

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в специальность»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.1: Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Введение в специальность» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Тема 1. Введение. Обучить способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

2. Тема 1. Введение. Общие понятия общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, обработка сырья, полуфабрикатов, получение готовой продукции.

3. Тема 2. Холодная обработка овощей. Виды овощей и их пищевая ценность. Технологический процесс кулинарной механической обработки овощей, полуфабрикаты из овощей. Обработка клубнеплодов.

4. Тема 2. Холодная обработка овощей. Обработка корнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Обработка десертных овощей.

5. Тема 2. Холодная обработка овощей. Технологический процесс использования переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Обработка плодов.

6. Тема 3. Холодная обработка рыбы. Виды рыбы и ее пищевая ценность. Характеристики рыбы как сырья для предприятий общественного питания, виды полуфабрикатов из рыбы.

7. Тема 3. Холодная обработка рыбы. Технологические операции по предварительной обработке рыбы, выработка полуфабрикатов. Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы.

8. Тема 3. Холодная обработка рыбы. Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб. Правила приготовления рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.

9. Тема 3. Холодная обработка рыбы. Требования к качеству рыбы и рыбных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы. Обработка нерыбного водного сырья. Отходы рыбы и их использование.

10. Коллоквиум № 1. Контрольный опрос по темам: "Введение", "Холодная обработка овощей", "Холодная обработка рыбы".

11. Тема 4. Холодная обработка мяса. Виды мяса и его пищевая ценность. Виды мясного сырья и полуфабрикатов для предприятий общественного питания. Предварительная обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота, получение полуфабрикатов.

12. Тема 4. Холодная обработка мяса. Анализ качества мяса. Технологический процесс размораживания мяса. Технологический процесс обмывания и обсушивания мяса.

13. Тема 4. Холодная обработка мяса. Технологические операции по разделке туш крупного рогатого и мелкого скота. Разделка туш крупного рогатого скота. Полуфабрикаты в результате разруба говяжьей туши. Разделка туш мелкого скота на отрубы. Полуфабрикаты в результате разруба туши свинины. Полуфабрикаты в результате разруба туши баранины и козлятины. Полуфабрикаты в результате разруба туши телятины.

14. Тема 4. Холодная обработка мяса. Технологический процесс обработки мясных

субпродуктов и полуфабрикаты из них. Обработка костей и их использование.

15. Тема 4. Холодная обработка мяса. Производство и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Требования к качеству и анализ полуфабрикатов из мяса.

16. Тема 5. Холодная обработка птицы и дичи. Пищевая ценность блюд из птицы и дичи. Операции по обработке птицы. Полуфабрикаты из с/х птицы и дичи. Централизованное производство полуфабрикатов из кур и цыплят.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина