

**Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания**
наименование ОПОП
Б1.О.15
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины
(модуля)**

Основы кулинарного дела

Разработчик (и):

Бензик И. Н.

ФИО

должность

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой

Т.П.П.

подпись

В. А. Гроховский

ФИО

**Мурманск
2022**

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 8 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)
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД1 _{опк4} Способен выбирать и использовать рациональные технологические режимы и процессы при производстве продуктов питания	Знать: - технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; - технологический процесс механической обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из него Уметь: - определять качество поступающего сырья: рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи, кролика; - производить расчеты на определение количества отходов при обработке сырья, массы нетто, брутто; - пользоваться нормативной документацией; - рационально использовать сырье. Владеть: - умениями и навыками составления технологических схем механической обработки рыбы, мяса, взаимозаменяемости продуктов (овощей, рыбы, мяса); - методами определения рационального использования рыбы, мяса.

2. Содержание дисциплины (модуля)

Введение. Цели и задачи дисциплины, её связь с другими дисциплинами.

Технологические свойства сырья. Ознакомление со сборником рецептур и кулинарных изделий.

Раздел 1. Обработка рыбы и нерыбного сырья.

1.1. Первичная обработка рыбы, используемой целиком и непластованной. Составление технологической схемы обработки. Определение норм отходов. Решение задач.

1.2. Разделка рыбы на филе и для фарширования. Составление технологической схемы обработки. Определение норм отходов. Решение задач.

1.3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья.

1.4. Производство полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом для варки, припускания, жарки основным способом; для жарки во фритюре, на вертеле и решетке для запекания.

Производство полуфабрикатов из рыбной массы: котлетной, кнельной, нерыбного водного сырья.

Раздел 2 Обработка мяса и субпродуктов

2.1. Технологический процесс механической обработки мяса. Составление технологической схемы разделки говяжьих туш, полутуш и четвертин. Определение среднетушевых отходов и потерь при холодной обработке говядины I и II категории, норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов. Решение задач.

2.2. Технологический процесс механической обработки мяса баранины и свинины. Составление технологических схем их разделки, определение среднетушевых норм отходов

и потерь при холодной обработке – баранины I и II категории, свинины, норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов. Решение задач.

2.3. Расчет содержания костей и отдельных полуфабрикатов мяса свинины (мясной, обрезной, жирной), баранины (I и II категории), а также расхода мяса при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Решение задач.

2.4. Технология полуфабрикатов из мяса свинины и баранины (порционных и мелкокусковых) для жарения, тушения.

2.5. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины для жарения, припускания и запекания.

2.6. Расчет расхода субпродуктов при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Технология полуфабрикатов из субпродуктов (порционных, мелкокусковых) для жарения, варки, тушения.

2.7. Технологическая схема разделки птицы. Технология полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схема расчленения тушки, ассортимент полуфабрикатов.

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. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
2. Сборник рецептов 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:

3. 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. Электронный каталог библиотеки МГТУ с возможностью ознакомиться с печатным вариантом издания в читальных залах библиотеки – <http://lib.mstu.edu.ru/MegaPro/Web/>

2. Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>

3. 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	2			2/1	2/2			
Лекции	8	18		26	2	2			4
Практические занятия									
Лабораторные работы	10	40		50	4	8			12
Самостоятельная работа	126	86		212	134	130			264
Подготовка к промежуточной аттестации					4	4			8
Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки	144	144		288	144	144			288
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля									
Зачет/зачет с оценкой	+/-	-/+		+/+	+/-	-/+			+/+
Количество контрольных работ					1	1			2

Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ
Очная форма	
1.	Первичная обработка рыбы и морепродуктов, разделка рыбы на филе
2.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы
3.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы
4.	Технологический процесс механической обработки мяса. Определение нормы выхода полуфабрикатов из мяса.
5.	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.
6.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
7.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса.
8.	Технологический процесс механической обработки субпродуктов Расчет расхода субпродуктов при приготовлении полуфабрикатов.
9.	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.
10.	Технологический процесс механической обработки птицы. Расчет количества продуктов для приготовления полуфабрикатов.
11.	Формование тушек птицы для тепловой обработки.
12.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
13.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы.
Заочная форма	
1.	Первичная обработка рыбы и морепродуктов, разделка рыбы на филе
2.	Технологический процесс механической обработки мяса. Определение нормы выхода полуфабрикатов из мяса.
3.	Технологический процесс механической обработки птицы. Расчет количества продуктов для приготовления полуфабрикатов.