

РАЗДЕЛ 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В Республике Беларусь создается мощная база по переработке рыбного сырья, дальнейшее развитие отрасли предусматривает, наряду с увеличением производства продукции рыбоводства, значительное улучшение ее качества и снижение потерь на всех его этапах, включающих производство, переработку, хранение, транспортировку и реализацию.

В настоящее время встает вопрос изучения наиболее рационального использования рыбы и других продуктов, благодаря внедрению новых современных технологических схем производства и высокотехнологичного оборудования, соблюдению правил приготовления пищевых рыбных продуктов. Поэтому в задачу рыбной промышленности входит не только получение высококачественного сырья и рыбных продуктов, но и сохранение их без потерь.

Рационально использовать и сохранить всю продукцию можно только при правильной организации и соблюдении технологических и санитарно-ветеринарных правил. В связи с этим, контроль качества сырья и выпускаемой продукции, рациональное использование рыбы и другой рыбной продукции является весьма актуальной проблемой.

Знание этих вопросов в соответствии с требованиями действующих правил, инструкций, стандартов и другой нормативной документацией способствует не только получению высококачественного сырья и рыбных продуктов, но и повышению эффективности работы всей рыбоводной отрасли.

Цель изучения дисциплины – научиться высококвалифицированно решать задачи, связанные с современными способами переработки рыбного сырья.

В задачи изучения дисциплины входит познание основных положений перерабатывающих предприятий, прогрессивных способов обработки и переработки продукции рыбоводства, рационального использования вторичного сырья, путей сокращения потерь продукции и повышения ее качества.

Приобретенные знания, полученные студентами при изучении дисциплины, будут способствовать освоению дисциплин «Промысловая ихтиология», «Органическое животноводство» и других, что позволит формировать необходимый уровень знаний специалиста.

Изучение дисциплины «Современные способы переработки рыбного сырья» будет способствовать повышению знаний и уровня подготовки специалистов для агропромышленного комплекса, умеющих владеть и анализировать состояние отрасли и разрабатывать мероприятия, направленные на повышение ее интенсификации и эффективности.

В результате изучения дисциплины студент должен закрепить и развить следующую специализированную компетенцию (СК-11): применять современные способы переработки рыбного сырья.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать:

— показатели качества продукции рыбоводства;

- факторы, влияющие на качество рыбного сырья;
- требования нормативно-технической документации на продукцию рыбоводства;
- основы безопасности рыбного сырья на всех этапах жизненного цикла продукции.

уметь:

- применять прогрессивные приемы управления качеством продукции;
- обеспечивать получение высокого качества и снижать ее себестоимость;
- осуществлять контроль качества рыбного сырья;
- работать с лабораторным оборудованием по оценке качества продукции рыбоводства.

владеть:

- организационно-технологическими приемами повышения качества рыбного сырья;
- современными методиками и экспресс-методами определения качества продукции;
- методами контроля соответствия и заявленных свойств пищевых продуктов;
- приемами поиска и использования научно-технической информации.

В рамках образовательного процесса по учебной дисциплине обучающийся должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной и социально-культурной жизни страны.

Согласно учебному плану по специальности 7-06 0811 01 Зоотехния на изучение учебной дисциплины «Современные способы переработки рыбного сырья» предусматривается:

– на дневной (очной) форме с полным сроком обучения – 108 часов, в том числе 48 часов аудиторных, из них лекции – 16 часов, лабораторных – 32 часа, на самостоятельную работу – 60 часов. Учебная дисциплина изучается на первом курсе в первом семестре;

– на заочной форме с полным сроком обучения – 108 часов, в том числе 12 часов аудиторных, из них лекции – 6 часов, лабораторных – 6 часов, на самостоятельную работу – 96 часов. Учебная дисциплина изучается на первом курсе в первом семестре.

Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине – экзамен.