

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич
Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32
Уникальный программный ключ:
1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОСНОВНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПО ПРОФЕССИИ
«ПОВАР»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Специальность СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Пояснительная записка

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК 07.01. «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к контрольной работе;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

Цель самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

Дисциплина «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» относится к профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (МДК. 07.01).

Основные задачи курса:

- формирование у студентов базовых знаний, связанных с технологией продуктов питания;
- освоение студентами основных приемов приготовления полуфабрикатов и несложной кулинарной продукции;
- выработка у студентов навыков решения конкретных задач и применения полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Использовать посудомоечные машины;
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении 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 рецептурами, технологическими картами 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
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"»

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата, написание рефератов, докладов, сообщений, выполнение контрольных, курсовых и дипломных работ.

Дисциплина «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» является важной для подготовки современного техника-технолога. Выполнение индивидуальных и творческих работ по данной дисциплине тесно связано с аудиторной работой.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

2. План-график выполнения самостоятельной работы

2.4. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
4 семестр			
1.	Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
2.	Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
3.	Тема 33. Технология приготовления мясных соусов	Собеседование	2
4.	Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
5.	Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
6	Тема 37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей Вид самостоятельной работы:	Собеседование	2

	подготовка к практическим занятиям		
7	Тема 38. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей) Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
8	Тема 39. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
9	Тема 40. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
10	Тема 41. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
11	Тема 42. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
12	Тема 43. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой) Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
13	Тема 44. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
14	Тема 45. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
15	Тема 46. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного) Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2

16	Тема 47. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 48. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	<i>Собеседование</i>	2
18	Тема 49. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	3
19	Тема 50. Технология производства блюд из рубленного мяса птицы Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
	Итого за 4 семестр		39
	Итого		39

3. Методические рекомендации по проведению собеседования.

Собеседование - наиболее распространенный метод контроля знаний учащихся, вариант текущей проверки, процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала.

При подготовке к собеседованию студент должен:

1. Предварительно повторить теоретический материал темы (тем) по которой проводится устный опрос.
2. Ознакомиться с заданием, уяснить его фабулу и поставленные вопросы.
3. Продумать логику и последовательность изложения материала. Ответы на поставленные вопросы должны быть аргументированными.

1. Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос.

2. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

3. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками преподавателя.

4. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Основная литература:

1 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

Интернет-ресурсы:

[http:// window.edu.ru/library/pdf2txt](http://window.edu.ru/library/pdf2txt)- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"

<http://n-t.ru/> - Электронная библиотека «Наука и техника».

[http //www. grntb.ru./](http://www.grntb.ru/) - Государственная публичная научно-техническая библиотека России.