**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе дисциплины

# **«Централизованное производство мясных, рыбных полуфабрикатов»**

#

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК‑6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

-обработки продуктов и сырья при производстве полуфабрикатов;

-процессов происходящих в продуктах при тепловой обработке;

-норм отходов и потерь при кулинарной обработке;

-технологических процессов приготовления полуфабрикатов

-правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности.

**Умение:**

-проводить разделку говяжьих, свиных, бараньих туш;

 - работать со сборником рецептур готовых полуфабрикатов;

-рассчитать химический состав и калорийность готовых полуфабрикатов

**Навык:**

- работы со сборником рецептур готовых полуфабрикатов

- разделки говяжьих, свиных, бараньих туш

**Опыт деятельности:**

- выполнять технологические расчеты по выходу полуфабрикатов

- приготовления полуфабрикатов, определения отходов и потерь

**3. Содержание программы дисциплины:**

 Разделка говяжьих, бараньих, свиных полутуш. Рыба специальной разделки незамороженная. Рыба специальной разделки мороженая. Полуфабрикаты из баранины. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из свинины. Характеристика крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов. Полуфабрикаты из птицы. Приготовление полуфабрикатов (натуральные, панированные, кусковые полуфабрикаты из рыбы). Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла.

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С