

**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: 28.04.2025
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,
2025 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, корневи 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.		

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>
<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<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

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).