СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Первичная обработка продукции"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

Кондитер. Повар.

(наименование квалификации)

Сочи,
2022 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Первичная обработка продукции

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.10 Первичная обработка продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-обработки, нарезки овощей и грибов;

-обработки рыбного сырья; приготовления простых полуфабрикатов из рыбы;

-обработки мясного сырья ,приготовления простых полуфабрикатов из мяса ;

- обработки с/х птицы, дичи и кроликов, простых приготовления полуфабрикатов

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ОП.10 Первичная обработка продукции входит в общепрофесиональный цикл профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-технику обработки овощей грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;

- правила проведения бракеража;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения

полуфабрикатов из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов ; полуфабрикатов ;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
-обрабатывать различными методами овощи и грибы;
-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

-обработки, нарезки овощей и грибов;
-обработки рыбного сырья; приготовления простых полуфабрикатов из рыбы;
-обработки мясного сырья ,приготовления простых полуфабрикатов из мяса ;
- обработки с/х птицы, дичи и кроликов, простых приготовления полуфабрикатов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 100 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		1	2				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	46	22	24				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	46	22	24				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12	8	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	18	-	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	-	Эк				
Общая трудоемкость час	100	42	58				

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Первичная обработка продукции

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Раздел №1.Обработка овощей, плодов, грибов	**31**	
Значение овощей в питании.	Лек	2
Значение овощей в питании. Нормы отходов овощей. Обработка клубнеплодов. Пищевая ценность картофеля. Формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения от потемнения. Сульфитация картофеля		
Обработка корнеплодов	Лек	2
Обработка корнеплодов. Пищевая ценность корнеплодов. Первичная обработка моркови, свеклы, редьки, репы и белых кореньев(хрен, корневой сельдерей петрушка корневая, пастернак). Формы нарезки и кулинарное использование.		
Обработка капустных овощей.	Лек	2
Обработка капустных овощей. Первичная капустных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. Обработка луковых овощей. Первичная луковых овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.		
Обработка салатно-шпинатных овощей	Лек	2
Обработка салатно-шпинатных овощей. Первичная салатно-шпинатных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.		
Обработка тыквенных овощей.	Лек	2
Обработка тыквенных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. Обработка томатных овощей. Подготовка томатов для фарширования. Обработка бобовых овощей. Обработка зерновых овощей. Обработка пряной зелени..		
Обработка квашеных	Лек	2
Обработка квашеных, солёных, маринованных, замороженных и консервированных овощей		

Обработка грибов	Лек	1
Обработка свежих и сушеных грибов.		
Обработка овощей	Лаб	12
Первичная обработка овощей; оценивание органолептическим методом качества сырья. Формы нарезки овощей.		
Самостоятельная работа	СР	6
Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
Раздел .N 2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	**29**	
самостоятельная работа	СР	7
Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
Значение рыбы в питании	Лек	2
Значение рыбы в питании. Химический состав и строение мышечной ткани рыбы. Нормы отходов рыбы. Пищевые и непищевые отходы.		
Технологические операции первичной обработки рыбы	Лек	2
Технологические операции первичной обработки рыбы. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы.		
обработка рыбы с костным скелетом	Лек	2
обработка рыбы с костным скелетом Разделка рыбы на филе, кругляши. Простые полуфабрикаты из рыбы.		
Обработка нерыбных продуктов моря.	Лек	2
Обработка нерыбных продуктов моря. Обработка некоторых видов рыб.		
Первичная обработка рыбного сырья	Лаб	12
Первичная обработка рыбного сырья; оценивание органолептическим методом качества сырья. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы Приготовление простых рубленых полуфабрикатов из рыбы; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.		
обработка рыбы хрящевы скелетом	Лек	2
обработка рыбы хрящевы скелетом. Рыбная котлетная масса .		
Раздел №3.Первичная обработка мяса и субпродуктов.	**32**	
приготовление котлетной массы	Лек	2
Приготовление натуральной, рубленой и котлетной массы. Технология производства простых полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.		
Самостоятельная работа	СР	6
Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
Первичная обработка мяса.	Лаб	12
Первичная обработка мяса. Хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. Приготовление простых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
Характеристика сырья	Лек	2
Характеристика сырья. Химический состав и питательная ценность мяса. Строение мышечной ткани мяса. Строение соединительной ткани мяса.		

Первичная обработка субпродуктов.	Лек	2
Первичная обработка субпродуктов.		
разделка туш мелкого рогатого скота	Лек	2
Разделка туши свинины. Разделка туши баранины и телятины.		
Разделка говядины	Лек	2
Разделка полутуши говядины на четвертины и отрубы.		
первичной обработки мяса домашнего скота	Лек	4
Технологические операции первичной обработки мяса домашнего скота. Размораживание мяса.		
Раздел № 4 Первичная обработка с\х птицы, дичи и кроликов	**4**	
первичная обработка птицы	Лек	2
Технологические операции первичной обработки с/х птицы.		
Технологические операции первичной обработки дичи. кролика	Лек	2
Технологические операции первичной обработки дичи. Технологические операции первичной обработки кроликов.		
экзамен	**6**	
замен	Эк	6

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- ЭБС «Academia-library» https://academia-moscow.ru/

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института https://portal.rudn-sochi.ru/

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа не предусмотрена. Учебно-методические материалы размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знания: -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; -технику обработки овощей грибов, пряностей; -способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; -правила хранения овощей и грибов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы; - правила проведения бракеража; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.

Умения: - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование
Практический опыт: -обработки, нарезки овощей и грибов; -обработки рыбного сырья; приготовления простых полуфабрикатов из рыбы; -обработки мясного сырья ,приготовления простых полуфабрикатов из мяса ; - обработки с/х птицы, дичи и кроликов, простых приготовления полуфабрикатов	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Первичная обработка продукции»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Первичная обработка продукции» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).