

**Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного  
питания**  
наименование ОПОП  
**Б1.В.ДВ.02.01**  
шифр дисциплины

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Дисциплины  
(модуля)**

**Первичная обработка пищевого сырья и полуфабрикатов**

Разработчик (и):

Бензик И. Н.

ФИО

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

ученая степень,  
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 12 от 27.04.2021 г.

Заведующий кафедрой

Т.П.Н.

\_\_\_\_\_

  
подпись

В. А. Гроховский  
ФИО

**Мурманск  
2021**

## Пояснительная записка

Объем дисциплины - 4 з.е.

**1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой**

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 <sub>ПК1</sub> Способен организовать и вести технологический процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знать:</b> - технологический процесс механической, гидромеханической обработки растительного сырья; - особенности приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов. <b>Уметь:</b> - определять качество поступающего растительного сырья; - производить расчеты на определение количества отходов при обработке сырья, массы нетто, брутто; - пользоваться нормативной документацией; - рационально использовать сырье. <b>Владеть:</b> - умениями составления технологических схем механической обработки растительного сырья.

## 2. Содержание дисциплины (модуля)

### Модуль 1. Введение

1. Введение. Цели и задачи дисциплины, её связь с другими дисциплинами. Технологические свойства растительного сырья. Ознакомление со сборником рецептов и кулинарных изделий.

### Модуль № 2. Технологический процесс механической обработки овощей, плодов и грибов

1. Первичная обработка картофеля и корнеплодов. Способы нарезки, размеры, рекомендации кулинарного использования. Составление технологических схем обработки, определение норм отходов согласно сезону, решение задач.

2. Первичная обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки, размеры, рекомендации кулинарного использования. Сопоставление технологических схем обработки, определение норм отходов согласно сезона. Решение задач.

3. Первичная обработка тыквенных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Формы нарезки, размеры, подготовка для фарширования, рекомендации кулинарного использования. Составление технологических схем обработки, определение норм отходов согласно сезону, решение задач.

4. Производство полуфабрикатов из томатных, бобовых и зернобобовых, десертных и переработанных овощей и грибов. Формы нарезки, подготовка овощей к фаршированию. Рекомендации кулинарного использования. Определение фактических отходов при механической обработке. Решение задач.

## 3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

(модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

#### **4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)**

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

**5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы** (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

##### ***Основная литература:***

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 416 с.
2. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания : учеб.-метод. пособие / сост. А. В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дело и Сервис, 2002. - 1016 с.

##### ***Дополнительная литература:***

4. Туршук, Е. Г. Выполнение технологических расчетов : учеб. пособие для вузов / Е. Г. Туршук; Федер. агентство по рыболовству, ФГОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2011. - 139 с.

#### **6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»\_- URL: <http://window.edu.ru>

**7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. *Операционная система Microsoft Windows Vista*
2. *Офисный пакет Microsoft Office 2007*
3. *Программное обеспечение «Антиплагиат»*

#### **8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ**

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)** представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## 10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс/Сессия			Всего часов
	1				1/1			
Лекции	4			4				
Практические занятия								
Лабораторные работы	30			30	6			6
Самостоятельная работа	74			74	129			129
Подготовка к промежуточной аттестации	36			36	9			9
<b>Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки</b>	<b>144</b>			<b>144</b>	<b>144</b>			<b>144</b>
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля								
Экзамен	+			+	+			+

## Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ
<b>Очная форма</b>	
1.	Характеристика и подготовка рабочего места, кухонного инвентаря и оборудования
2.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из клубнеплодов. Простые формы нарезки
3.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из клубнеплодов. Сложные формы нарезки
4.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из корнеплодов
5.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из капустных и луковых овощей
6.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из тыквенных овощей
7.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из томатных овощей и грибов
8.	Технология обработки и приготовления полуфабрикатов из сушеных и консервированных овощей
<b>Заочная форма</b>	
1.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из клубнеплодов. Простые формы нарезки
2.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из капустных и луковых овощей
3.	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из томатных овощей и грибов