

Компонент ОПОП Продукты питания животного происхождения  
наименование ОПОП

19.03.03  
шифр дисциплины

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины  
(модуля)

Б1.В.ДВ.05.02 Технология рыбных кулинарных продуктов

Разработчик:

Шокина Ю.В.

ФИО

Профессор кафедры ТПП

должность

д-р техн.наук, профессор

ученая степень,

звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых

производств

наименование кафедры

протокол № 12 от 27 апреля 2021 г.

Заведующий кафедрой ТПП



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)
<p><b>ПК-1</b> Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1 ПК-1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2 ПК-1 Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов;</li> <li>- нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающие товаропродвижение кулинарных продуктов на потребительский рынок;</li> <li>- методологию идентификации, оценки и подтверждения соответствия кулинарных продуктов установленным требованиям и заявленным характеристикам;</li> <li>- методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового кулинарного продукта.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов;</li> <li>- участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества кулинарных продуктов на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции;</li> <li>- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных продуктов питания;</li> <li>- анализировать причины брака кулинарных продуктов и предотвращать возможность его возникновения.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и проведения технологического процесса производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений;</li> <li>- разработки мероприятий по оценке качества кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.</li> </ul>

## **2. Содержание дисциплины (модуля)**

### **Модуль 1. Введение**

Тема 1. Содержание дисциплины «Технология кулинарной продукции из водных биологических ресурсов (ВБР)». Задачи и методы изучения дисциплины. Кулинарное производство в РФ: истории развития. Актуальная оценка рынка кулинарных изделий из ВБР в РФ и регионе. Методы оценки рынка кулинарных изделий.

Тема 2. Определение потребительского спроса на кулинарную продукцию: цель и методы. Перспективные направления развития кулинарного производства в РФ в соответствии со Стратегией развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2030 года.

### **Модуль 2. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемые в кулинарном производстве.**

Тема 1. Сырье и полуфабрикаты, используемые для производства кулинарных изделий. Требования, предъявляемые к качеству. Размерно-массовый и химический состав, пищевая ценность ВБР. Посмертные изменения в сырье и оценка качества сырья и полуфабрикатов.

Тема 2. Изготовление полуфабрикатов из животного сырья, основные технологические этапы: размораживание, отмочка соленого сырья, разделка, мойка.

### **Модуль 3. Классификация кулинарной продукции из ВБР. Основные виды кулинарной продукции.**

Тема 1. Характеристика отдельных групп кулинарных изделий из ВБР и полуфабрикатов: натуральные кулинарные изделия (отварные, жареные, печеные, заливные, зельцы); изделия из фарша (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, колбаски); мучная кулинария (пироги, пирожки, пончики, рыбные палочки, пельмени и манты); вторые замороженные блюда (плов, солянки, запеканки, лазаньи, блинчики с начинкой и др.); пастообразные изделия (мясные паштеты); салаты и закуски; мясные супы; соусы и маринады.

Тема 2. Пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве, краткая характеристика: вода, соль, сахар, томатные продукты, растительные масла и жиры, мука, пряности и пряные экстракты, уксусная кислота, усилители вкуса, желатин пищевой, структурообразователи (желатин, каррагинан, агар, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, другие полисахариды), консерванты, крупы, овощи. Требования, предъявляемые к качеству материалов.

### **Модуль 4. Технологии приготовления кулинарных изделий из ВБР.**

Тема 1. Технологии приготовления натуральных кулинарных изделий из ВБР.

Технология изготовления отварных, жареных, печеных изделий, заливных, зельцев и изделий в желе.

Тема 2. Технологии приготовления кулинарных изделий из фарша. Технология изготовления котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек. Технология мясных колбасок.

Тема 3. Технология приготовления мучной кулинарии. Технология изготовления печеных пирогов, пирожков, кулебяк и расстегаев с начинкой. Технология изготовления пирожков жареных и пончиков с начинкой. Технология изготовления пельменей и мант.

Тема 4. Технология приготовления вторых замороженных блюд. Технология изготовления вторых замороженных блюд: запеканок и лазаньи. Технология изготовления вторых замороженных блюд: плова и солянки.

Тема 5. Технология приготовления мясных паштетов и пастообразных изделий.

Тема 6. Технология приготовления супов, салатов, закусок. Технология изготовления супов. Технология изготовления салатов и закусок.

**Модуль 5. Санитария и гигиена при производстве кулинарных изделий из ВБР.** Санитарно-гигиенические условия кулинарного производства. Личная гигиена работника кулинарного производства

**Модуль 6. Тара и упаковка при производстве кулинарных изделий из ВБР.** Хранение и транспортирование кулинарных изделий. Тара и упаковочные материалы для полуфабрикатов и кулинарных изделий из животного сырья. Подготовка тары и материалов, упаковывание готовых кулинарных изделий. Маркирование потребительской тары и транспортной тары. Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий. Режимы транспортирования готовых кулинарных изделий.

**Модуль 7. Дефекты кулинарных изделий из ВБР.** Дефекты кулинарной продукции и полуфабрикатов. Пути повышения качества и расширения ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий.

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

1. мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
2. методические указания к выполнению лабораторных/практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
3. 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. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 351 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-03-003580-X. - ISBN 5-03-003579-6 : 243-50.
2. 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. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-03-003581-8. - ISBN 5-03-003579-6 : 243-50. 36.99 - Т 38
3. Борисочкина, Л. И. Производство рыбных кулинарных изделий. Технология и оборудование : учебник для проф. обучения рабочих на производстве / Л. И. Борисочкина, А. В. Гудович. - Москва: Агропромиздат, 1989. - 311 с. : ил. - Библиограф.: с. 308. - ISBN 5-10-001299-4 : 29-00. 36.94 - Б 82

#### ***Дополнительная литература:***

4. Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / [А. И. Мглинец и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2010. - 735 с. : ил. - Библиограф.: с. 732-735. - ISBN 978-5-904406-15-8 : 805-00. 36.99 - Т 38

5. Борисочкина, Л. И. Технология продуктов из океанических рыб / Л. И. Борисочкина, Т. А. Дубровская. - Москва : Агропромиздат, 1988. - 208 с. - ISBN 5-10-000256-5 : 29-00. 36.94 - Б 82

6. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с. : ил. - ISBN 985-6516-68-4 : 132-00. 36.99 - Ф 95

## 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			
	8	Всего часов	Сессия 2, курс 5	Всего часов
Лекции	36	<b>36</b>	6	<b>6</b>
Лабораторные работы	48	<b>48</b>	14	<b>14</b>
Самостоятельная	60	<b>60</b>	124	<b>124</b>

работа				
Подготовка к промежуточной аттестации	-	-	4	<b>4</b>
<b>Всего часов по дисциплине</b>	144	<b>144</b>	144	<b>144</b>
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля				
Зачет с оценкой	+		+	
Количество контрольных работ	-		1	

### Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ	
	2	3
1	<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>
1	Изучение технологии натуральных кулинарных изделий (отварных, жареных, печеных изделий, заливных, зельцев и изделий в желе) – 8,0ч	Изучение технологии натуральных кулинарных изделий (отварных, жареных, печеных изделий, заливных, зельцев и изделий в желе) – 4,0ч
2	Изучение технологии кулинарных изделий из фарша (котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, мясных колбасок.) – 8,0ч	Изучение технологии кулинарных изделий из фарша (котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, мясных колбасок.) – 4,0ч
3.	Изготовление технологии мучных кулинарных изделий (печеных пирогов, пирожков, кулебяк и расстегаев с начинкой, пирожков жареных и пончиков с начинкой, пельменей и мант) – 8,0ч	Изготовление технологии мучных кулинарных изделий (печеных пирогов, пирожков, кулебяк и расстегаев с начинкой, пирожков жареных и пончиков с начинкой, пельменей и мант) – 6,0ч
4.	Изучение технологии вторых замороженных блюд (запеканок и лазаньи, вторых замороженных блюд: плова и солянки) – 8,0ч	-
5.	Изучение технологии кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, мясных и рыбных паштетов и пастообразных изделий (кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, пастообразных кулинарных изделий и паштетов из мяса и рыбы) – 8,0ч	
6.	Изучение технологии супов, салатов, закусок, кулинарных изделий из морепродуктов– 8,0ч	-
-	<b>ИТОГО: 48,0 ч</b>	<b>ИТОГО: 14,0 ч</b>