

## Аннотация дисциплины «Технология производства полуфабриката из продукции животноводства»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 1 зачетная единица (36 академических часа, из них контактная работа – 20,1 ч., самостоятельная работа – 15,9 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** является формирование у обучающихся навыков, позволяющих управлять технологическими процессами на всех стадиях производства полуфабрикатов из животноводческого сырья.

**3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** ФТД. Факультативы.

### **4. Структура дисциплины:**

Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Российский рынок полуфабрикатов. Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. Характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Особенности технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. Организация производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций:

«Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4);

и профессиональных компетенций:

«Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства» (ПК-4); «Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **- знать:**

- безопасные условия выполнения производственных процессов;  
- современные технологии и технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

#### **- уметь:**

- определять основные характеристики сырья и готовой продукции;  
- осуществлять контроль за соблюдением технологии производства мясосодержащих полуфабрикатов.

#### **- владеть:**

- приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

- современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии производства мясосодержащих полуфабрикатов.

### **6. Виды учебной работы**

Лабораторные занятия

### **7. Формы контроля**

зачет – 8 семестр.