

**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: 26.04.2021  
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):**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2021 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

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 общепрофессиональный 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 102 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;

самостоятельной работы обучающегося 21 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,<br>ак. ч. | Семестр(-ы) |   |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|---|---|---|---|---|
|                                                                  |                  | 3           |   |   |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                    | 39               | 39          |   |   |   |   |   |
| в том числе:                                                     | -                | -           | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено)                                      | 39               | 39          |   |   |   |   |   |
| 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) | -                | -           |   |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 21               | 21          |   |   |   |   |   |
| в том числе:                                                     | -                | -           | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено)             | -                | -           |   |   |   |   |   |
| Часов на контроль:                                               | 6                | 6           |   |   |   |   |   |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)       | -                | Эк          |   |   |   |   |   |
| Общая трудоемкость час                                           | 102              | 102         |   |   |   |   |   |

## 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                                                                                                                                                                                         | 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 корнеплодов                                                                                                                                                                                                   | Лек                 | 2            |
| Обработка корнеплодов. Пищевая ценность корнеплодов. Первичная обработка моркови, свеклы, редьки, репы и белых корней(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 рецептов, справочной литературой;<br>Составление таблиц, схем, алгоритмов;<br>Решение технологических задач                                                                                                                                                                                      |           |    |
| <b>Раздел .N 2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>29</b> |    |
| самостоятельная работа                                                                                                                                                                                                                                                                                               | СР        | 7  |
| Работа со сборником рецептов, справочной литературой;<br>Составление таблиц, схем, алгоритмов;<br>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<br>Приготовление простых рубленых полуфабрикатов из рыбы; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.                                        |           |    |
| обработка рыбы хрящевы скелетом                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Лек       | 2  |
| обработка рыбы хрящевы скелетом.<br>Рыбная котлетная масса .                                                                                                                                                                                                                                                         |           |    |
| <b>Раздел №3.Первичная обработка мяса и субпродуктов.</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>32</b> |    |
| 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 рецептов, справочной литературой;<br>Составление таблиц, схем, алгоритмов;<br>Решение технологических задач                                                                                                                                                                                      |           |    |
| Первичная обработка мяса.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Лаб       | 12 |
| Первичная обработка мяса. Хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.<br>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.                   |          |   |
| <b>Раздел № 4 Первичная обработка с/х птицы, дичи и кроликов</b>                                          | <b>4</b> |   |
| 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. |          |   |
| <b>экзамен</b>                                                                                            | <b>6</b> |   |
| 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<br>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<br>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; SSD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет<br>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный                             |
| Учебно-тренировочный комплекс «Полоса препятствий «Юниор» (3-37(полоса препятствий ))                                                                                                                                  | Препятствия: «Ров» 1 шт., «Лабиринт» 2 шт., «Забор с наклонной доской» 2 шт., «Разрушенный мост» 2 шт., «Разрушенная лестница» 2 шт., «Стенка с двумя проломами» 2 шт., Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат 2 шт.                                                                                                                                                                                     |
| ООО Спортивный комплекс "Юность" (8-Стадион)                                                                                                                                                                           | Крытые беговые дорожки (пл. 675 кв.м.), открытая спортарена (пл. 21330.1 кв.м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIII (пл. 7512.6 кв. м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIV (пл. 7756.1 кв.м.), включая тренажеры, тренажерные комплексы (тренажерный зал общефизической подготовки), спортивный комплекс (спортивный зал пл. 1468 кв.м.)                                 |

### 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:

- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>

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

## 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<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>-технику обработки овощей грибов, пряностей;</li> <li>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения овощей и грибов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> </ul> | <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"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>-обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы</li> </ul> | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p> |
| <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки, нарезки овощей и грибов;</li> <li>-обработки рыбного сырья; приготовления простых полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-обработки мясного сырья ,приготовления простых полуфабрикатов из мяса ;</li> <li>- обработки с/х птицы, дичи и кроликов, простых приготовления полуфабрикатов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>                                     |

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