

## 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; 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.** 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.** 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.** 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.** 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.** 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