

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

Федеральный государственный образовательный стандарт
высшего образования №668 от 17.07.2017 г.

Направленность (профиль) образовательной программы

Аквакультура

Форма обучения
очная

Санкт-Петербург
2020

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

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/>