Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 11:31:10
Уникальный программный ключ:

# АННОТАЦИЯ

## к рабочей программе учебной дисциплины «Переработка объектов аквакультуры»

**1.Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и рыбоводства, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 669 от 17.07.2017г.

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

ПК-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

**Индикаторы достижения компетенции:**

ПК 3.1 Использует технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

ПК 3.2 Использует методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

**Знание** - основы биологии рыб и их значимость для производства рыбных продуктов; технологии переработки и консервирования рыбы и рыбных продуктов; Физико-химические процессы при обработке, консервировании и хранении рыбы и рыбных продуктов. Санитарные нормы и правила при производстве и обращении с рыбой и рыбными продуктами; методы лабораторного контроля качества рыбы и рыбных продуктов.

**Умение** - осуществлять выбор рыбного сырья, необходимого для производства тех или иных рыбных продуктов; планировать и организовывать технологические процессы производства рыбных продуктов; применять технологии переработки и консервирования рыбы и рыбных продуктов. Осуществлять контроль качества рыбы и рыбных продуктов на каждом этапе технологического процесса; собирать и обрабатывать исходные данные для анализа качества готовой рыбы и рыбных продуктов.

**Навык** - владеть навыками работы с оборудованием, используемым для переработки и консервирования рыбы и рыбных продуктов; навыками принятия решений о необходимых корректировках технологических процессов в зависимости от сырья и поставленных задач. Навыками анализа качества готовой рыбы и рыбных продуктов; навыками разработки рецептуры и технологических карт для приготовления рыбных продуктов.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1. Понятие об аквакультуре

Раздел 2. Классификация рыбного сырья

Раздел 3. Переработка рыбы и рыбопродуктов

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены им. П.Е. Ладана Романец Т.С.