

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50a10ed3238041e0361b4717035237

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология рыбы и рыбной продукции»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017г. регистрационный номер 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

- организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Навык:

- организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 Состояние рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации

Раздел 2 Технологический процесс обработки рыбы и производство рыбных продуктов

Раздел 3 Технология переработки икры рыб

Раздел 4 Производство новых пищевых продуктов из гидробионтов

Раздел 5 Кормовые и технические рыбные продукты

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.