

**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:  
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,  
2022 г.





Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		3	2				
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	39	39	34				
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)	-	-	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	21	21	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)		
<b>Раздел №1. Обработка овощей, плодов, грибов</b>		<b>31</b>
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		
<b>Раздел .N 2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<b>29</b>	
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 .		
<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 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.		





#### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<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

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).