

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент

  
\_\_\_\_\_

И.О. Воробьева



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология переработки рыбы»**

для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

### **1. Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла.

В системе подготовки студентов дисциплина опирается на дисциплины «Микробиология», «Основы научных исследований», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование перерабатывающих производств».

### **2. Цель изучения дисциплины**

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества рыбного сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции из рыбы.

### **3 Структура дисциплины**

Программа учебной дисциплины ориентирована на изучение следующих основных разделов:

- Рыбное сырье и его первичная переработка
- Глубокая переработка рыбы

### **4. Основные образовательные технологии**

Лекции с применением объяснительно-иллюстративного метода с элементами проблемного изложения, информационное обучение (презентации), лабораторно-практические занятия, активные и интерактивные методы, деловые игры, индивидуальные занятия.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

-способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и фундаментального исследования (ОПК-2);

-готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

-готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

-готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базой (ПК-7);

-готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);

-готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

#### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 академических часа).

#### **7.Формы контроля**

Итоговый контроль – зачет (7 семестр).

#### **8.Составители:**

Краснова Оксана Анатольевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства»