

**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:  
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,  
2022 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, 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

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

| 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.<br>Формы нарезки овощей.  |           |    |
| Самостоятельная работа   | СР        | 6  |
| Работа со сборником рецептур, 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 рецептур, 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.<br>Вымачивание соленой рыбы.   |           |    |
| обработка рыбы с костным скелетом  | Лек       | 2  |
| обработка рыбы с костным скелетом  |           |    |
| Разделка рыбы на филе, крутяши. 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.<br>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 рецептур, 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<br>Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы<br>для освоения дисциплины (при необходимости) |
|---------------|---|
|---------------|---|

|   |  |
|---|--|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>                          | <p>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</p>  |
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации<br/>(Компьютерный класс)</p> | <p>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</p> |
| <p>Аудитория для самостоятельной работы обучающихся</p>   | <p>Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 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</p>                             |

### 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

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

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).