

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

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 01.07.2024
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Первичная обработка продукции"

(наименование дисциплины)

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2024 г.

| Вид учебной работы | Всего, ак. ч. | Семестр(-ы) | | | | | |
|--|---------------|-------------|----|---|---|---|---|
| | | 3 | 2 | | | | |
| Контактная (аудиторная) работа (всего) | 41 | 41 | 34 | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено) | 41 | 41 | - | | | | |
| 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) | - | - | 34 | | | | |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | - | | | | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 19 | 19 | 4 | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | - | | | | |
| Часов на контроль: | 6 | 6 | 18 | | | | |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен) | - | Эк | Эк | | | | |
| Общая трудоемкость час | 102 | 102 | 56 | | | | |

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

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ | Вид учебной работы* | Кол-во часов |
|---|---------------------|--------------|
| Содержание раздела (темы) | | |
| 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 клубнеплодов, корнеплодов | Лек | 2 |
| Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Пищевая ценность клубнеплодов, корнеплодов. Первичная обработка картофеля, моркови, свеклы, редьки, репы и белых кореньев (хрен, корневищ сельдерея, петрушка, корневая, пастернак). Формы нарезки и кулинарное использование. | | |
| Обработка капустных овощей. | Лек | 2 |
| Обработка капустных овощей. Первичная обработка капустных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. Обработка луковых овощей. Первичная обработка луковых овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. | | |
| Обработка салатно-шпинатных овощей | Лек | 2 |
| Обработка салатно-шпинатных овощей. Первичная обработка 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. | | |

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:

- сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
- способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
- приобщить студента к творческой деятельности;
- проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.

При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся 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.

| | |
|---|--|
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|

| | |
|--|---|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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: | <p>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.</p> |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p> |

| | |
|---|--|
| 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

| 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).