**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.