

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

---

Кафедра водных биоресурсов и аквакультуры

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ»  
основной профессиональной образовательной программы

Направление подготовки бакалавра  
35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура

Направленность (профиль) образовательной программы  
Управление водными биоресурсами, рыбоохрана и аквакультура

Форма обучения  
очная

Санкт-Петербург  
2025

## СОДЕРЖАНИЕ

с.

|                                                                              |   |
|------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1 Цель самостоятельной работы                                                | 4 |
| 2 Задачи самостоятельной работы                                              | 4 |
| 3 Трудоемкость самостоятельной работы                                        | 4 |
| 4 Формы самостоятельной работы                                               | 4 |
| 5 Структура самостоятельной работы                                           | 4 |
| 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение<br>самостоятельной работы | 5 |
| 6.1 Основная литература                                                      | 5 |
| 6.2 Дополнительная литература                                                | 6 |
| 6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»               | 6 |

### ***1 Цель самостоятельной работы***

Целью самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология переработки продуктов аквакультуры» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области рыбоперерабатывающей отрасли, знакомство со способами переработки сырья водного происхождения, обеспечивающими выпуск качественной и безопасной продукции, отвечающей требованиям действующих стандартов потребительского рынка.

### ***2 Задачи самостоятельной работы***

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология переработки продуктов аквакультуры» являются:

- 1) изучение способов переработки;
- 2) изучение работы перерабатывающей отрасли

### ***3 Трудоемкость самостоятельной работы***

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология переработки продуктов аквакультуры» составляет 23,8 часа для очной формы обучения

### ***4 Формы самостоятельной работы***

По дисциплине «Технология переработки продуктов аквакультуры» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы: по каждому разделу дисциплины в течение семестра осуществляется контроль формирования соответствующих знаний, умений и навыков в виде опросов.

### ***5 Структура самостоятельной работы***

*очная форма обучения*

| Изучаемая тема                                                                | Форма самостоятельной работы | Содержание самостоятельной работы                                               | Трудоемкость, 110ч |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Раздел 1 Введение, товароведная классификация рыб                             |                              |                                                                                 |                    |
| Химический состав рыбы пищевая, биологическая и физиологическая ценность рыбы | Подготовка к опросу          | Химический состав рыбы пищевая, биологическая и физиологическая ценность рыбы.. | 3                  |
| Раздел 2 Транспортировка и хранение живой рыбы.                               |                              |                                                                                 |                    |

|                                                                                                      |       |                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| Заготовка, прием<br>транспортировка<br>живой рыбы с<br>мест лова на<br>обрабатывающие<br>предприятия | опрос | Хранение живой рыбы. Качество живой рыбы.                                | 3   |
| Раздел 3. Способы охлаждения рыбы                                                                    |       |                                                                          |     |
| Факторы<br>выживания рыбы<br>при<br>транспортировке                                                  | опрос | Способы замораживания рыбы Хранение<br>мороженой рыбы и оценка качества. | 3   |
| Раздел 4 Посол икры и рыбы.                                                                          |       |                                                                          |     |
| Хранение рыбы-<br>сырца на<br>береговых<br>рыбообрабаты-<br>вающих<br>предприятиях                   | опрос | Ассортимент икры. Хранение икры                                          | 3   |
| Раздел 5 Сушка, вяление                                                                              |       |                                                                          |     |
| Разделка и мойка<br>рыбы..                                                                           | опрос | Ассортимент вяленой рыбы. Хранение и<br>упаковка сушеной и вяленой рыбы  | 3   |
| Раздел 6. Копчение рыбы                                                                              |       |                                                                          |     |
| Особенности<br>переработки<br>рыбы в море                                                            | опрос | Хранение копченой рыбы Физические<br>особенности сушки.                  | 3   |
| Раздел 7. Консервация рыбных продуктов                                                               |       |                                                                          |     |
| Производство<br>охлажденной и<br>мороженой<br>рыбопродукции                                          | опрос | Дефекты консервных банок. Хранение<br>консервов и изменение их качества. | 3   |
| Раздел 8. Переработка нерыбного сырья                                                                |       |                                                                          |     |
| Переработка<br>моллюсков                                                                             | опрос | Моллюсков двустворчатых (мидии,<br>морские гребешки, устрицы),           | 2,8 |

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы**

### **6.1 Основная литература:**

Маловастый, К.С. диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] :учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — СанктПетербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / . - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 328 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-00189-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57537>.

### **6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Университетская библиотека On-line [Электронный ресурс], М.: Издательство «Директ-Медиа», 2001-2016. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.
2. Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» [Электронный ресурс], СПб.: Издательство Лань, 2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
3. Электронная библиотека [Электронный ресурс]: электронный каталог. – СПб.: ФГБОУ ВО СПбГАУ, 2016. – Режим доступа: <http://bibl.spbgau.ru/MarcWeb2/ExtSearch.asp>, свободный.
4. Единый портал интернет-тестирования в сфере образования [Электронный ресурс]: Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, 2008-2017, НИИ мониторинга качества образования. – Режим доступа: <http://i-exam.ru/node/122>
5. Электронные версии Научных журналов РАН [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ras.ru/publishing/issues/magazines.aspx> , свободный.

6.Электронный каталог научных журналов [Электронный ресурс]. –  
Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp>, свободный

9. <http://www.ribovodstvo.com>.

10. <http://www.ribovodstvo.ru>

11.<https://www.aquafeed.ru>

12. <http://aquacultura.org/>

13. <http://www.aquaculture.ru/>