

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

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 (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.В. Писарева
	доцент	Е.В. Писарева
	доцент	Е.В. Писарева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	классификацию сырья и пищевых продуктов, термины и определения в области их производства и реализации; особенности технологии производства продуктов	пользоваться международными стандартами, регламентирующим и требованиями к разработке и производству продуктов питания для различных контингентов	методами контент-анализа; навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы
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	порядок разработки производственной программы предприятия; последовательность выполнения технологических расчетов; организацию основного и вспомогательного производства	проводить стандартные испытания по определению показателей и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания	методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции, методами составления рецептов с использованием компьютерных технологий

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики),	Неорганическая химия
------------------------	----------------------

предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

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: 2 / 72

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	4	0	64	10
очная	17	17	0	38	40

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 3

Лекционные занятия (4ч.)

1. Введение. Холодная обработка овощей. {лекция с заранее запланированными ошибками} (2ч.)[1,3] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2] 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 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.

Лабораторные работы (4ч.)

1. Холодная обработка овощей {работа в малых группах} (4ч.)[1,3] Изучение холодной обработки овощей

Самостоятельная работа (64ч.)

1. Подготовка материала контрольной работы студента {беседа} (20ч.)[4]
Подготовка материала контрольной работы студента

2. Проработка конспекта лекций {беседа} (20ч.)[3,4] Проработка конспекта

лекций

3. Подготовка к зачету {беседа} (24ч.)[5,6] Подготовка к зачету

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (17ч.)

1. Введение {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] История кулинарии. Основные этапы развития кулинарии. Цель и задачи дисциплины, общие понятия общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

2. Холодная обработка овощей {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[5] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,5] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (3ч.)[4] 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

Лабораторные работы (17ч.)

- 1. Холодная обработка овощей {работа в малых группах} (4ч.)[1]** Изучение техники безопасности и основ нарезки продуктов
- 2. Холодная обработка рыбы {работа в малых группах} (4ч.)[1]** Изучение правил разделки рыбы
- 3. Разделка туш говядины {работа в малых группах} (4ч.)[1]** Изучение разрубка туш крупного рогатого скота
- 4. Разделка туш свинины, баранины, козлятины и телятины {работа в малых группах} (5ч.)[1]** Изучение правил разрубка туш мелкого скота

Самостоятельная работа (38ч.)

- 1. Подготовка к лабораторным работам 1-4 {дискуссия} (16ч.)[6]** Подготовка к лабораторным работам 1-4
- 2. Проработка конспекта лекций 1-9 {беседа} (9ч.)[3]** Проработка конспекта лекций 1-9
- 3. Подготовка к коллоквиуму 1 {беседа} (6ч.)[1,4]** Подготовка к коллоквиуму 1
- 4. Подготовка к зачету {беседа} (7ч.)[1,5]** Подготовка к зачету

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

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

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

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

6.2. Дополнительная литература

3. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 131 с. : ил., табл. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>

4. Фурс И. Н. Технология производства продукции общественного питания : [учеб. пособие для специальности "Коммерч. деятельность" вузов] / И. Н. Фурс. - М. : Новое знание, 2002. - 799 с. - Библиогр.: с. 795 – 18 экз

5. Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань : КГТУ, 2010. - 92 с. : табл. - ISBN 978-5-7882-1023-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972>

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

6. 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.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

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	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	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 занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

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».