

## **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.)**

Представленный на рассмотрение электронный учебно-методический комплекс по дисциплине «Технология переработки рыбной продукции», подготовленный для размещения в базе электронных ресурсов вуза, представляет собой совокупность учебно-методических материалов для обучающихся по специальности «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 предназначен для самостоятельной работы студентов с использованием новых информационных и коммуникационных технологий и способствует возможности получения доступа к информационным ресурсам и обеспечению оперативного информационного взаимодействия.

В состав комплекса входит четыре раздела: теоретический, практический, контроля знаний и вспомогательный. 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, перечнем 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 и 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 рыбководство».

Рецензент:

Астренков А.В., УО «ПолесГУ», доцент кафедры аквакультуры и дизайна экосреды, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент


Дата 15.02.24

  
(личная подпись)

Рецензия рассмотрена и одобрена на заседании кафедры аквакультуры и дизайна экосреды (протокол № 12 от 15 февраля 2024 года).

Заведующий кафедрой аквакультуры и дизайна экосреды Минюк О.Н., УО «ПолесГУ», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Дата 15.02.24

  
(личная подпись)

дата  
(подпись заверить)

