Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c404b136a5692d52b7e

# 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.