

## 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 очная. Семестр 1.**

**1. Тема 1. Введение.** Обучить 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 1. Введение.** Общие понятия общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, обработка сырья, полуфабрикатов, получение готовой продукции.

**3. Тема 2. Холодная обработка овощей.** Виды овощей и их пищевая ценность. Технологический процесс кулинарной механической обработки овощей, полуфабрикаты из овощей. Обработка клубнеплодов.

**4. Тема 2. Холодная обработка овощей.** Обработка корнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Обработка десертных овощей.

**5. Тема 2. Холодная обработка овощей.** Технологический процесс использования переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Обработка плодов.

**6. Тема 3. Холодная обработка рыбы.** Виды рыбы и ее пищевая ценность. Характеристики рыбы как сырья для предприятий общественного питания, виды полуфабрикатов из рыбы.

**7. Тема 3. Холодная обработка рыбы.** Технологические операции по предварительной обработке рыбы, выработка полуфабрикатов. Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы.

**8. Тема 3. Холодная обработка рыбы.** Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб. Правила приготовления рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.

**9. Тема 3. Холодная обработка рыбы.** Требования к качеству рыбы и рыбных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы. Обработка нерыбного водного сырья. Отходы рыбы и их использование.

**10. Коллоквиум № 1.** Контрольный опрос по темам: "Введение", "Холодная обработка овощей", "Холодная обработка рыбы".

**11. 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, получение полуфабрикатов.

**12. Тема 4. Холодная обработка мяса.** Анализ качества мяса. Технологический процесс размораживания мяса. Технологический процесс обмывания и обсушивания мяса.

**13. Тема 4. Холодная обработка 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.

**14. Тема 4. Холодная обработка мяса.** Технологический процесс обработки мясных

субпродуктов и полуфабрикаты из них. Обработка костей и их использование.

**15. Тема 4. Холодная обработка мяса.** Производство и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Требования к качеству и анализ полуфабрикатов из мяса.

**16. 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