

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебно-методический комплекс по дисциплине «Технология переработки рыбной продукции» представляет собой совокупность учебно-методических материалов, позволяющих студентам, обучающимся по специальности 1-74 03 03 – промышленное рыбководство, освоить учебный материал в соответствии с типовой учебной программой, утвержденной Первым заместителем Министра образования Республики Беларусь 10.12.12 года, регистрационный № ТД – К 201/тип.

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», в объеме, установленном типовой учебной программой. Практический раздел включает материалы для проведения лабораторных занятий, методические указания для работы студентов. Раздел контроля знаний содержит вопросы проведения текущей аттестации, контроля самостоятельной работы студентов по отдельным темам дисциплины и экзаменационные вопросы. Вспомогательный раздел оснащен документами учебно-программной документации: типовой программой, учебной программой. Включает перечень учебных изданий и информационно-аналитических материалов, рекомендуемых для изучения данной дисциплины.

Работа с УМК по изучению дисциплины даёт возможность студентам освоить теоретические и практические аспекты сохранения живой товарной рыбы и рыбы-сырца, технологии производства рыбных продуктов, основные методы оценки их качества.

Цель дисциплины – формирование знаний, умений и профессиональных компетенций специалистов в области промышленного рыбководства по организации и управлению процессами заготовки, хранения и реализации живой товарной рыбы и рыбы-сырца, переработки рыбного сырья в пищевые и технические продукты, контролю их производства и оценке качества и закреплению академических и социально-личностных компетенций.

В задачи дисциплины входит: изучение видового состава, свойств, пищевой и биологической ценности рыбы; овладение способами заготовки и хранения живой товарной рыбы и рыбы-сырца; изучение видов и овладение способами разделки рыбы; изучение технологии и способов охлаждения, замораживания и размораживания рыбы; освоение технологий посола, маринования, вяления, сушки и копчения рыбы; освоение основ технологии производства консервов из рыбы и других морепродуктов; ознакомление с технологиями производства кормовых и технических рыбных продуктов;

овладение методами контроля производства рыбных товаров; овладение методиками определения качества рыбы и рыбной продукции.

В результате изучения дисциплины студент должен закрепить и развить следующие академические (АК) и социально-личностные (СЛК) компетенции, предусмотренные в образовательном стандарте ОСРБ 1-74 03 03 – 2007:

АК–1. Владеть и применять полученные базовые знания для решения теоретических и практических профессиональных задач;

АК–2. Владеть системным и сравнительным анализом;

АК–3. Уметь работать самостоятельно;

АК–4. Владеть исследовательскими навыками;

АК–5. Владеть междисциплинарным подходом при решении задач;

АК–6. Иметь навыки использования технических устройств;

СЛК–1. Обладать способностью к межличностным коммуникациям;

СЛК–2. Уметь работать в коллективе;

СЛК–3. Иметь навыки жизнеобеспечения в условиях длительного пребывания и работы в отдаленных от населенных пунктов водных объектов.

В результате изучения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), предусмотренными образовательным стандартом ОСРБ 1-74 03 03 – 2007:

ПК–1. Разрабатывать производственные и технологические процессы получения рыбных продуктов;

ПК–2. Осуществлять производственную деятельность по производству рыбы и рыбных продуктов, выбору рациональных и эффективных способов переработки сырья;

ПК–3. Организовывать трудовые и материальные ресурсы на выполнение технологических процессов производства рыбной продукции;

ПК–4. Применять прогрессивные энергоэффективные и ресурсосберегающие технологии;

ПК–5. Выбирать оптимальные способы и оборудование для осуществления технологических процессов производства рыбной продукции;

ПК–6. Контролировать технологические процессы на всех производственных этапах;

ПК–7. Оценивать качество сырья и производимой продукции;

ПК–8. Уметь работать с научной, технической и юридической литературой.

Для приобретения профессиональных компетенций ПК – 1–8 в результате изучения дисциплины студент должен

ЗНАТЬ:

- состояние и перспективы развития рыбообрабатывающей промышленности Республики Беларусь;
- общетеоретические основы дисциплины в объеме, необходимом для решения поставленных задач;

- технологию производства рыбных продуктов с учетом экономии, качества, снижения потерь в процессе переработки и хранения;
- факторы, влияющие на качество товарной рыбы и рыбных продуктов;
- требования нормативно-технической документации на рыбу и рыбную продукцию.

УМЕТЬ И БЫТЬ СПОСОБНЫМ:

- применять прогрессивные методы хранения и обработки рыбы и других морепродуктов с учетом сохранения их качества, пищевых достоинств и рационального использования;
- наладить посол, вяление, сушку, копчение и другие процессы переработки рыбы;
- контролировать технологические процессы производства рыбных продуктов;
- владеть техникой и методиками определения качества рыбы и рыбных продуктов;
- осуществлять контроль качества рыбного сырья и готовой рыбной продукции;
- самостоятельно принимать решения, владеть приемами поиска и использования научно-технической информации.