

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»



«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ НТЖТ  
В. И. Односторонцев  
«15» июня 2021 год

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Блюда национальной кухни

Естественнонаучный профиль  
43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

Одобрено  
Предметно-цикловой комиссией  
Протокол № 12  
От «15» сентя 2021г.  
Председатель ПЦК  
Р.С.

Программа учебной дисциплины «Блюда национальной кухни» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Разработчики:

Автор: Лёвкина О.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ НТЖТ

Рецензенты:

Главный технолог ИП Гюлназарян А.С.

«15» 06 2021г.



Л.Н. Клименко

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Определять качество органолептическим способом годность необходимого сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны;
- обрабатывать различными методами сырье для приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны;
- подбирать ассортимент блюд с учетом особенностей региональной, национальной кухни, традиций;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технологию обработки различных видов сырья;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд региональной, национальной кухни нашей страны;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд региональной, национальной кухни нашей страны, температуру подачи;
- особенности национальной, региональной кухни народов нашей страны в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям TO WSR/WSI ;

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить первичную обработку, нарезку и формовку различных видов сырья для приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны;
- готовить и оформлять основные и простые блюда региональной, национальной кухни нашей страны в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям TO WSR/WSI.

### В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	<p>профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03.</p>	<p>Использование</p>	<p>Определять</p>	<p>Содержание</p>

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

		(специальности)	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья,	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов..

		<p>продуктов.          Распознавать недоброкачественные продукты.          Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.          Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.          Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>
--	--	--	---



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретического обучения	24
лабораторные работы	32
консультации	2
самостоятельная работа	14
подготовка рефератов	6
подготовка сообщений	5
создание электронных презентаций	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## Тематический план и содержание учебной дисциплины БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Раздел 1.Кухня народов России</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 1.1.Кухня бурятов</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>6</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	№1-2 Формирование кухни бурятов, пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	№3-4 <b>Лабораторная работа 1</b> Технология приготовления саламата, урмэ, тарага, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража. №5-6 <b>Лабораторная работа 2</b> Технология приготовления буузы особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
<b>Тема 1.2. Кухня тувинцев</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>7</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	№7-8 Формирование кухни тувинцев, пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	№9-10 <b>Лабораторная работа 3</b> Технология приготовления блюд пова, боорзак. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
	№11-12 <b>Лабораторная работа 4</b> Технология приготовления блюд манчи(вареники). Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
	№13 <b>Самостоятельная учебная работа</b> Подготовить сообщение на тему: « Основные блюда и напитки кухни тувинцев.»		1	
<b>Тема 1.3. Кухня якутов</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>9</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	№14-15 Формирование кухни якутов, основные блюда и напитки.	2	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	№16-17 <b>Лабораторная работа 5</b>		2	

	Технология приготовления блюда керчик, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража. <b>№18-19 Лабораторная работа 6</b> Технология приготовления блюда суп по-якутски, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>№ 20-21-22 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовить реферат на тему: «Основные блюда из конины в якутской кухне»		3	
<b>Раздел 2. Кухня народов Алтая</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Кухня алтайцев</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>5</b>	
	№23-24 Особенности технологии приготовления блюд кухни алтайцев.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>№25-26 Лабораторная работа 7</b> Технология приготовления блюда кочо, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
<b>№27 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовить сообщение на тему: «Особо интересное блюдо алтайцев»		1		
<b>Тема 2.2. Кухня хакасов.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>9</b>	
	№28-29 Специфика кухни хакасов, ассортимент блюд и напитков.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>№30 Консультация 1. Особенности кухни хакасов</b>		<b>1</b>	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	<b>№31-32 Лабораторная работа 8</b> Технология приготовления супа Нокудлы Чорба, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
	<b>№33-34 Лабораторная работа 9</b> Технология приготовления талган, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
<b>№35-36 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовить сообщение на тему: «Молочные блюда хакасской кухни»		2		
<b>Тема 2.3. Кухня адыгейцев.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>10</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	№37-38 Особенности кухни народов Алтая, пищевое сырье, ассортимент блюд и напитков.	2	2	
	<b>№39 Консультация 2. Специфика кухни народов Алтая</b>		<b>1</b>	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	<b>№40-41 Лабораторная работа 10</b> Технология приготовления адыгейских пирогов особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
	<b>№42-43 Лабораторная работа 11</b>			

Раздел 3. Кухня народов Севера. Тема 3.1. Кухня ненцев, эскимосов.	Технология приготовления косяж, тлетэкосяж особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	<b>№44-45-46 Самостоятельная учебная работа</b> Создание электронной презентации по теме: «Ассортимент блюд и напитков адыгейской кухни». Составление отчета по практической работе.		3		
			<b>11</b>		
	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>		<b>5</b>
	№47-48-49 Особенности технологии приготовления блюд кухни ненцев, эскимосов.		2		3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>		
	<b>№50-51 Лабораторная работа 12</b> Технология приготовления блюда акутак, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2		
	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>		<b>6</b>
	№ 52-53-54 Специфика кухни чукчей, коряков, ассортимент блюд и напитков.		3		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>		
Тема 3.2. Кухня чукчей, коряков.	<b>№55-56 Лабораторная работа 13</b> Технология приготовления блюд строганина, долбанина, особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2		
	<b>№57 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовка сообщения по выбору на тему: «Блюда коряжской кухни», «Традиции связанные с едой у народов Севера».		1		
			<b>15</b>		
	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>	<b>10</b>	
	№58-59-60 Особенности технологии приготовления блюд казахов, узбеков, пищевое сырье, ассортимент блюд и напитков		2	3	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>		
	<b>№61-62 Лабораторная работа 14</b> Технология приготовления хаш, беспармак . Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2		
	<b>№63-64 Лабораторная работа 15</b> Технология приготовления плова . Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2		
	<b>№65-66-67 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовка реферата на тему: «Блюда узбекской кухни, пищевые особенности», « Особо интересное блюдо казахов»		3		
	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>	<b>5</b>	
Тема 4.1. Кухня казахов, узбеков.			<b>15</b>		
	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>	<b>10</b>	
	№58-59-60 Особенности технологии приготовления блюд казахов, узбеков, пищевое сырье, ассортимент блюд и напитков		2	3	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>		
	<b>№61-62 Лабораторная работа 14</b> Технология приготовления хаш, беспармак . Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2		
	<b>№63-64 Лабораторная работа 15</b> Технология приготовления плова . Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2		
	<b>№65-66-67 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовка реферата на тему: «Блюда узбекской кухни, пищевые особенности», « Особо интересное блюдо казахов»		3		
	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>	<b>5</b>	
			<b>15</b>		
	Тема 4.2. Кухня туркменов, азербайджанцев.			<b>15</b>	
<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>	<b>10</b>		
№58-59-60 Особенности технологии приготовления блюд казахов, узбеков, пищевое сырье, ассортимент блюд и напитков		2	3		
<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>			
<b>№61-62 Лабораторная работа 14</b> Технология приготовления хаш, беспармак . Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2			
<b>№63-64 Лабораторная работа 15</b> Технология приготовления плова . Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2			
<b>№65-66-67 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовка реферата на тему: «Блюда узбекской кухни, пищевые особенности», « Особо интересное блюдо казахов»		3			
<i>Содержание учебного материала</i>		<i>Уровень освоения</i>	<b>5</b>		
		<b>15</b>			
		<b>15</b>			

	№ 68-69 Особенности технологии приготовления блюд туркменов, азербайджанцев, пищевое сырье, ассортимент блюд и напитков	2	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>№70-71.Лабораторная работа 16</b> Технология приготовления блюда гаплама, кюфта особенности. Определение качества готового блюда. Проведение бракеража.		2	
	<b>№72 Дифференцированный зачет</b>		1	
		<b>Всего</b>	<b>72</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места; Учебной кухни ресторана:

- доска учебная;
  - рабочее место преподавателя;
  - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
  - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др
- Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна ;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;

- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2014. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>
2. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2014. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
3. Похлебкин В.В.Моя кухня мое меню.-М.: ЗАО Центрополиграф, 2014.-510с

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Кухни народов мира . География кухни.[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://receptmira.ru/>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Еда – сервер. Кухни народов мира . .[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Сайт Кухни народов мира, национальные кухни. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://povar.ru/world>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Сайт Национальные кухни. Готовим /РУ.[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://www.gotovim.ru/national/>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.



При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

# 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд национальных кухонь;  технологии обработки различных видов сырья;  температурный режим и правила приготовления блюд национальных кухонь в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд национальных кухонь, температуру подачи;  особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI ;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль</b>  при проведении:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов,  - тестирования.</p>
<p>проверять органолептическим способом годность необходимого сырья;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд национальных кухонь;  обрабатывать различными методами сырье для приготовления блюд национальных кухонь в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI ;  подбирать ассортимент блюд с учетом особенностей национальной кухни, традиций в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI ;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

