

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы биотехнологии рыбы и рыбных продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

-современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;

-сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе сырья;

-основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;

-методы расчёта основных технологических процессов производства рыбных продуктов.

Умение:

-проводить технологический расчет, выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования;

- разрабатывать технологические схемы переработки скота и производства пищевой, медицинской и технической продукции;

-компоновать технологическое оборудование с соблюдением поточности производства;

-разрабатывать системы контроля и управления проектируемых решений.

Навык:

- организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

- теоретических и практических основ в области переработки сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

Опыт деятельности

- осуществлять организацию эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

- осуществлять переработку сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 «Рыбная промышленность России» Раздел 2 «Качество рыбы. Пищевая и биологическая ценность рыбопродуктов». Раздел 3 «Функционально-технологические свойства рыбы». Раздел 4 «Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы в рыбе». Раздел 5 «Факторы формирующие качество рыбы». Раздел 6 «Охлаждение и хранение охлаждённых рыбы и рыбопродуктов Холодильная обработка рыбы и продуктов уоя Преимущества однофазного замораживания» «Размораживание рыбы». Раздел 7 «Производство рыбных полуфабрикатов и готовых быстрозамороженных блюд» .

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

6. Разработчик: канд.с.-х..наук., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.