

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
**ГБПОУ РД «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.16 « Технология приготовления блюд»**

**Код и наименование специальности:**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
со сроком обучения 3 года 10 месяцев

**Квалификация выпускника:**

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Курс 2,3

Семестр: 4,5

2022 г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией  
Протокол № от «16» 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К

  
Подпись

Муртазалиева Р.М.

ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по НМР

 Шабанова М.М.  
Подпись

ФИО

17 09 2022 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 16. «Технология приготовления блюд» разработана на основе:

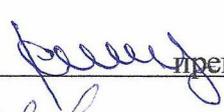
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности : 43.02.15. поварское и кондитерское дело, базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828

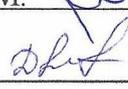
учетом:

- профиля получаемого образования.
- примерной программы

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Бахмудова А.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты: Гасанова Ж.Д.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
- 1.1. Область применения программы .....
- 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы
- 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:.....
- 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:.....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
- 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы .....
- 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
- 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....
- 3.2 Информационное обеспечение обучения.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 «Технология приготовления блюд» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» подготовки базовой, входящей в состав укрупненной группы специальностей УГС(УГП): 43:00:00 Сервис и туризм

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в обязательную часть учебного цикла ПШССЗ

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины<sup>1</sup>:

Освоение дисциплины должно способствовать формированию общих компетенций, включающих в себя способность: Освоение дисциплины должно способствовать овладению профессиональными компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	
--	--	--

#### 1.4. Количество часов на освоении программы профессионального модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 144 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов,

Самостоятельная работа студентов- 48 часов

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
теоретическое обучение (Лекции)	30
...практические занятия	66
промежуточная аттестация в форме : Экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 «Технология приготовления блюд»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Супы</b>			
<b>Тема 1.1</b> Бульоны	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Технологический процесс варки бульонов, их разновидности 2. Бульон из мяса, птицы, рыбный бульон	2	2
<b>Тема 1.2</b> Заправочные супы	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. отпуск 2. Щи, борщи, рассольники, солянки <b>Практические занятия</b> 1. Приготовление заправочных супов	2 6	2
<b>Тема 1.3</b> Супы картофельные	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Супы картофельные, ассортимент. Правила отпуска. Требование к качеству. Сроки хранения 2. Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями	2	2
<b>Тема 1.4</b> Супы - пюре	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Супы - пюре 2. Супы - пюре. Характеристика. Ассортимент. Технология приготовления. <b>Практические занятия</b> 1. Приготовление супов-пюре.	2 6	2
<b>Тема 1.5</b> Супы молочные, холодные, сладкие	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Супы молочные, холодные, сладкие 2. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству. <b>Практические занятия</b> 1. Приготовление супов молочных, холодных, сладких.	2 6	2
<b>Раздел 2. Соусы.</b>			
<b>Тема 2.1</b> Полуфабрикаты для приготовления соусов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Значение. Ассортимент. Классификация соусов 2. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов <b>Практические занятия</b> 1. Приготовление горячих соусов. Приготовление холодных соусов.	2 6	2
<b>Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>			
<b>Тема 3.1</b> Блюда из круп,	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Значение. Классификация. Правила варки блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных	2	2

шошывыл, макаронный изделий	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		
<b>Тема 3.2</b> Блюда и гарниры из овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Кулинарное использование овощей. Взаимозаменяемость при приготовлении блюд.		
	2.	Технология приготовления блюд их жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
1	Приготовление блюд из овощей и грибов			
<b>Раздел 4. Блюда из рыбы</b>				
<b>Тема 4.1</b>  <i>Блюда из рыбы</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Классификация рыбных блюд, рецептура. Правила оформления, отпуск		
	<b>Практические занятия</b>		6	2
	1	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тешенной рыбы.		
2.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Из рубленой массы.	6		
<b>Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов</b>				
<b>Тема 5.1</b> Блюда из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1.	Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления блюд из жареного, тушеного, вареного, рубленого мяса		
	2.	Технология приготовления блюд из мяса. Отпуск. Требования к качеству.		
	<b>Практические занятия</b>		6	2
1.	Приготовление блюд из мяса			
<b>Тема 5.2</b> Блюда из субпродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из субпродуктов		
	<b>Практические занятия</b>		6	2
	1	Составление ситуационных задач. Расчет количества продуктов необходимых для приготовления блюд		
<b>Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней)</b>				
<b>птицы</b>				
<b>Тема 6.1</b>  Блюда из сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Классификация, общая характеристика блюд из птицы Взаимозаменяемость.		
	2.	Технология приготовления блюд их птицы и дичи		
	<b>Практические занятия</b>		6	2
	Приготовление блюд из птицы и дичи			
Экзамен			4	
Всего			96	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Основная литература:**

1. ГОСТ 31984-2018 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2017 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты
4. РФ от 08.09.2017 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2018 № 39023
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2017 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 2017 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2017 г. № 1036: в ред. от 10 ма: 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

7. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного

питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины «Технология приготовления блюд»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК</b> 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента супов.</li> <li>организации технологического процесса приготовления супов;</li> <li>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>-сервировки и оформления супов;</li> <li>-контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</li> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов.</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении супов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>фронтальная проверка знаний;</li> <li>тестирование;</li> <li>написание докладов;</li> <li>написание рефератов;</li> <li>контрольные работы;</li> <li>самостоятельная работа;</li> <li>практические работы;</li> <li>лабораторные работы;</li> <li>проведение исследований;</li> <li>зачет;</li> <li>ученические конференции</li> </ul>
<p><b>ПК</b> 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разработка ассортимента соусов.</li> <li>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования</li> <li>организации технологического процесса приготовления соусов;</li> <li>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>правила подбора горячих соусов к различным</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>фронтальная проверка знаний;</li> <li>тестирование;</li> <li>написание докладов;</li> <li>написание рефератов;</li> <li>контрольные</li> </ul>

	<p>группам блюд;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	<p>работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p><b>ПК</b> 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p><b>ПК</b> 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>правила подбора горячих соусов и гарниров к</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные</p>

	<p>блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
--	---	--

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии.</p> <p>Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	<p>-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</p>

<p>эффективность и качество.</p>	<p>области разработки технологических процессов;</p> <p>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>-проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>	<p>-планирование обучающимся повышения личностного и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</p>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024