

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.09.2019  
Уникальный идентификатор:  
71183e1134ef9cfa69b20cd480271b7c1a975e66

## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Производство мясных полуфабрикатов»**  
**направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания**  
**профиль подготовки Технология продуктов общественного питания**

**Цель дисциплины** – вооружить технологов систематизированными знаниями основ производства мясных полуфабрикатов, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества мясных полуфабрикатов, а, следовательно, и продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

### **Задачи освоения дисциплины:**

- изучение основных нормативных документов, используемых при производстве мясных полуфабрикатов;
- приобретение навыков в разработке и организации ресурсосберегающих технологий производства мясных полуфабрикатов, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой продукции;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий производства мясных полуфабрикатов.

## **2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Дисциплина «Производство мясных полуфабрикатов» входит в вариативную часть и является дисциплиной по выбору студента, устанавливаемой вузом.

**В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:**

### **ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания**

**Знать:** технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания.

**Уметь:** использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**Владеть:** способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

### **ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания**

**Знать:** приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.

**Уметь:** устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**Владеть:** готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

**ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения**

**Знать:** приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.

**Уметь:** устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**Владеть:** готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

**ПКУВ-7.2.Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство**

**Знать:** методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

**Уметь:** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

**Владеть:** способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

Дисциплина «Производство мясных полуфабрикатов» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Разработчик:

Канд. техн. наук, доц. \_\_\_\_\_

С.Н. Едыгова

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_

З.Н. Хатко

