Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 11:43:53
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045130a5692d52b7e

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, хранения 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.