

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.В.1 «Введение в специальность»

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов
общественного питания**

**Статус дисциплины: часть, формируемая участниками образовательных
отношений**

Форма обучения: заочная

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|---------------|--|---------------------|
| Разработал | доцент | Е.В. Писарева |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТПП» | О.В. Кольтюгина |
| | руководитель направленности (профиля) программы | М.А. Вайтанис |

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|--|-----------|--|
| ПК-1 | 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-1.1 | Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

| | |
|---|--|
| Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины. | Неорганическая химия |
| Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения. | Технология продукции общественного питания |

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

| Форма обучения | Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| | Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| заочная | 12 | 8 | 0 | 124 | 25 |

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 1

Лекционные занятия (12ч.)

1. Тема 1. Введение {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] История кулинарии. Основные этапы развития кулинарии. Цель и задачи дисциплины. Общие понятия общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов; обработка сырья, полуфабрикатов, получение готовой продукции. Обучение 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 2. Холодная обработка овощей {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] Виды овощей и их пищевая ценность. Технологический процесс кулинарной механической обработки овощей. Обработка клубнеплодов. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Обработка плодов. Обработка корнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Обработка десертных овощей
3. Тема 3. Холодная обработка рыбы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] Виды рыбы и ее пищевая ценность. Характеристики рыбы как сырья для предприятий общественного питания. Технологические операции по предварительной обработке рыбы. Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы. Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб. Правила приготовления рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбы и рыбных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы. Обработка нерыбного водного сырья. Отходы рыбы и их использование
4. Тема 4. Холодная обработка мяса {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] Виды мяса и его пищевая ценность. Виды мясного сырья и полуфабрикатов для предприятий общественного питания. Предварительная обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота. Анализ качества мяса. Технологический процесс размораживания мяса. Обмывание и обсушивание 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
5. Тема 4. Холодная обработка мяса {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] Технологический процесс обработки мясных субпродуктов и полуфабрикаты из них. Обработка костей и их использование. Производство и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Требования к качеству и анализ

полуфабрикатов из мяса

6. Тема 5. Холодная обработка птицы и дичи {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] 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

Лабораторные работы (8ч.)

1. Холодная обработка овощей {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение техники безопасности и основ нарезки продуктов. Изучение методики расчета отходов и потерь
2. Холодная обработка рыбы {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение правил разделки рыбы

Самостоятельная работа (124ч.)

1. Подготовка к лекциям {творческое задание} (95ч.)[1,2,3,4,5] Подготовка по материалам лекций

Самостоятельное изучение вопросов

Тема 1 Основные этапы развития кулинарии

Тема 2 Централизованное производство овощных полуфабрикатов

Тема 3 Характеристика рыбы как сырья для предприятий общественного питания

Тема 4 Анализ качества мяса. технологический процесс размораживания мяса. Требования к качеству и анализ полуфабрикатов из мяса

Тема 5 Пищевая ценность блюд из птицы и дичи

2. Подготовка к лабораторным работам {творческое задание} (20ч.)[1,3,4,5] Подготовка по материалам лабораторных работ

3. Подготовка к экзамену {творческое задание} (9ч.)[1,2,3,4,5] Подготовка вопросов по темам лекций

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Писарева Е. В. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Введение в специальность» для бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания» / Е. В. Писарева; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2015. 58 с.
http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_vs_lab.pdf

2. Писарева Е.В. Методические указания к выполнению контрольной

работы по дисциплине "Введение в специальность" / Е.В. Писарева Е.В., Алт гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 19с.
http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_vs_zfo_kr.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. **Общественное питание. Мир в твоей тарелке : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Н. К. Романова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник ; под редакцией Е. И. Шевченко. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. - 87 с. - ISBN 978-5-7882-0989-0. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/63746.html> - Режим доступа: для авторизир. пользователей**

6.2. Дополнительная литература

4. **Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания. Характеристика, химический состав, свойства, область применения : учебное пособие / Н. В. Макарова. - Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2016. - 160 с. - ISBN 2227-8397. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/90516.html> - Режим доступа: для авторизир. пользователей**

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. http://window.edu.ru/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.16 **Пищевая промышленность**

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

| №пп | Используемое программное обеспечение |
|-----|--------------------------------------|
| 1 | LibreOffice |
| 2 | Windows |
| 3 | Антивирус Kaspersky |

| №пп | Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы |
|-----|--|
| 1 | Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/) |

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|
| учебные аудитории для проведения учебных занятий |
| помещения для самостоятельной работы |

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».