

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 06.10.2023 15:26:41

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e5644b36971f24c11

Аннотации к рабочим программам дисциплин (учебному предмету, курсу, модулю),
практики в составе образовательной программы

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «Обработчик рыбы и морепродуктов»

1. Рабочая программа дисциплины «Гидробионты как промышленное сырье»

1.1. Цели дисциплины: усвоение теоретических и практических знаний в области переработки гидробионтов на рыбопромысловых судах, рыбокомбинатах, и на предприятиях малого и среднего бизнеса.

Задачи дисциплины: изучение классификации рыбы и морепродуктов; изучение анатомического строения и особенностей морфологического состава рыб; требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья; изучение видов заготовки и хранения гидробионтов, посола и маринования.

1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-2 - способен осуществлять выполнение технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (трудовая функция А/02.4)

ПК-3 - способен осуществлять выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (трудовая функция А/03.4)

1.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Классификация рыбы и морепродуктов.

Классификация рыбы и морепродуктов. Анатомическое строение и особенности морфологического состава рыб, пищевая ценность рыбы. Требования технической документации, регламентирующие признаки сортирования сырья. Химический состав, характеристика белков, других химических веществ рыбы. Пищевая ценность рыбы.

Тема 2. Икра – сорта, виды, классификация.

Основные виды икры. Классификация черной, красной и желтой икры по породе рыб. Способы обработки и расфасовки икринок.

Тема 3. Заготовка и хранение гидробионтов.

Заготовка живой рыбы. Классификация способов холодильной обработки. Факторы обеспечения транспортировки и реализации живой рыбы. Контроль качества живой рыбы. Холодильная обработка рыбы. Условия хранения охлажденной и мороженой рыбы.

Тема 4. Посол и маринование рыбы.

Характеристика посола. Понятие о диффузно-осмотическом процессе. Виды посола. Созревание соленой рыбы. Экспертиза качества.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

2. Рабочая программа дисциплины «Основные технологические процессы при обработке икры, рыбы и морепродуктов»

2.1. Цели дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области технологических процессов при обработке икры, рыбы и морепродуктов.

Задачи дисциплины: изучение инструкций по первичной обработке рыбы на рыболовных судах; изучение требований, предъявляемых к качеству и безопасности рыбы, сырья, рыбных полуфабрикатов и субпродуктов, водных беспозвоночных; изучение основных технологических процессов при переработке рыбы; приобретение навыков по технологии производства икры.

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-2 - способен осуществлять выполнение технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (трудовая функция А/02.4)

ПК-3 - способен осуществлять выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (трудовая функция А/03.4)

2.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Первичная обработка рыбы на рыболовных судах.

Подготовка судна к обработке рыбы. Технологическая схема первичной обработки рыбы на рыболовных судах. Сырье и материалы. Выборка рыбы из орудий лова и посадка в прорези и лодки. Порядок приема живой рыбы от рыбаков на приемных пунктах. Временное хранение живой рыбы в садках. Транспортирование живой рыбы на обрабатывающие предприятия. Инструкция по хранению рыбы-сырца на судах во время лова и транспортирования с мест промысла.

Тема 2. Производство охлажденной и мороженой рыбопродукции.

Инструкция по изготовлению охлажденной рыбы. Инструкция по изготовлению мороженой рыбы.

Тема 3. Производство льда и специальных защитных покрытий рыбы.

Технология изготовления льда естественным намораживанием. Технология изготовления хлорного льда. Точки контроля и методы испытаний. Санитарно-гигиенические и технические требования. Транспортирование и хранение льда. Изготовление специальных водорастворимых защитных покрытий.

Тема 4. Технология производства икры.

Первичная обработка икры и изменение ее свойств на этой стадии. Прием, хранение рыбы. Сортировка и ополаскивание. Охлаждение и пробивка икры. Посол и отделение тузлука. Внесение антисептиков, масла, глицерина. Сортировка и упаковка. Маркирование и хранение.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

3. Рабочая программа дисциплины «Технологическое оборудование рыбной отрасли»

3.1 Цели дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области эксплуатации технологического оборудования рыбообработывающей промышленности.

Задачи дисциплины: оценка основных технико-экономических показателей оборудования и качества выпускаемой продукции; решение вопросов по механизации трудоемких, в основном вспомогательных процессов рыбообработки; выявление возможностей для модернизации оборудования с целью повышения его производительности и энергосбережения.

3.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять ежемесячное техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией (трудовая функция А/01.4)

3.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Классификация оборудования. Рыба как объект механизации

Основные признаки разделения оборудования на группы. Морфометрические характеристики рыб. Весовые и массовые характеристики рыб. Усилие резания рыбы. Трение рыб о различные поверхности. Гравитационные транспортные устройства. Винтовые конвейеры. Основные расчетные формулы винтовых конвейеров. Гидравлические транспортные средства. Особенности технической эксплуатации оборудования для выгрузки и транспортировки рыбы и рыбной продукции.

Тема 2. Оборудование для обработки рыбы

Оборудование для мойки рыбного сырья и тары. Рыбомоечные машины. Элеваторная моечная машина судового типа. Моечная машина МР-3. Вентиляторная моечная машина. Моечная машина В5-ИРМ. Оборудование для мойки жестяных банок. Моечная машина струйного типа КТ-2. Оборудование для сортирования рыбы. Способы сортирования. Сортировочные машины. Оборудование для разделывания рыбы. Рабочие органы рыбразделочных машин. Исполнительные механизмы. Правила техники безопасности при работе с рыбразделочным оборудованием.

Тема 3. Однооперационные рыбразделочные машины.

Устройства для очистки рыбы от чешуи. Приспособления для очистки рыбы от чешуи. Чешуесъемная машина ЧБ-1. Головоотсекающие машины. Плавникорезки. Шкуроеъемные машины. Машины для порционирования рыбы. Оборудование для филетирования рыбы.

Тема 4. Многооперационные рыбразделочные машины.

Машины для разделки рыбы с удалением внутренностей гидровымывом. Рыбразделочные машины с механическим способом удаления внутренностей. Рыбразделочные машины с вакуумным способом удаления внутренностей. Машины для спецразделки рыбы. Правила техники безопасности при эксплуатации рыбразделочных машин.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.