

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в специальность»

по основной образовательной программе подготовки бакалавров по направлению
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цели освоения дисциплины - изучение основных понятий по специальности; получение навыков первичной обработки сырья и получение полуфабрикатов из овощей, рыбы и мяса.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- готовность 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 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-4).

3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1

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

Модуль 2

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.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев