

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б1.Б.25 Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции

**Семестр:** 8

**Количество часов:** 216

**Количество зачетных единиц:** 6

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции» относится к вариативной части профессиональных дисциплин профессионального цикла Б1.Б.25 учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Введение в технологию общественного питания», «История кулинарии», «Основы здорового питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания» на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии общекультурных и профессиональных компетенций со следующими дисциплинами:

Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Современные технологии управления рестораном.

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

**Цель** изучения дисциплины «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции»:

- дать базовые знания, умения, навыки, необходимые для осуществления организации технологического процесса приготовления охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

**Основными задачами** при изучении дисциплины «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции» являются:

- формирования базовых знаний по темам дисциплины;
- приобретении профессиональных навыков и умений, необходимых теоретических и практических знаний по вопросам осуществления организации технологического процесса приготовления охлажденной и замороженной кулинарной продукции;

- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов;
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
- привить умение самостоятельно и творчески использовать полученные знания в процессе практической работы;
- развития у студента самостоятельности, компетентности при предоставлении услуг общественного питания.

### **Содержание дисциплины:**

Определение рынка охлажденных продуктов питания. Стимулы развития рынка охлажденных продуктов питания. Общий объем рынка охлажденных продуктов питания. Отдельные группы внутри сектора охлажденных продуктов. Сырье, выбор сырья для рынка охлажденных продуктов питания.

Технология охлажденных блюд. Главная особенность технологии охлажденных блюд. Охлажденные блюда по способу упаковки. Требования к упаковке охлажденных продуктов. Стабилизация качества охлажденной продукции.

Ассортимент блюд и гарниров действующих технических условий:

- Холодные закуски;
- Супы;
- Горячие блюда и гарниры;
- Сладкие блюда.

Требования к фасовке, упаковке и маркировке блюд. Температура блюд к моменту фасовки. Интенсивное охлаждение блюд. Транспортировка и автотранспорт. Сроки хранения. Фасовка, упаковка, маркировка и интенсивное охлаждение кулинарных изделий.

Ассортимент включает.

- Холодные закуски;
- Супы;
- Горячие блюда и гарниры;
- Сладкие блюда.

Требования к фасовке, упаковке и маркировке блюд. Температура блюд к моменту фасовки. Интенсивное охлаждение блюд. Транспортировка и автотранспорт. Сроки хранения. Фасовка, упаковка, маркировка и интенсивное охлаждение кулинарных изделий.

Порядок реализации охлажденных блюд. Продолжительность разогревания гарниров. Компенсация потерь массы блюд при разогревании. Разогревание кулинарных изделий. Органолептическая оценка качества продукции. Технологические инструкции по размерам потерь.

Ассортимент быстрозамороженной продукции: из овощей; фруктов; мяса; рыбы; творога; теста; замороженные готовые блюда и кулинарные изделия. Сроки хранения – от одного до 12 месяцев при температуре не выше минус 18<sup>0</sup>С.

Технология быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.

Консервирующее действие замораживания.

Факторы, влияющие на качество всех замороженных блюд и кулинарных изделий.

Выявление факторов, стабилизирующих качество блюд при хранении.

Анализ данных физико-химических изменений, протекающих в быстрозамороженных блюдах и кулинарных изделиях при их хранении.

Изменения в липидном компоненте замороженных блюд. Содержание витаминов при хранении быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Оценка качества быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий.

Ассортимент быстрозамороженной продукции: Мясные полуфабрикаты; полуфабрикаты из картофеля; котлеты овощные; овощные полуфабрикаты; полуфабрикаты овощные пюреобразные; десертные полуфабрикаты; измельченная плодово-ягодная продукция; полуфабрикаты из теста; салаты, овощные закуски и гарниры; супы; блюда из мяса; блинчики с начинками; гарниры.

Режимы хранения быстрозамороженной кулинарной продукции.

Размораживание овощных полуфабрикатов, зелени, десертных полуфабрикатов, кулинарных изделий и т.д.

Правила разогревания быстрозамороженной продукции.

Документация по производству блюд и гарниров охлажденных и замороженных. ТУ 9165-027-57889401-2005. Ассортимент блюд и гарниров. Характеристика рецептур и технология производства охлажденных и замороженных блюд и гарниров.

Сроки хранения охлажденных блюд и гарниров.

Сроки хранения замороженных блюд и гарниров.

Технология КЭЧ («Кук энд Чилл» - «приготовь и охлади», англ.).

Санитарное законодательство стран ЕС и США по технологии КЭЧ.

Технология КЭЧ и требования санитарно-гигиенической безопасности НАССР.

Характеристика качества продукции по группам показателей:

- органолептический – внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция;
- физико-химический – кислотность, содержание жира, поваренной соли, сахара и сухих веществ;
- микробиологический;

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК-7; ПК-1; ПК-4; ПК-17.

### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, разработка и приготовление охлажденных и замороженных блюд.

Краткое описание указанных технологий:

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами всех тем программы при подготовке рефератов, докладов.

**Составитель:** Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма