

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Рациональное использование нерыбных объектов водного промысла в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания»**

Дисциплина «Рациональное использование нерыбных объектов водного промысла в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания» для аспирантов, обучающихся по образовательной программе «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» и входит в дисциплины по выбору вариативной части учебного плана. Трудоемкость дисциплины составляет 3з.е., 108 часов.

Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору.

Дисциплина «Рациональное использование нерыбных объектов водного промысла в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Принципы формирования ассортимента продуктов функционального назначения и общественного питания», «Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения», «Рациональное использование гидробионтов в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания», «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

**Цель.** Сформировать основные знания аспиранта в области свойств, ассортимента и возможности использования нерыбных объектов водного промысла в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания.

### **Задачи:**

– снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке гидробионтов, использование малоотходных и безотходных технологий;

– максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов;

– индустриализация процессов производства продукции из гидробионтов;

– обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции из гидробионтов.

Для успешного изучения дисциплины «Рациональное использование гидробионтов в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– ОПК-4 Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;

– ПК-5 Владение основами закономерностей теплообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций в процессе технологической обработки пищевого сырья, технологического процесса производства продукции и ее хранения.

Планируемые результаты обучения по данной дисциплине (знания, умения, навыки), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют этапы формирования следующих компетенций:

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-2 Владение теоретическими и	Знает	принципы соответствия разработанных продуктов требованиям к их качеству и безопасности

методологическими основами качества и безопасности пищевых продуктов. Развитие теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах их жизненного цикла	Умеет	управлять технологическими процессами с учетом требований к их качеству и безопасности
	Владеет	методологией оценки качества и безопасности технологического процесса и готовой продукции
ПК-3 Владение классическими и современными методами исследования структуры и функции клеток, физико-химическими методами исследования молекул и клеток, физиологическими и морфофункциональными экспериментальными навыками	Знает	классические и современные методы исследования структуры и функции клеток, физико-химические методы исследования молекул и клеток
	Умеет	использовать классические и современные методы исследования структуры и функции клеток, физико-химические методы исследования молекул и клеток
	Владеет	классическими и современными методами исследования структуры и функции клеток, физико-химическими методами исследования молекул и клеток, физиологическими и морфофункциональными экспериментальными навыками
ПК-4 Умение проектировать пищевые продукты с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей отдельных групп населения	Знает	основные принципы проектирования пищевых продуктов с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей отдельных групп населения
	Умеет	проектировать пищевые продукты с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей отдельных групп населения
	Владеет	технологией моделирования комбинированных пищевых продуктов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Рациональное использование нерыбных объектов водного промысла в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания» применяются следующие методы интерактивного обучения: деловая игра и беседы.