

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ к рабочей программе дисциплины

«Централизованное производство мясных, рыбных полуфабрикатов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047. Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3)
- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания (ОПК-4.4).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

Умение: осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

Навык и опыт деятельности: осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

3.Содержание программы дисциплины: Раздел 1 Введение. Раздел 2 Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Раздел 3 Технологическая схема производства мясных рубленых полуфабрикатов и особенности. Раздел 4 Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Раздел 5 Факторы формирующие качество полуфабрикатов. Раздел 6 Порционные полуфабрикаты. Раздел 7 Мелкокусковые полуфабрикат. Раздел 8 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

4.Форма промежуточной аттестации: зачет.

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