план и опорные конспекты лекций. Практический раздел содержит тематический план лабораторных занятий, включает лабораторный практикум, материалы для проведения лабораторных занятий, методические указания и задания для самостоятельной работы студентов. Раздел контроля знаний содержит вопросы для текущего контроля знаний студентов и для промежуточного контроля, заканчивающегося экзаменом. Вспомогательный раздел оснащен документами учебно-программной документации: учебной программой, пе-

речнем учебных изданий и информационно-аналитических материалов, рекомендуемых для изучения данной дисциплины.

По содержанию и объему учебно-методический комплекс по дисциплине «Технология переработки рыбной продукции» соответствует действующему образовательному стандарту.

Использование материалов учебно-методического комплекса в образовательном процессе позволяет студентам в полной мере освоить дисциплину «Технология переработки рыбной продукции» и получить теоретические и практические навыки и умения.

В целом считаю, что учебно-методический комплекс по дисциплине «Технология переработки рыбной продукции» соответствует предъявляемым требованиям и может быть рекомендован к размещению в базе информационных ресурсов и использованию в учебном процессе при подготовке студентов специальности 1-74 03 03 «Промышленное рыбоводство».

Рецензия рассмотрена и одобрена на заседании кафедры частной зоотехнии УО «Гродненский государственный аграрный университет» (протокол №7 от 7.12.2023 года).

Рецензент:

доцент кафедры частной зоотехнии,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

20.12.2023

Е. К. Стецкевич

