

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 – 2 з.е. (72 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- ПК-4: 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;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Введение. Холодная обработка овощей.. История кулинарии. Основные этапы развития кулинарии. Цель и задачи дисциплины, общие понятия общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Виды овощей и их пищевая ценность. Кулинарная механическая обработка овощей. Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Обработка десертных овощей. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов и плодов. Условия хранения, транспортировки и реализации овощных полуфабрикатов..

2. Обработка рыбы. Обработка мяса. Виды рыбы и ее пищевая ценность. Основные операции по предварительной обработке рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка 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.

Условия, сроки хранения, транспортировки и реализации рыбных полуфабрикатов.

Виды мяса и его пищевая ценность. Виды мясного сырья для предприятий общественного питания. Предварительная обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота. Определение качества мяса. Размораживание мяса. Обмывание, обсушивание мяса. Операции по разделке туш мяса. Разделка туш крупного рогатого скота. Какие части мякоти получают в результате разруба туш говядины. Разделка туш мелкого скота. Какие части мякоти получают в результате разруба туш свинины.

Какие части мякоти получают в результате разруба туш баранины и козлятины. Какие части мякоти получают в результате разруба туши телятины. Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикаты из них. Обработка костей и их использование. Производство и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса. Натуральные порционные полуфабрикаты из мяса. Натуральные порционные панированные полуфабрикаты из мяса. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из рубленного мяса. Натуральные рубленные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из котлетной массы. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов из мяса. Условия, сроки хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов из мяса..

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Введение. История кулинарии. Основные этапы развития кулинарии. Цель и задачи дисциплины, общие понятия общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов..

2. Холодная обработка овощей. Виды овощей и их пищевая ценность. Кулинарная механическая обработка овощей. Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Обработка десертных овощей. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов и плодов. Условия хранения, транспортировки и реализации овощных полуфабрикатов..

3. Холодная обработка рыбы. Виды рыбы и ее пищевая ценность. Основные операции по предварительной обработке рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка 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.

Условия, сроки хранения, транспортировки и реализации рыбных полуфабрикатов.

4. Холодная обработка мяса. Виды мяса и его пищевая ценность. Виды мясного сырья для предприятий общественного питания. Предварительная обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота. Определение качества мяса. Размораживание мяса. Обмывание, обсушивание мяса. Операции по разделке туш мяса. Разделка туш крупного рогатого скота. Какие части мякоти получают в результате разруба туш говядины. Разделка туш мелкого скота. Какие части мякоти получают в результате разруба туш свинины. Какие части мякоти получают в результате разруба туш баранины и козлятины. Какие части мякоти получают в результате разруба туши телятины. Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикаты их них. Обработка костей и их использование. Производство и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса. Натуральные порционные полуфабрикаты из мяса. Натуральные порционные панированные полуфабрикаты из мяса. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из рубленного мяса. Натуральные рубленные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из котлетной массы. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов из мяса. Условия, сроки хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов из мяса. Требования к срокам годности мяса и мясных продуктов..

5. Холодная обработка птицы. 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. Условия, сроки хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов из кур и цыплят. Требования к срокам годности птицы, яиц и продуктов их переработки.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина