

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ»**

2021 Г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н).

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

©Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Технология приготовления пищи

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- ✓ Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ✓ Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- ✓ Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ✓ Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- ✓ Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- ✓ Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 46 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
В том числе:	
уроки, лекции	33
Практические работы	11
<b>промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1</b> <b>Механическая кулинарная обработка овощей, грибов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов, формы нарезки, кулинарное использование овощей и грибов	2
<b>Тема 2</b> <b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 2. Первичная кулинарная обработка рыбы чешуйчатой, бесчешуйчатой с костным скелетом. Полуфабрикаты из рыбы.	2
<b>Тема 3</b> <b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 3-4. Кулинарный разруб туш говядины, свинины, баранины. Классификация мяса. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов.	2
	<b>Практическая работа №1. Приготовление полуфабрикатов натуральных рубленых.</b>	2
	5. Основные полуфабрикаты из мяса и мясопродуктов для жарки, тушения, запекания.	2
	6. Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы, котлетной массы.	2
	7. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы. <b>Практическая работа №2. Обработка куры, субпродуктов.</b>	2
<b>Тема 4</b> <b>Приготовление супов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 8. Тепловая кулинарная обработка продуктов, приготовление бульонов. 9. Супы заправочные. Технология приготовления щей, борщей, солянок, рассольников. 10. Технология приготовления супов-пюре, молочных и холодных супов.	2 2 2
<b>Тема 5</b> <b>Приготовление соусов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 11. Красные мясные соусы. Рыбные и грибные соусы.	2
	12. Соусы белые, молочные, сметанные, холодные и сладкие соусы. Яично-масляные смеси.	2

<b>Тема 6</b> <b>Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	13. Простые блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. <b>Практическая работа №3. Приготовление каш, изделий из них.</b>	1 1
<b>Тема 7</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	14. Первичная обработка нарезка и формовка овощей и грибов. Блюда из овощей. Овощи жареные, отварные, тушеные. 15. Блюда из припущенных, запечённых, фаршированных овощей.	2 2
<b>Тема 8</b> <b>Приготовление блюд из рыбы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>16. Практическая работа №4. Приготовление блюд из рыбы отварной, жареной, запеченной.</b>	2
	17. Блюда из рыбной котлетной массы.	1
	<b>18. Практическая работа №5. Приготовление жареных, тушеных рыбных блюд. Оформление блюд.</b>	1
	19. Натуральные рубленые блюда из котлетной массы. Подбор соусов.	2
<b>Тема 9</b> <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	20. Отварные, жареные, тушёные и запечённые блюда из мяса птицы и мясных продуктов. Блюда из мясной котлетной и рубленой массы. Соусы, гарниры к мясу птицы.	2
<b>Тема 10</b> <b>Приготовление блюд из яиц и творога.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	21. Блюда из яиц и творога, круп. Подача блюд.	2
<b>Тема 11</b> <b>Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	22. Бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты и винегреты. Простые холодные блюда и закуски. Оформление, подача. Простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки. Десертные блюда.	2
	<b>Практическая работа №6. Приготовление холодных блюд и закусок.</b>	2
	<b>Экзамен</b>	<b>2</b>
	<b>Всего</b>	<b>46</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебных кабинетов - 1 шт.;
- мастерских - 2 шт.;
- лабораторий - 2 шт.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи по технологии приготовления блюд.)

Технические средства обучения: компьютеры, принтеры, сканер, модем, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
- натуральная продукция;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
- инвентарь, инструменты, посуда;
- справочная литература;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
- натуральная продукция;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация;
- оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
- инвентарь, инструменты, посуда;
- справочная литература;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30.12.2008 г.) Редакция действующая с 26.12.2009г.
- ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
- ГОСТ Р 50763-07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 3 мая 2007г.)
- СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.2003г.
- СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 №9 1 00, дата введения 25.06.03.

Основные источники:

1. Анфимова НА., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. - М.: Изд-е 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2012

Дополнительные источники:

3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
  4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2012
  5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учёб. Для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012
- Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СП115., 2013

Дополнительные источники:

- " ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";  
" ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"; Журналы:  
«Общественное питание», «Гастроном». «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей». «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» - 2005 - 2012 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.povarenok.ru>
2. <http://www.koolinar.ru>
3. <http://www.domovusha.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://good-cook.ru>
6. <http://www.gyrman-info.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, контрольных работ.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>• Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>• Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li><li>• Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>• Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li><li>• Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li></ul>	Тестирование, практические работы, контрольные работы, экзамен;
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>• Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li><li>• Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при</li></ul>	Тестирование, практические работы, контрольные работы, экзамен

<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>• Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>• Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li><li>• Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li></ul>	
---	--

