

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 заочная. Семестр 1.

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

2. Тема 2. Холодная обработка овощей. Виды овощей и их пищевая ценность. Кулинарная механическая обработка 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. Виды рыбы и ее пищевая ценность. Характеристики рыбы как сырья для предприятий общественного питания. 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.

4. Тема 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 и обсушивание мяса. Операции по разделке туш крупного рогатого и мелкого скота. Разделка туш крупного рогатого скота. Части мякоти в результате разруба говяжьей туши. Разделка туш мелкого скота на отрубы. Части мякоти в результате разруба туши свинины, Части мякоти в результате разруба туши баранины и козлятины. Части мякоти в результате разруба туши телятины.

5. Тема 4. Холодная обработка мяса. Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикаты из них. Обработка костей и их использование. Производство и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.

6. 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