

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:
e068472ab7c50af0e05238041c03610477035257

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Технология производства мясных полуфабрикатов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03**

Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1.)

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3.)

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Организовывает работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.4.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения

- технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения

- технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

- осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

- контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения

- организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Навык:

- осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

- организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

РАЗДЕЛ 1. Производство натуральных мясных полуфабрикатов. РАЗДЕЛ 2. Производство рубленых полуфабрикатов. РАЗДЕЛ 3. Производство полуфабрикатов из мяса птицы. РАЗДЕЛ 4. Производство быстрозамороженных готовых блюд. РАЗДЕЛ 5. Контроль качества полуфабрикатов и готовых блюд РАЗДЕЛ 6. Дополнительное сырье и материалы.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.