**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 **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность «Технология производства и переработки мяса и мясной продукции»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: **Профессиональные компетенции (ПК):**

**-** Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

*-* технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

***Умения:***

- организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

***Навык:***

- организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии 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**: экзамен.

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