

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(профиль «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах  
и береговых предприятиях»)

наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.04.02

шифр дисциплины

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Обработка водных биологических ресурсов на береговых предприятиях

Разработчики:

Петров Б.Ф.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 12 от «27» апреля 2021 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

В.А. Гроховский

ФИО

Мурманск

2021

## Пояснительная записка

Объем дисциплины 4 з.е.

### 1. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 ПК-1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать: – основные технологические процессы переработки водных биологических ресурсов на береговых предприятиях с учетом современных достижений науки и производства.  Уметь: – пользоваться нормативной документацией при организации технологического процесса переработки водных биологических ресурсов на береговых предприятиях.
	ИД-2 ПК-1 Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса	Владеть: навыками – организации технологического процесса переработки водных биологических ресурсов на береговых предприятиях.

### 2. Содержание дисциплины

Тема 1. Первичная обработка рыбы. Заготовка, прием и транспортирование живой рыбы с мест лова на обрабатывающие предприятия. Требования к рыбе-сырцу. Методы определения органолептических и физических показателей рыбы-сырца. Паразитологическое обследование рыбы-сырца. Хранение рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях до обработки. Порядок сортирования, разделки и мойки рыбы-сырца.

Тема 2. Производство охлажденной рыбопродукции. Охлаждение рыбы льдом. Охлаждение рыбы в жидкой среде. Показатели качества охлажденной рыбы. Прием охлажденной рыбы по количеству и качеству.

Тема 3. Производство мороженой рыбной продукции. Требования к сырью. Способы замораживания рыбы. Глазирование мороженой рыбы. Хранение и транспортирование мороженой рыбы. Показатели качества мороженой рыбы. Упаковывание, маркирование и хранение мороженой продукции. Прием мороженой рыбной продукции по количеству и качеству.

Тема 4. Производство соленой рыбы. Требования к сырью. Подготовка производства. Посол рыбы. Выгрузка, мойка и сортирование соленой рыбы. Показатели качества соленой рыбы. Упаковывание, маркирование и хранение соленой рыбы. Прием соленой рыбы по количеству и качеству.

Тема 5. Производство рыбы холодного копчения. Требования к сырью. Способы посола. Отмачивание, подсушивание и копчение полуфабриката. Показатели качества рыбы холодного копчения. Упаковывание, маркирование и хранение рыбы холодного копчения. Прием рыбы холодного копчения по количеству и качеству.

Тема 6. Производство рыбы горячего копчения. Требования к сырью. Посол, отмачивание, обвязка и прошивка шпагатом, копчение полуфабриката. Показатели качества рыбы горячего копчения. Упаковывание, маркирование и хранение рыбы горячего копчения. Прием рыбы горячего копчения по количеству и качеству.

Тема 7. Производство икры осетровых рыб. Требования к сырью. Сортирование, мойка и пробивка ястыков. Посол икры. Показатели качества готовой продукции. Упаковывание, маркирование и хранение икры осетровых рыб. Прием икры осетровых рыб по количеству и качеству.

Тема 8. Производство лососевой зернистой икры. Требования к сырью. Сортирование, мойка и пробивка ястыков. Посол икры. Показатели качества готовой продукции. Упаковывание, маркирование и хранение икры лососевых рыб. Прием икры лососевых рыб по количеству и качеству.

Тема 9. Производство вяленой рыбы. Требования к сырью. Сортирование, разделка, посол и вяление полуфабриката. Показатели качества готовой продукции. Упаковывание, маркирование и хранение вяленой рыбы. Прием вяленой рыбы по количеству и качеству.

Тема 10. Производство рыбных пресервов. Требования к сырью. Классификация пресервов. Разделка, посол, порционирование и фасование полуфабриката. Показатели качества готовой продукции. Упаковывание, маркирование и хранение рыбных пресервов. Прием рыбных пресервов по количеству и качеству.

### **3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины**

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению лабораторных/практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

### **4. Фонд оценочных средств по дисциплине**

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины;
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

### **5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)**

#### **Основная литература:**

1. *Технология рыбы и рыбных продуктов : учебник для вузов / [Артюхова С. А. и др.] ; под ред. А. М. Ершова. – [2-е изд.]. – Москва : Колос, 2010. – 1063 с.*
2. *Григорьев, А. А. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие [для вузов] / А. А. Григорьев, Г. И. Касьянов. – Москва : КолосС, 2008. – 111 с.*

### **6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

- 1) *Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал*

правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>

2) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»\_- URL: <http://window.edu.ru>

3) Справочно-правовая система. Консультант Плюс - URL: <http://www.consultant.ru/>

## 7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1) *Офисный пакет Microsoft Office 2007*

2) *Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader*

## 8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

– учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

– помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## 10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения			
	Очная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Сессия / Курс	Всего часов
	1		1/1	
Лекции	8	8	2	2
Практические занятия	98	98	12	12
Лабораторные работы	-	-	-	-
Самостоятельная работа	2	2	121	121
Подготовка к промежуточной аттестации	36	36	9	9
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
/ из них в форме практической подготовки				

### Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	+	1	+	1
---------	---	---	---	---

### Перечень практических занятий по формам обучения

№ п/п	Темы практических занятий
<i><b>Очная форма</b></i>	
1.	ПР № 1. Изучение производства охлажденной рыбной продукции (12 ч)
2.	ПР № 2 Изучение производства мороженой рыбной продукции (12 ч)
3.	ПР № 3 Изучение производства соленой рыбной продукции (12 ч)
4.	ПР № 4 Изучение производства рыбы холодного копчения (12 ч)
5.	ПР № 5 Производство рыбы горячего копчения (12 ч)
6.	ПР № 6 Производство икорной продукции (12 ч)
7.	ПР № 7 Изучение производства вяленой рыбы (12 ч)
8.	ПР № 8 Изучение производства рыбных пресервов(12 ч)
<i><b>Заочная форма</b></i>	
1.	ПР № 6 Изучение производства мороженой рыбной продукции (4 ч)
2.	ПР № 7 Изучение производства рыбы холодного копчения (4 ч)
3.	ПР № 8 Изучение производства рыбных пресервов (4 ч)