

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**

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-1	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Неорганическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Технология продукции общественного питания

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: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	16	0	96	57

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

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (32ч.)

- 1. Тема 1. Введение {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Общие понятия общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, обработка сырья, полуфабрикатов, получение готовой продукции
- 3. Тема 2. Холодная обработка овощей {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Виды овощей и их пищевая ценность. Технологический процесс кулинарной механической обработки овощей, полуфабрикаты из овощей. Обработка клубнеплодов
- 4. Тема 2. Холодная обработка овощей {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Технологический процесс использования переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Обработка плодов
- 6. Тема 3. Холодная обработка рыбы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Виды рыбы и ее пищевая ценность. Характеристики рыбы как сырья для предприятий общественного питания, виды полуфабрикатов из рыбы
- 7. Тема 3. Холодная обработка рыбы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Технологические операции по предварительной обработке рыбы, выработка полуфабрикатов. Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы
- 8. Тема 3. Холодная обработка рыбы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб. Правила приготовления рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
- 9. Тема 3. Холодная обработка рыбы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Требования к качеству рыбы и рыбных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы. Обработка нерыбного водного сырья. Отходы рыбы и их использование
- 10. Коллоквиум № 1 {дискуссия} (2ч.)[2]** Контрольный опрос по темам: "Введение", "Холодная обработка овощей", "Холодная обработка рыбы"
- 11. Тема 4. Холодная обработка мяса {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Анализ качества мяса. Технологический процесс размораживания мяса. Технологический процесс обмывания и обсушивания мяса

13. Тема 4. Холодная обработка мяса {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Технологический процесс обработки мясных субпродуктов и полуфабрикаты из них. Обработка костей и их использование

15. Тема 4. Холодная обработка мяса {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] 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

Лабораторные работы (16ч.)

1. Холодная обработка овощей {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение техники безопасности и основ нарезки продуктов. Изучение методики расчета отходов и потерь

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 разруба туш крупного рогатого скота

4. Разделка туш свинины, баранины, козлятины и телятины {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение правил разруба туш мелкого скота

Самостоятельная работа (96ч.)

1. Подготовка к лекциям {творческое задание} (32ч.)[1,2,3,4] Подготовка по материалам лекций

2. Подготовка к лабораторным работам {творческое задание} (16ч.)[1,2,3,4] Подготовка по материалам лабораторных работ

3. Подготовка к коллоквиуму 1 {творческое задание} (12ч.)[1,2,3,4] Подготовка по темам 1, 2, 3

4. Подготовка к экзамену {творческое задание} (36ч.)[1,2,3,4] Подготовка

вопросов по темам 4, 5

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. Общественное питание. Мир в твоей тарелке : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Н. К. Романова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник ; под редакцией Е. И. Шевченко. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. — 87 с. — ISBN 978-5-7882-0989-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/63746.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6.2. Дополнительная литература

3. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания. Характеристика, химический состав, свойства, область применения : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2016. — 160 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90516.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

4. 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 учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».