

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 СЫРЬЁ И МАТЕРИАЛЫ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 459 от 7 мая 2014 г.

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Составитель: Саломатова Любовь Михайловна, преподаватель высшей категории

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических дисциплин
протокол № 9
от « 24 » мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 7
от «25» мая 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СЫРЬЁ И МАТЕРИАЛЫ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, являющийся обязательной частью учебного цикла программы подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ).

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины: целью освоения учебной дисциплины обучающийся является формирование знаний и умений по характеристике сырья, овладение умениями и навыками по разделке рыбы, определению качества сырья водного происхождения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- физико-химические и технологические свойства рыбного и нерыбного сырья водного происхождения;
- принципы, методы и способы консервирования сырья водного происхождения изменения, происходящие в сырье водного происхождения при его заготовке и хранении и их влияние на качество сырья и готовой продукции;
- требования нормативных документов к основным видам рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла;
- пороки рыбы – сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;
- сущность первичной обработки сырья;
- виды разделки рыбы;
- виды тары для упаковки, её характеристику;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы, определять выход разделанной рыбы;
- производить расчеты калорийности рыбы и морепродуктов;
- определять качество сырья органолептическими методами руководствуясь требованиями нормативных документов;

- владеть навыками сортирования, разделки рыбы;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, определение его качества и количество, проведения первичной обработки и хранения;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и тарных материалов.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися следующими профессиональными и общими компетенциями: определять качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (ПК 4), понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1) , организовывать собственную деятельность ,выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач ,оценивать их эффективность и качество (ОК 2), принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3),работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7); самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8), ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности (ОК 9)

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Учебным планом предусмотрена итоговая аттестация в форме экзамена.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	32
теоретические занятия	12
практические занятия	20
контрольная работа в форме теста	2
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе	16
составление конспекта по строению мышечной ткани	2
выполнение расчётов массового состава, работа с нормами отходов и потерь	2
выполнение расчётов определения калорийности и теплоёмкости	8
подготовка сообщений по заявленной теме	2
создание презентаций с последующей защитой	2
условия хранения и транспортировки рыбы в живом виде (составление конспекта)	2
выполнение расчётов по определению количества и качества рыбы	2
выполнение расчётов количества бункеров, исходя из условий хранения сырца на береговых предприятиях и судах	2

Тематическое планирование

Раздел 1. Технологическая характеристика сырья

Тема 1.1. Технологические свойства и физико- химическая характеристика водных биоресурсов

Тема 1.2. Изменения в тканях рыбы и нерыбном сырье водного происхождения

Тема 1.3. Заготовка , транспортирование ,хранение и первичная обработка рыбы и морепродуктов

Тема 1.4. Теоретические основы консервирования сырья водного происхождения

Раздел 2. Пищевые материалы

Тема 2.1 Пищевые материалы: вода, поваренная соль, пряности, консерванты, антиокислители

Раздел 3. Тарные и упаковочные материалы

Тема 3.1 Консервная тара

Тема 3.2. Потребительская тара и упаковочные материалы

Тема 1.3. Транспортная и инвентарная тара

