

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №13 от 06 июля 2020 г*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**«ПОДГОТОВКА К ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР» (КОД
16675)**

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – Техник-технолог

Форма обучения-очная

Махачкала – 2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Абасова Заира Улубиевна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ».

Представитель работодателя- генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович.

Рабочая программа междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Рабочая программа междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Абасова З.У. Рабочая программа междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник-технолог» – Махачкала: ДГУНХ, 2020г.- 33 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675).....	4
Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы.....	22
Раздел 3. Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму промежуточной аттестации.....	23
Раздел 4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	24
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса.....	27
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса.....	28
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	29
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу.....	29
Раздел 9. Образовательные технологии	31
Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса	33

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Целью междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) является приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления, и приготовление холодной и горячей кулинарной продукции, проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Задачами данного междисциплинарного курса являются:

- изучение органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложной горячей/ холодной кулинарной продукции;
- умение использовать различные технологии приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- умение выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной/горячей кулинарной продукции различными методами.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675), как часть планируемых результатов освоения образовательной программы:

<i>Код компетенции</i>	<i>Формулировка / Наименование компетенции</i>
ОК	Общие компетенции(ОК)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу.

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Иметь практический опыт:</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>З3-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.</p>	<p>У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>З4-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>З5-знать программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а также возможности их использования в профессиональной деятельности.</p>	<p>У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>З6-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.</p>	<p>У6-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>37-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.</p>	<p>У8-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>38-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.</p>	<p>У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>39-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.</p>	<p>У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.</p>	
<i>Профессиональные компетенции</i>			
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>310- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, 311- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов</p>	<p>У11- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p>

	<p>из мяса, рыбы, домашней птицы и печени.</p> <p>312- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p> <p>313- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>314- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.</p>		
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>315- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.</p> <p>316- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.</p> <p>317- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы,</p>	<p>У12- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p> <p>У13- проводить расчеты по формулам.</p>	<p>ПО2-иметь практически й опыт: - расчета масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>ПО3- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p>

	домашней птицы и печени. 318- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.		
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	319- правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков. 320- требования к качеству домашней птицы. 321- требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и мороженном виде. 322-способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы.	У14- выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд. У15- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.	ПО4- контроля качества и безопасность и подготовленного мяса, домашней птицы. ПО5-методы определения их качества. ПО6-методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и	323- варианты сочетаемости используемых ингредиентов; 324- основные критерии оценки	У16- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и	ПО7- разработки ассортимента канапе, легких и сложных

сложных холодных закусок	качества продуктов и готовых блюд; 325- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	сложных холодных закусок. У17- выбирать различные способы и приёмы подготовки канапе, легких и сложных холодных закусок.	холодных закусок.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	326- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 327-варианты сочетаемости используемых ингредиентов. 328- температурные и санитарные режимы.	У18-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПО8-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	329- варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы; 330- технологию приготовления сложных холодных соусов.	У19- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У20- проводить расчёты по формулам.	ПО9- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ПО10- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок,

			блюд и соусов.
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	331- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. 332- виды технологического оборудования и производство инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных супов. 333- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); 334- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	У21- проводить расчёты по формулам. У22- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; У23- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов. У24- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов.	ПО11- приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	335- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. 336- правила выбора вина и других алкогольных напитков для	У25 - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов. У26- выбирать различные способы и приёмы	ПО12- приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.

	<p>сложных горячих соусов. 337- правила соусной композиции горячих соусов, варианты оформления тарелки и блюд сгорячими соусам. 338- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов. 339-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p>	<p>приготовления сложных горячих соусов. У27- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов.</p>	<p>ПО13- сервировка и оформление сложных горячих соусов; ПО14- контроля безопасност и готовых сложных горячих соусов.</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>340- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. 341- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания</p>	<p>У28- проводить расчёты по формулам. У29- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. У30- выбирать различные способы и приёмы приготовления</p>	<p>ПО15- приготовлен ия сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудовани е и инвентарь. ПО16- сервировка и оформление сложных</p>

	<p>гармоничных блюд. 342- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов. 343- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. 344- органолептически е способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 345- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра. У31- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>блюд из овощей, грибов и сыра. ПО17- контроля безопасност и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы.</p>	<p>346- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйстве</p>	<p>У32 - проводить расчёты по формулам. У33- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из</p>	<p>ПО18- приготовлен ие сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудовани</p>

	<p>нной (домашней) птицы. 347- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 348- гарниры, заправки, соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 349- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 350- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде. 351- правила порционирования</p>	<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. У34- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. У35- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>е и инвентарь. ПО19- сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПО20- контроля безопасности и готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
--	--	---	---

	<p>птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</p> <p>52- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.</p>		
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>353- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>354- этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>355- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>356- органолептически е способы определения</p>	<p>У36- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>У37- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>ПО21- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>

	качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 60	357- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 358- этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 359- основные критерии оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 360- органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У38- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий. У39- выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	ПО22- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.
ПК 4.3 Организовывать и	361- теоретические	У40- принимать организационные	ПО23- организации

<p>проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>основы технологии мелкоштучных кондитерских изделий. 362- этапы и стадии технологического производства мелкоштучных кондитерских изделий.; 33- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий. 363- органолептические способы определения качества мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. У41- определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами. У42- пользоваться справочными материалами.</p>	<p>технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 4.4: Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>364- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. 365- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий. 366- органолептические способы определения качества сложных отделочных полуфабрикатов. 367- технику и варианты</p>	<p>У43-выбирать вид теста и способы формовки сложных отделочных полуфабрикатов. У44-оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов различными методами. У45-выбирать различные способы и приемы приготовления</p>	<p>ПО24- оформления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>

	оформления сложных отделочных полуфабрикатов.	сложных отделочных полуфабрикатов. У46- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.	
ПК 5.1: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	368-ассортимент сложных холодных десертов. 369- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. 370- органолептически й метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. 371- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.	У47- органолептически оценивать сложных холодных десертов. У48- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов. У49-проводить расчеты по формулам.	ПО25- расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.
ПК 5.2 Организовывать и проводить	372-ассортимент сложных горячих десертов и	У50- органолептически оценивать качество	ПО26- приготовления

<p>приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. 373- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. 374- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. 375- методы приготовления сложных горячих десертов.</p>	<p>сложных горячих десертов. У51- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов. У52-проводить расчеты по формулам.</p>	<p>отделочных видов теста для сложных горячих десертов.</p>
--	---	--	---

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения междисциплинарного курса.

Код компетенции	Этапы формирования компетенций							
	Тема 1 Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.	Тема 2. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы.	Тема 3 Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из птицы.	Тема 4. Механическая кулинарная обработка и приготовление мяса и мясопродуктов.	Тема 5 Приготовление супов и соусов.	Тема 6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Тема 7 Приготовление холодных блюд и закусок.	Тема 8 Приготовление сладких блюд и напитков.
ОК-1	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+				
ОК-3	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-4		+	+	+	+	+	+	+
ОК-5		+						+
ОК-6	+	+	+	+	+	+	+	
ОК-7		+	+	+				
ОК-8		+	+		+	+	+	+
ОК-9		+		+		+	+	+
ПК1.1.				+				
ПК 1.2		+						
ПК 1.3			+					
ПК 2.1						+		
ПК 2.2		+	+	+				
ПК 2.3					+			
ПК 3.1			+		+			
ПК3.2					+			

ПК 3.3	+							
ПК 3.4	+	+	+	+				
ПК4.1						+	+	+
ПК4.2						+	+	+
ПК4.3							+	+
ПК4.4	+	+	+	+		+		
ПК5.1							+	+
ПК5.2							+	+

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) относится к профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и является частью учебного плана специальности. Междисциплинарный курс читается на 3 курсе на базе 9 классов и носит закрепляющий характер. Обучающийся получает представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии.

Междисциплинарный курс «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) базируется на следующих дисциплинах профессионального цикла: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». Изучение предшествующих дисциплин позволит обучающимся лучше освоить курс, профессиональные компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, правила техники безопасности, производственной санитарии, приоритеты в сфере производства продукции питания, систему товародвижения на предприятиях питания, области развития потребительского рынка, состав и потребительские свойства продуктов, потребности в незаменимых факторах питания для различных контингентов населения и возможность дифференцировано подходить к использованию продуктов. Курс изучается параллельно со следующими междисциплинарными курсами: «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», предшествует учебным практикам по ПМ02 и ПМ03.

Междисциплинарный курс «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) необходим обучающемуся для освоения в 7 семестре следующих дисциплин: «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и для выполнения выпускной квалификационной работы.

Раздел 3. Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и форма промежуточной аттестации.

Объем дисциплины в академических часах составляет	<u>112</u> часов.
Очная форма обучения	
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет	<u>75</u> часов,
в том числе: лекции –	<u>15</u> ч.
практические занятия –	<u>30</u> ч.
лабораторные занятия –	<u>30</u> ч.
Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра	
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	<u>37</u> ч.
Формы промежуточной аттестации:	
2 семестр – дифференцированный зачет	

4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам, с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Тема междисциплинар ного курса	Всего академи ческих часов	В т. ч.:							Инте ракт ивные форм ы прове дения занят ий	Форма текущего контроля успеваемости.
			Лекци и	Семи нары	Прак тиче ские заня тия	Лабора торн ые занят ия	Консуль тации	Иные аналоги чные занятия	Сам ост оят ельн ая рабо та		
1.	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.	14	2		4	4	-	-	4		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
2.	Раздел 2. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы*	16	2		4	4*	-	-	6	Дело вая игра	Проведение опроса Деловая игра в форме лабораторного практикума Решение задач
3.	Раздел 3. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из птицы*	16	2		4	4*	-	-	6	Дело вая игра	Деловая игра Решение задач Презентация авторского блюда

4.	Раздел 4. Механическая кулинарная обработка и приготовление мяса и мясопродуктов. *	16	2		4	4*	-	-	6	Дело вая игра	Проведение опроса Разбор производственных ситуаций Тестирование Деловая игра
5.	Раздел 5. Приготовление супов и соусов.	16	2		4	4	-	-	6		Тестирование Решение задач Разбор производственных ситуаций
6.	Раздел 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	14	2		4	4	-	-	4		Проведение опроса Тестирование Решение задач
7.	Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок.	13	2		4	4	-	-	3		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
8.	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков.	7	1		2	2	-	-	2		Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
	Итого за семестр:	112	15		30	30	-	-	37		

	Дифференцированный зачет		-	Контроль
	Всего:		112	

*Реализуется в форме практической подготовки

Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
<i>I. Основная учебная литература</i>				
1.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 213 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043
2.	Богушева, В.И.	Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие	Ростов-на-Дону Феникс, 2018. – 376 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037
3.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи : учебное пособие	Минск : РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
4.	Чижикова, О. Г.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.	https://urait.ru/book/tehnologiy-a-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384
<i>II. Дополнительная литература</i>				
<i>а) Дополнительная учебная литература</i>				
1.	Богачева А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046
2.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054
3.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 275 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045
<i>Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов , кодексов РФ</i>				
	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)			

	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)	
	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст) https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/	
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/	
В) Периодические издания		
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»	
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»	
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»	
Г) Справочно-библиографическая литература		
1.	Васюкова А.Т. Справочник повара: учебное пособие, Москва: Дашков и К°, 2020 496 стр., https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781	
2.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007 396 стр. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57406	
Д) Научная литература		
1.	Скочилова М.С.	Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография, https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368
Е) Первоисточники		
Ж) Информационные базы данных(профильные)		
1.	Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса.: https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/pitkaf/Documents/Презентации/АСУнаПРБ.pdf	
2.	Программы для общепита: какую систему учета и автоматизации выбрать для столовых и кафе: https://www.cleverence.ru/articles/elektronnaya-kommertsiya/programmy-dlya-obshchepita-kakuyu-sistemu-ucheta-i-avtomatizatsii-vybrat-dlya-stolovyykh-i-kafe/	

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

Для освоения междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора

2. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
3. <http://culinar.claw.ru/> - [Кулинарная энциклопедия](#)
4. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд
5. <http://foodis.ru/> -Общепит: информационный сайт

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения - Windows 10 Professional;

- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.
- Windows 10 Professional
- VLC Media player
- Adobe Acrobat Reader

7.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>;
- Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
- Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

7.3. Перечень профессиональных баз данных

- Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору - <http://www.fsvps.ru/>- База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <https://tpprf.ru/ru/>
- Библиографическая и реферативная база данных Scopus.- Режим доступа: <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
- База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)-Режим доступа: <http://www.gost.ru>
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: https://elibrary.ru/project_risc.asp
- База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. : <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>

Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу

Для преподавания междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675)» используются следующие специализированные помещения:

1. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3-5 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Учебный кондитерский цех (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы
2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.)
3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).
4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник)
5. Механическое оборудование
6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок)
7. Кухонная и столовая посуда
8. Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь
9. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)
10. Весы настольные
11. Шкаф холодильный (среднетемпературный)
12. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве
13. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

3. Учебный кулинарный цех (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы
2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.).
3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).

4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник).
5. Механическое оборудование.
6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок).
7. Кухонная и столовая посуда

Для освоения и закрепления профессиональных дисциплин для студентов предусмотрены помещения для самостоятельной работы- аудитории 4.1 и 4.2, находящиеся по адресу: Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2

4. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

5. Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Университет предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся (кроме дисциплин блока «Общеобразовательная подготовка»).

При реализации междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Традиционные образовательные технологии:

- информационная лекция
- практическое занятие
- лабораторная работа

2. Игровые технологии:

-деловая игра (моделирование различных ситуаций, связанных с выработкой и принятием совместных решений).

3. Интерактивные технологии:

- деловые игры в форме лабораторного практикума с элементами приготовления

кулинарной продукции и её последующим бракеражем, разбором производственных ситуаций, презентация продукции, приготовленной в учебной лаборатории.

Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675)

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Макиев

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Макиев