

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.

подпись

« 17 » 08 2020 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина _____ Б1.В.03 Основы кулинарного дела
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность _____ 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация _____ Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника _____ бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик _____ Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

должность	ТПП кафедра	подпись	Бензик И.Н. Ф.И.О.
-----------	----------------	---------	-----------------------

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологий пищевых производств 16.09.2020
наименование кафедры дата

протокол № 2



_____ Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине «Основы кулинарного дела», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в программу	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения
1.			
2.			

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании
Кафедры-разработчика ТПП,
от «___» _____ г., протокол № _____.

Заведующий кафедрой ТПП _____

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
Б1.В.03	«Основы кулинарного дела»	<p>Цель дисциплины - «Основы кулинарного дела» является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и рабочим учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».</p> <p>Задачи дисциплины: дать студентам необходимые практические навыки технологического процесса механической обработки сырья растительного и животного происхождения.</p> <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – технологический процесс механической, гидромеханической обработки овощей, плодов, грибов; – приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов; – технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; – технологический процесс механической обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из него <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество поступающего сырья: овощей, 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. <p><i>обладать умениями и навыками:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – составления технологических схем механической обработки овощей, рыбы, мяса, взаимозаменяемости продуктов (овощей, рыбы, мяса); – методами определения рационального использования овощей, рыбы, мяса. <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u></p> <p>Цели и задачи дисциплины, её связь с другими дисциплинами. Технологические свойства сырья. Ознакомление со сборником рецептов и кулинарных изделий. Технологический процесс механической обработки овощей, плодов и грибов. Технологический процесс механической обработки рыбы и нерыбного сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс механической обработка мяса и субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p><i>Реализуемые компетенции:</i></p> <p>ПК-1.</p> <p><i>Формы отчетности:</i></p> <p>Заочная форма обучения: Курс 2 – зачет. Очная форма обучения: Семестр 2 – зачет.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания», направленности: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью дисциплины «Основы кулинарного дела», является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Задачи

- получить необходимые практические навыки технологического процесса механической обработки сырья растительного и животного происхождения;
- изучить формы нарезки овощей;
- изучить виды полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Таблица 2 – Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции (Индикаторы сформированности компетенций)
1.	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Компетенция реализуется полностью	Знать: <ul style="list-style-type: none">– процесс механической, гидромеханической обработки овощей, плодов, грибов;– приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;– технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря;– технологический процесс механической обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из него. Уметь: <ul style="list-style-type: none">- производить расчеты на определение количества отходов при обработке сырья, массы нетто, брутто;- пользоваться нормативной документацией;- осуществлять технологический процесс производства продукции питания

			<p>- рационально использовать сырье.</p> <p>Владеть</p> <p>- навыками составления технологических схем механической обработки овощей, рыбы, мяса, взаимозаменяемости продуктов (овощей, рыбы, мяса);</p> <p>- методами определения рационального использования овощей, рыбы, мяса.</p>
--	--	--	---

3. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3 – Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения										
	Очная				Очно-заочная				Заочная		
	Семестр		Всего часов		Семестр		Всего часов		Семестр/Курс		Всего часов
	4								2		
Лекции	10		10					-			-
Практические занятия	-		-					-			-
Лабораторные работы	48		48					8			8
Часы на самостоятельную и контактную работу											
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)	-		-					-			-
Прочая самостоятельная и контактная работа	86		86					132			132
Подготовка к промежуточной аттестации	-		-					4			4
Всего часов по дисциплине	144		144					144			144

Формы промежуточного и текущего контроля

Экзамен	-		-					-			-
Зачет/зачет с оценкой	+/-		+/-					+/-			+/-
Курсовая работа (проект)	-		-					-			-
Количество расчетно-графических работ	-		-					-			-
Количество контрольных работ	1		1					1			1

рекомендации кулинарного использования. Составление технологических схем обработки, определение норм отходов согласно сезону, решение задач.												
1.4. 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.	-	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-	8
Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного сырья.	3	10	-	18	-	-	-	-	-	2	-	30
2.1. Первичная обработка рыбы, используемой целиком и непластованной. Составление технологической схемы обработки. Определение норм отходов. Решение задач.	1	2	-	4	-	-	-	-	-	-	-	8
2.2. Разделка рыбы на филе и для фарширования. Составление технологической схемы обработки. Определение норм отходов. Решение задач.	-	2	-	6	-	-	-	-	-	1	-	7
2.3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья.	1	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	8
2.4. Производство полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом) для варки, припускания, жарки основным способом; б) для жарки во фритюре, на вертеле и решетке для запекания.	1	4	-	4	-	-	-	-	-	1	-	7

Производство полуфабрикатов из рыбной массы: а) котлетной; б) кнельной; в) нерыбного водного сырья.												
Раздел 3 Обработка мяса и субпродуктов	3	14	-	28	-	-	-	-	-	2	-	44
3.1. 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.	1	1	-	4	-	-	-	-	-	-	-	8
3.2. 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.	1	1	-	4	-	-	-	-	-	-	-	8
3.3. 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.	-	1	-	6	-	-	-	-	-	0,5	-	7
3.4. Технология полуфабрикатов из мяса свинины и баранины (порционных и мелкокусковых) для жарения, тушения.	0,5	1	-	4	-	-	-	-	-	0,5	-	7

3.5. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины для жарения, припускания и запекания.	0,5	2	-	4	-	-	-	-	-	1	-	7
3.6. Расчет расхода субпродуктов при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Технология полуфабрикатов из субпродуктов (порционных, мелкокусковых) для жарения, варки, тушения.	-	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-	7
Раздел 4 Обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика	1	12	-	16	-	-	-	-	-	2	-	22
4.1. Технологический процесс механической обработки домашней птицы, пернатой дичи и кролика	1	4	-	4	-	-	-	-	-	1	-	7
4.2. Технология приготовления полуфабрикатов из филе птицы.	-	4	-	6	-	-	-	-	-	1	-	7
4.3. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	-	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-	7
Итого	10	48	-	86	-	-	-	-	-	8	-	132

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм текущего контроля

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/ КП	р	к/р	э	СРС	
ПК-5	-	+	-	-	-	-	-	+	Выполнение лабораторных работ.

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э - эссе, СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

№ л/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов	4	1
2.	Первичная обработка капустных и луковых овощей. Приготовление полуфабрикатов из капустных и луковых овощей	4	1

3.	Первичная обработка тыквенных овощей. Приготовление полуфабрикатов из тыквенных овощей.	4	-
4.	Первичная обработка томатных овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из томатных овощей и грибов.	4	-
5.	Первичная обработка рыбы и морепродуктов, разделка рыбы на филе	4	1
6.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы	4	1
7.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы	4	-
8.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	4	1
9.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса	4	1
10.	Формование тушек птицы для тепловой обработки	4	1
11.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	4	1
12.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы	4	-
Итого:		48	8

Таблица 7 - Перечень практических работ

№ п/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	Не предусмотрены		

4. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению лабораторных работ;
- ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

6. Фонд оценочных средств

ФОС является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1	2	3	4	5
Основная литература				
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изданий. Нормативная документация для пред-	-	+	10

	приятый общественного питания : учеб.-метод. пособие / сост. А. В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дело и Сервис, 2002. - 1016 с.			
2	Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.	-	+	50
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. http://elib.mstu.edu.ru/2011/U_11_38.pdf	+	+	49

8. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/ 2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен

	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
	Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

9. Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)
3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.).
Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)
1	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий «Лаборатория Техноло-	Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской - 1 шт и оборудованием для выполнения лабораторных работ:	

	<p>гии продукции и организации общественного питания» г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А (здание столовой МГТУ)</p>	<p>1. Холодильник «Индезит» - 1 шт 2. Весы МТ-6 МДА-Базар - 1 шт 3. Мясорубка электрическая - 1 шт 4. Печь конвекционная - 2 шт 5. Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1 шт 6. Пароварка Braun FS20 - 1 шт 7. Хлебопечь RBM-M902 Bonier - 1 шт 8. Фритюрница - 1 шт 9. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2 шт 10. Стол разделочный СР-2/1200/700 - 5 шт 11. Весы ПВМ -3/6 –Т- 1 шт 12. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2 шт Количество посадочных мест - 22 количество столов - 11 количество стульев - 22 Доступа к интернету нет.</p>	
2	<p>205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.) 3. Система оптического распознавания текста AB-VYU FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008</p>

Таблица 9. - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация - зачет)

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Выполнение ЛР № 1	3	5	
2.	Выполнение ЛР № 2	3	5	
3.	Выполнение ЛР № 3	3	5	
4.	Выполнение ЛР № 4	3	5	
5	Выполнение ЛР № 5	3	5	
6	Выполнение ЛР № 6	3	5	
7	Выполнение ЛР № 7	3	5	
8	Выполнение ЛР № 8	3	5	
9	Выполнение ЛР № 9	3	5	
10	Выполнение ЛР № 10	3	5	
11	Выполнение ЛР № 11	3	5	
12	Выполнение ЛР № 12	3	5	
13	Посещение занятий	12	20	
14	Своевременная сдача контрольных точек	12	20	
	ИТОГО	60	100	
Промежуточная аттестация «зачет»				
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	60	100	