Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:23:45
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

# 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 продукций 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 продукций общественного питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций 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 продукций 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 продукций 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 Лосевская С.А.