



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки
и экспертиза продуктов животноводства»

Л. А. Коростелева, Е. С. Быков

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Методические указания по изучению дисциплины

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2022

УДК 637.03
ББК 36.920.1
К68

Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ

К68 **Коростелева, Л. А.**
Технология производства полуфабрикатов : методические указания / Л. А. Коростелева. Е.С. Быков. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2022. – 28 с.

Методические указания предназначены для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. В издании представлена тематика и методика проведения практических занятий, указаны вопросы для подготовки к экзамену, приведен перечень рекомендуемой литературы по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов».

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2022
© Коростелева Л. А., Быков Е. С., 2022

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Технология обработки продуктов убоя», по теме «Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия» занимают основополагающее место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся. Методические указания позволяют обеспечить оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче экзамена по данной дисциплине. Методические указания включают содержание и методику проведения практических занятий, рекомендуемую литературу и вопросы для подготовки к экзамену.

Издание предназначено для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и будут способствовать формированию у них части *общепрофессиональных* компетенций «Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес», «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность», «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», «Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями», «Брать на себя ответственность за работу членов команды и результат выполнения заданий», «Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации», «Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности», а также *профессиональных* компетенций: осуществлять подготовку мясного сырья, придание специфической формы мясным полуфабрикатам, проведение посола и добавление пряностей.