

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.16 « Технология приготовления блюд»**

Код и наименование профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

входящей в состав УГС (УГП): 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Курс 2,3

Семестр: 4, 5

2021 г.

ОДОБРЕНО  
предметной (цикловой)  
комиссией Спец. дисциплинам  
наименование цикловой комиссии

Протокол № 1 от « 6 » 09 2021 г.  
Председатель П(Ц)К  
Ибраимова Ф.М. Ибраимова Ф.М.  
Подпись ФИО  
6. 09 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
зам. директора по УР  
Алиева Шабамова М.М.  
Подпись ФИО  
06 09 2021 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 №1569, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г.

учетом:

- профиля получаемого образования.
- примерной программы

Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (разработаны Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России совместно с ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.201 № 06-259);

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных 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 2021/2022 учебный год.

Разработчики: Гасанова Джавгарат Добаевна, преподаватель спец. дисциплин

Рецензенты Ибраимова У.М.

## 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

## ОП.16 «Технология приготовления блюд»

### 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 ШССЗ

### 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

	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
--	--	---

#### 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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	144
<b>Аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	96
в том числе:	
теоретическое обучение (Лекции)	30
....практические занятия	66
самостоятельная работа обучающегося	48
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	Содержание учебного материала	2	2
	1. Технологический процесс варки бульонов, их разновидности		
	2. Бульон из мяса, птицы ,рыбный бульон		
<b>Тема 1.2</b> Заправочные супы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. отпуск		
	2. Щи, борщи, рассольники , солянки		
	Практические занятия		
1. Приготовление заправочных супов	6		
<b>Тема 1.3</b> Супы картофельные	Содержание учебного материала	2	2
	1. Супы картофельные, ассортимент. Правила отпуска. Требование к качеству. Сроки хранения		
	2. Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями		
<b>Тема 1.4</b> Супы - пюре	Содержание учебного материала	2	2
	1. Супы - пюре		
	2. Супы – пюре. Характеристика. Ассортимент. Технология приготовления.		
	Практические занятия		
1. Приготовление супов-пюре.	6	2	
<b>Тема 1.5</b> Супы молочные, холодные, сладкие	Содержание учебного материала	2	2
	1. Супы молочные, холодные, сладкие		
	2. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.		
	Практические занятия		
1. Приготовление супов молочных, холодных, сладких.	6	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.	10	
<b>Раздел 2. Соусы.</b>			
<b>Тема 2.1</b> Полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Значение .Ассортимент . Классификация соусов		
	2. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов		
	Практические занятия		
1. Приготовление горячих соусов. Приготовление холодных соусов.	6		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.	10	
<b>Раздел 3.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>			
<b>Тема 3.1</b> Блюда их круп, бобовых, макаронных	Содержание учебного материала	2	2
	1. Значение. Классификация. Правила варки блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		
	2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству		
	Практические занятия		

<b>Тема 3.2</b> Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание учебного материала		2	2
	1	Кулинарное использование овощей. Взаимозаменяемость при приготовлении блюд.		
	2.	Технология приготовления блюд их жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов		
	Практические занятия			
	1	Приготовление блюд из овощей и грибов	10	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.			10	
<b>Раздел 4. Блюда из рыбы</b>				
<b>Тема 4.1</b> <i>Блюда из рыбы</i>	Содержание учебного материала		4	2
	1	Классификация рыбных блюд, рецептура. Правила оформления , отпуск		
	Практические занятия		6	2
	1	Приготовление блюд из отварной . припущенной, жареной, запеченной, тешенной рыбы.		
2.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Из рубленой массы.			
<b>Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов</b>				
<b>Тема 5.1</b> Блюда из мяса	Содержание учебного материала		6	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.	8	2
	Практические занятия			
1.	Приготовление блюд из мяса			
<b>Тема 5.2</b> Блюда из субпродуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1	Ассортимент .Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из субпродуктов		
	Практические занятия		6	
	1	Составление ситуационных задач .Расчет количества продуктов необходимых для приготовления блюд		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			10	
Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.				
<b>Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>				
<b>Тема 6.1</b> Блюда из сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация, общая характеристика блюд из птицы Взаимозаменяемость.		
	2.	Технология приготовления блюд их птицы и дичи	6	2
	Практические занятия			
		Приготовление блюд из птицы и дичи		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.			8	
Экзамен				
Всего			144	(96+48)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 328 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2019 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2019г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2019г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия»,

2019г.

**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>	<p>-разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -сервировки и оформления супов; -контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; -выбирать различные способы и приемы приготовления; -выбирать температурный режим при подаче и хранении супов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции</p>
<p><b>ПК</b> 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы;</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>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p><b>ПК</b> <b>3.3.</b>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> <b>3.4.</b>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 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</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</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>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>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 эффективность и качество.</p>	<p>-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и 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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет № 1**

**по предмету: «Технология приготовления блюд»**

1. Типы предприятий общественного питания
2. Виды бутербродов.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет № 2**

**по предмету: «Технология приготовления блюд»**

1. Работники общественного питания личная гигиена работников ПОП  
(предприятия общественного питания)
2. Технология приготовления отварного картофеля.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД

«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет № 3**

**по предмету: «Технология приготовления блюд»**

1. Виды посуды их назначение

1. вопрос: технология приготовления салата с отварными овощами.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД

«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №4**

**по предмету: «Технология приготовления блюд»**

1. Санитарные требования к кухонному оборудованию и инвентарю, условия хранения и дезинфекции.

2. Технология приготовления рассыпчатых каш.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №5**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Складские помещения. Инвентарь. Оборудование. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.
2. Виды гарниров.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №6**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Техника безопасности приборам с кухонным электрооборудованием горячей жидкости и посуды.  
Техника безопасности с горячей жидкостью и посудой.
2. Виды и способы консервирования. Технология приготовления квашеной капусты.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №7**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Техника безопасности с режущими предметами .
2. Способ тепловой обработки: Варка.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №8**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Сладкие блюда требования к качеству сладких блюд.
2. Технология приготовления сырников. Сервировки стола к завтраку.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №9**  
**по предмету: «Технология приготовления блюд»**

1. Цеха предприятий общественного питания. Их названия
2. Способ тепловой обработки – запекание. Технология приготовления картофельных котлет.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №10**  
**по предмету: «Технология приготовления блюд»**

1. Составить меню обеда. Сервировка стола согласно предложенному меню.
2. Первичная обработка мяса. Мясные полуфабрикаты. Технология приготовления мясных котлет.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет № 11**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Моющие средства. Особенности применения при уходе за разными видами посуды.
2. Технология приготовления жареного картофеля. Сервировка стола к ужину.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД  
«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №12**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Уход за посудой: последовательность мытья посуды.
2. Технология приготовления мясного бульона для прозрачных и заправочных супов. Сервировка стола к обеду.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД

«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №13**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Виды овощей: Классификация, питательная ценность, первичная обработка овощей.
2. Технология приготовления заправочных супов .

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД

«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш

---

---

««УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Ибрагимова Ф.Н.

**Экзаменационный билет №14**  
по предмету: «Технология приготовления блюд»

1. Простые формы нарезки овощей, их кулинарное использование.
2. Питательная ценность яиц, первичная обработка. Технология приготовления омлета.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД**

**«Индустриально-промышленный колледж» г. Избербаш**

---

---

**«УТВЕРЖДАЮ»**

**Заведующий отделением**

**Ибрагимова Ф.Н.**

**Экзаменационный билет №15**

**по предмету: «Технология приготовления блюд»**

1. Продукт мясо. Виды мяса. Питательная ценность. Признаки доброкачественности. Санитарные требования к хранению. Первичная обработка.
2. Напитки: виды, время приёма, правила подачи.

**Преподаватель: \_\_\_\_\_ Гасанова.Д.Д**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024