

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 рецептов готовых полуфабрикатов;
- рассчитать химический состав и калорийность готовых полуфабрикатов

Навык:

- работы со сборником рецептов 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