Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Николаевский технологический техникум»

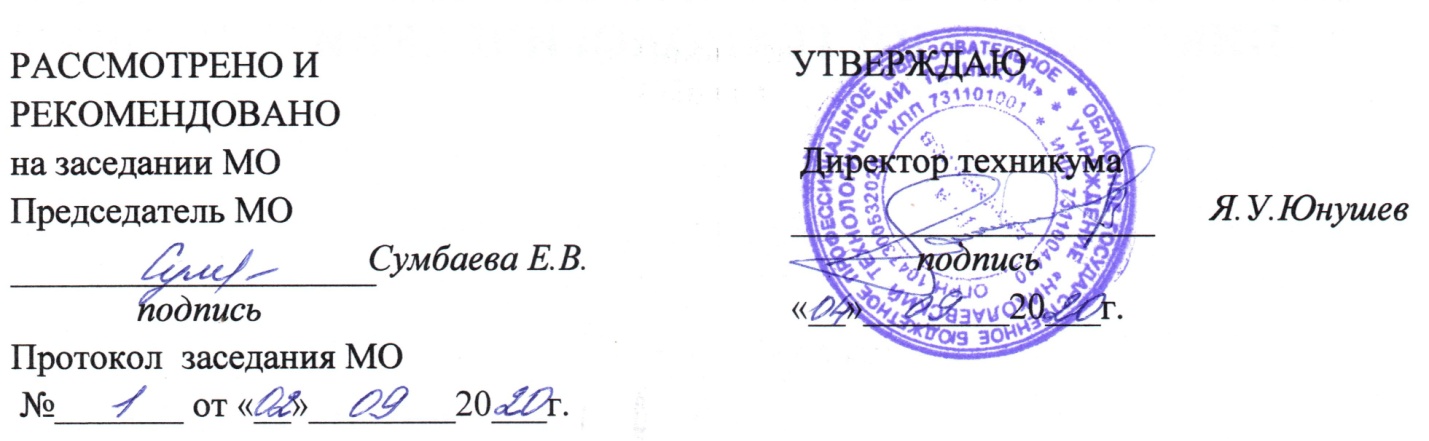
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОй дисциплины**

**ОП.10 КУХНЯ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ**

р.п. Николаевка

2020

******

Разработчик: Лёшина Валентина Александровна

***СОДЕРЖАНИЕ***

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
5. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП.**
6. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.***

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* ) применять основные приемы и методы работы в производствнной деятельности;
* использовать компьютерную технику;
* использовать нормативно – управленческую документацию и справочный материал;
* рассчитывать сырье по норме;
* составлять технологические карточки;
* готовить блюда кухни народов Поволжья (башкирская, марийская, татарская, удмуртская, чувашская кухни)- холодные закуски, первые блюда, вторые блюда, изделия из теста, напитки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* особенности приготовления блюд кухни народов Поволжья (холодных, первых, вторых блюд, напитков и сладких блюд, изделий из теста, фирменных блюд мордовской кухни):
* значение холодных блюд и закусок в питании, их классификацию, технологию приготовления (салат из редьки, казырубленная, брусника с яблоками, салат «Молодежный», салат из грибов, сельдь по – домашнему, зуринский салат, лесной салат, салат «Здоровье», икра из свеклы и т.д.) , рецептуры, нормы выхода. правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест;
* значения супов их классификацию, особенность технологии их приготовления (суп из желудков, щи зеленые, кеньырентыд, салама, умач, суп грибной, суп гороховый, тукмас с жареным мясом и т.д.), правила подачи, норма выдачи, условия и сроки хранения, требования к качеству, организация рабочих мест;
* значение блюд из овощей и круп, их классификацию, характеристику, технологию приготовления (отварная печень, пельмени грибные, плов из баранины, дулма по – удмуртски, котлеты «Улыбка» и т.д.) условия и сроки хранения, организация рабочих мест;
* значение горячих рыбных блюд, их классификацию, технологию приготовления (рыба паровая с картофелем, рыба жареная с яйцом т.д.), норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, организация рабочих мест;
* значение мясных блюд, их классификацию, технологию приготовления (баранина по – удмуртски, жаркое, зразы паровые, бешбармак и др.)норму, выхода, правила подачи, требования к качеству мясных блюд, условия и сроки хранения, организация рабочих мест ;
* технологию приготовления дрожжевого теста (кислого), последовательность производственного процесса, ассортимент изделий из дрожжевого теста; технологию приготовления изделий(ватрушек с орехами, пироги с тыквой, чакчак, пряники, блины и т.д.) их рецептуры: приготовление фаршей (тыквенного, картофельного, рыбного, и т. д) бракераж готовых изделий;
* технологию приготовления бездрожжевого теста (пресного), ассортимент изделий; технология приготовления (лепешек сдобных, язычков из пресного сдобного теста и т.д.);
* значение сладких блюд и напитков, их классификацию, технологию приготовления (хлебный квас, гоголь – моголь, щербет, медовый напиток, чай и т.д.) рецептуры, нормы выхода, нормы выхода, правила подачи, условия и сроки хранения.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Этапы** | **Показатели формирования компетенции -** | | |  |
| **Компетенции** | **формирования** | **образовательные результаты (ОР)** | | |  |
|  | **компетенций** |  |  |  |  |
|  |  | **Знать** | **Уметь** | **Владеть** |  |
| ПК-3 | **Теоретический** | ОР-1 |  |  |  |
| особенности |  |  |  |
| Способность |  |  |  |
| **(знать)** |  |  |  |
| обучения в |  |  |  |
| организовывать | - особенности |  |  |  |
| образовательных |  |  |  |
| и осуществлять | обучения в |  |  |  |
| учреждениях |  |  |  |
| образовательных |  |  |  |
| учебно- | профессиональн |  |  |  |
| учреждениях |  |  |  |
| профессиональн | ого образования |  |  |  |
| профессиональн |  |  |  |
| ую и учебно- | различного |  |  |  |
| ого образования |  |  |  |
| уровня и типов. |  |  |  |
| воспитательную | различного |  |  |  |
| ОР-2 |  |  |  |
| деятельности в | уровня и типов; |  |  |  |
| принципы, |  |  |  |
| - принципы, |  |  |  |
| соответствии с |  |  |  |
| правового |  |  |  |
| формы и |  |  |  |
| требованиями | обучения и |  |  |  |
| методы, |  |  |  |
| профессиональн | воспитания |  |  |  |
| содержание |  |  |  |
| ых и | правового | различных |  |  |  |
| категорий |  |  |  |
| федеральных | обучения и |  |  |  |
| населения. |  |  |  |
| воспитания |  |  |  |
| государственны |  |  |  |
| ОР-3 |  |  |  |
| различных |  |  |  |
| х | принципы, |  |  |  |
| категорий |  |  |  |
| образовательны | формы и |  |  |  |
| населения. |  |  |  |
| х стандартов в |  | методы, |  |  |  |
|  | содержание |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ОО СПО |  | правового |  |  |  |
|  |  | обучения и |  |  |  |
|  |  | воспитания |  |  |  |
|  |  | различных |  |  |  |
|  |  | категорий |  |  |  |
|  |  | населения. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ОР-4 |  |  |
|  |  |  | организовывать |  |  |
|  |  |  | учебно- |  |  |
|  |  |  | воспитательную |  |  |
|  |  |  | деятельность на |  |  |
|  | **Модельный** |  | основе требований |  |  |
|  |  | государственных |  |  |
|  | **(уметь)** |  |  |  |
|  |  | образовательных |  |  |
|  | организовывать |  |  |  |
|  |  | стандартов |  |  |
|  | и осуществлять |  |  |  |
|  |  | ОР-5 |  |  |
|  | учебно- |  |  |  |
|  |  | организовывать и |  |  |
|  | воспитательную |  |  |  |
|  |  | осуществлять |  |  |
|  | деятельность на |  |  |  |
|  |  | учебно- |  |  |
|  | основе |  |  |  |
|  |  | воспитательную |  |  |
|  | требований |  |  |  |
|  |  | деятельность на |  |  |
|  | государственных |  |  |  |
|  |  | основе требований |  |  |
|  | образовательных |  |  |  |
|  |  | государственных |  |  |
|  | стандартов и с |  |  |  |
|  |  | образовательных |  |  |
|  | учетом |  |  |  |
|  |  | стандартов |  |  |
|  | особенностей |  |  |  |
|  |  | ОР-6 |  |  |
|  | конкретного |  |  |  |
|  |  | организовывать и |  |  |
|  | образовательног |  |  |  |
|  |  | осуществлять |  |  |
|  | о учреждения, |  |  |  |
|  |  | учебно- |  |  |
|  | возрастных и |  |  |  |
|  |  | воспитательную |  |  |
|  | иных |  |  |  |
|  |  | деятельность с |  |  |
|  | особенностей |  |  |  |
|  |  | учетом особенностей |  |  |
|  | обучающихся. |  |  |  |
|  |  | конкретного |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | образовательного |  |  |
|  |  |  | учреждения, |  |  |
|  |  |  | возрастных и иных |  |  |
|  |  |  | особенностей |  |  |
|  |  |  | учащихся |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Практический** |  |  | ОР-7 |  |
|  | **(владеть)** |  |  |  |
|  |  |  | технологие |  |
|  | навыками |  |  |  |
|  |  |  | й |  |
|  | технологией |  |  |  |
|  |  |  | организаци |  |
|  | проектирования, |  |  |  |
|  |  |  | и занятий |  |
|  | организацией |  |  |  |
|  |  |  | по |  |
|  | проведения |  |  |  |
|  |  |  | общепрофе |  |
|  | занятий по |  |  |  |
|  |  |  | ссиональны |  |
|  | обще- |  |  |  |
|  |  |  | м и |  |
|  | профессиональн |  |  |  |
|  |  |  | специальны |  |
|  | ым и |  |  |  |
|  |  |  | м |  |
|  | специальным |  |  |  |
|  |  |  | дисциплина |  |
|  | дисциплинам, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | практическому |  |  | м. |
|  | (производственн |  |  | ОР-8 |
|  | ому) обучению. |  |  | техно |
|  |  |  |  | логией |
|  |  |  |  | организаци |
|  |  |  |  | и и |
|  |  |  |  | проведения |
|  |  |  |  | занятий по |
|  |  |  |  | общепрофе |
|  |  |  |  | ссиональны |
|  |  |  |  | м и |
|  |  |  |  | специальны |
|  |  |  |  | м |
|  |  |  |  | дисциплина |
|  |  |  |  | м. |
|  |  |  |  | ОР-9 |
|  |  |  |  | Владеет: |
|  |  |  |  | технологие |
|  |  |  |  | й |
|  |  |  |  | проектиров |
|  |  |  |  | ания, |
|  |  |  |  | организаци |
|  |  |  |  | ей |
|  |  |  |  | проведения |
|  |  |  |  | занятий по |
|  |  |  |  | общепрофе |
|  |  |  |  | ссиональны |
|  |  |  |  | м и |
|  |  |  |  | специальны |
|  |  |  |  | м |
|  |  |  |  | дисциплина |
|  |  |  |  | м, |
|  |  |  |  | практическ |
|  |  |  |  | ому |
|  |  |  |  | (производст |
|  |  |  |  | венному) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  | 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..  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 | Обеспечивать  хранение сырья и  пищевых продуктов  в соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты,  соблюдением  товарного соседства.  Проверять  органолептическим  способом качество,  безопасность сырья,  продуктов.  Распознавать  недоброкачественны  е продукты.  Использовать  нитрат-тестер для  оценки безопасности  сырья.  Соблюдать  условия, сроки  хранения, товарное  соседство пищевых  продуктов при  складировании,  хранении. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК 08**. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления  здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания  необходимого уровня физической подготовленности.. | * Эффективно использовать средства физической культуры для укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документациейна государственном и иностранном языках | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | * Точность соблюдения финансовой грамотности * Эффективно использовать предпринимательскую деятельность в проф. сфере |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем** |  |
| **часов** |  |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 36 |  |
| в том числе: |  |  |
| Теоретическое обучение | 5 |  |
| Лабораторные задания | 30 |  |
| Практические задания |  |
| Тестовые задания |  |  |
| Дифференцированный зачёт | 1 |  |
|  |  |
|  |  |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Содержание учебного материала и формы организации** |  | **Объем часов** | **Осваиваемые** |  |
| **разделов и тем** | **деятельности обучающихся** |  |  | **элементы** |  |
|  |  |  |  | **компетенций** |  |
| **1** | **2** |  | **3** | **4** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 1.Башкирская кухня:** | |  | **7** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.1.** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **1** | ***ОP 1-7,9*** |  |
| Холодные блюда и закуски.  Бульоны, супы, вторые блюда из овощей.  Вторые блюда из рыбы и мяса.  Изделия из теста, сладких блюд и напитков. |  |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| Значением холодных блюд и закусок.Значение бульонов, супов и вторых блюд из овощей, их классификацией, технологией приготовления, рецептуры, требования к качеству. Приготовление бульонов, супов. Вторые блюда из овощей.Значение вторых блюд из рыбы и мяса.Значение изделий из теста башкирской кухни. Приготовление напитков, сладких блюд  Их классификацией, технологией приготовления, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи. |  |  |  |
|  |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  | 2,3 | 1 |  |
|  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | **Практическая работа №1**  Составить список популярных блюд башкирской кухни.  Написать рецептуры данных блюд. |  | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 |  |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **Практическая работа №2**  Составление технологических карт блюд. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Практическая работа №3**  Составление калькуляционных карт. |  | **2** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 2.Марийская кухня** | | | | |  | **7** |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |
| **Тема 2.1.** | | ***Содержание учебного материала*** | | | ***Уровень освоения*** |  |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |
|  | | | 2,3 | 1 | ОК 1-7,9 |  |
|  | |  |
| Холодные блюда и закуски.  Приготовление супов, вторых блюд из овощей.  Приготовление вторых блюд из рыбы и мяса.  Сладкие блюда, напитки, изделия из теста. | | Холодные блюда и закуски марийской кухни.Приготовление супов марийской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей марийской кухни.Приготовление вторых блюд из рыбы. Приготовление вторых блюд из мяса марийской кухни.Приготовление вторых блюд из мяса марийской кухни. Приготовления изделия из теста, напитков и сладких марийской кухни.Их классификация, технология приготовления, рецептура, требования к качеству. | | |  |  | 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 |  |
|  | | **Практическая работа №1**  Составить список популярных блюд марийской кухни.  Написать рецептуры данных блюд |  | | | **2** |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |
|  | | **Практическая работа №2**  Составление технологических карт блюд. | | |  | **2** |  |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |
|  | | **Практическая работа №3**  Составление калькуляционных карт. | | |  | **2** |  |  |
|  | |  |
|  | |  | | |  |  |  |  |
| **Раздел 3: Татарская кухня** |  | | | |  | **7** |  |  |
| **Тема 3.1 .** | ***Содержание учебного материала*** | | | | ***Уровень освоения*** | **1** |  |  |
|  |  | | | |  |  |  |  |
|  | | | | 2,3 | 1 | **ОК 1-7,9** |  |
|  |  |
|  |  | | | |  |  | **ПК 1.1-1.5** |  |
| Холодные блюда и закуски.  Супы,вторые блюда из овощей.  Вторые блюда из рыбы и мяса.  Сладкие блюда,напитки, изделия из теста. | Холодные блюда и закуски татарской кухни.Приготовление супов татарской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей татарской кухни.Приготовление вторых блюд из рыбы татарской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса татарской кухни.Приготовление изделий из теста, напитков и сладких блюд. татарской кухни.  Их классификация, технология приготовления, рецептура, требования к качеству | | | |  |  | **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |  |
|  | **Практическая работа №1**  Составить список популярных блюд татарской кухни.  Написать рецептуры данных блюд | | | |  | **2** |  |  |
|  |  | | | |  |  |  |  |
|  | | | |  | **2** |  |  |
|  |  |  |
|  |  | | | |  |  |  |  |
|  | **Практическая работа №2**  Составление технологических карт блюд. | | | |  |  |  |  |
|  | **Практическая работа №3**  Составление калькуляционных карт. | | | |  | **2** |  |  |
|  |  | | | |  |  |  |  |
| **Тема 3.3** | ***Содержание учебного материала*** | | | | ***Уровень освоения*** | **1** |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
| **Раздел 4. Удмуртская кухня** | | | |  | | **7** |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
| **Тема 4.1.** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***Уровень освоения*** | | **1** | ***ОК 1-7,9*** |  |
| Холодные блюда и закуски.  Супы,вторые блюда из овощей.  Вторые блюда из рыбы и мяса.  Сладкие блюда, напитки, изделия из теста. |  | | |  | |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| Холодные блюда и закуски удмуртской кухни.Приготовление супов удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей удмуртской кухни. | | |  | |  |  |
|  |  | |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| Приготовление вторых блюд из рыбы удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса удмуртской кухни.  Приготовление изделий из теста удмуртской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд удмуртской кухни.  Их классификация, технология приготовления, рецептура, требования к качеству | | | 2 | | 1 |  |
|  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | | |  | |  |  |
|  |  | | |  | |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  | | |  | |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | **Практическая работа №1**  Составить список популярных блюд удмуртской кухни.  Написать рецептуры данных блюд | | |  | | **2** |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  | | |  | | **2** |  |  |
|  |  |
|  | | |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |
|  | **Практическая работа №2**  Составление технологических карт блюд. | | |  | |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  | **Практическая работа №3**  Составление калькуляционных карт. | | |  | | **2** |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
| **Раздел 5.Чувашская кухня** | | | |  | | **7** |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
| **Тема 5.1.** | ***Содержание учебного материала*** | | | ***Уровень освоения*** | | **1** | ***ОК 1-7,9*** |  |
| Холодные блюда и закуски.  Супы,вторые блюда из овщей.  Вторые блюда из мяса и рыбы.  Сладкие блюда,напитки, изделия из теста. |  | | |  | |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| Холодные блюда и закуски чувашской кухни.Приготовление супов чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей чувашской кухни.  Приготовление вторых блюд из рыбы чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса чувашской кухни.  Приготовление изделий из теста чувашской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд чувашской кухни.  Их классификация, технология приготовления, рецептура, требования к качеству | | |  | |  |  |
|  |  | |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  | | | 2 | | 1 |  |
|  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | | |  | |  |  |
|  |  | | |  | |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  | | |  | |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
| . | **Практическая работа №1**  Составить список популярных блюд чувашской кухни.  Написать рецептуры данных блюд | | |  | | **2** |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  | | |  | | **2** |  |  |
|  |  |
|  | | |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |
|  | **Практическая работа №2**  Составление технологических карт блюд. | | |  | |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  | **Практическая работа №3**  Составление калькуляционных карт. | | |  | | **2** |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |
|  |  | | | |  |  |  |  |
| **Дифференцированный зачёт** | | | | | **1** |  |

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

***3.ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1Материально-техническое обеспечение***

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методических разработок;

- презентации уроков;

-технологические карточки блюд в сборники рецептур блюд и кулинарных изделий

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением

Оборудование учебного кулинарного цеха:

-рабочее место для преподавателя;

- рабочие места для обучающихся;

-посуда, инвентарь, разделочные доски, ножи;

-производственные столы;

- жарочный шкаф ( пекарский шкаф), электроплита, пароконвектомат;

- холодильное оборудование;

-стеллажи, подтоварники;

- моечные ванны;

- весы и т.д.

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

***Перечень используемых учебных изданий,***

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко. 2020 «Академия»
2. Искусство украшения блюд Умблот Эммануэль, Жакмен Филипп 2020 «АСТ-Пресс»
3. Технология кондитерских изделий. Расчёт рецептур. З.Г.Скобельская. 2020 «Лань»
4. Практические занятия по профессии «Повар ,кондитер». Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина 2020

**3.3. Организация образовательного процесса**

При угрозе возникновения и (или) возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы, учебной дисциплины, осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. В случае введения дистанционного режима обучения лекции, лабораторные и практические занятия проводятся дистанционно. «Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных её компонентов организуются в форме практической подготовки».

Организация занятий по дисциплине «Кухни народов Поволжья» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавр реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

* + самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
  + выполнение заданий, представленных в учебно-методическом комплексе;
  + оформление и подготовка рефератов, докладов;
  + выполнение индивидуальных заданий исследовательского характера;
  + подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем)
    1. *Конспектирование*.Существуют два разных способа конспектирования–непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование – это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект

* виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).
  + 1. *Доклад, реферат, контрольная работа.*

*Доклад* –вид самостоятельной работы,используется в учебных и внеклассныхзанятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

*Реферат* –краткое изложение в письменном виде или в форме публичного докладасодержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация. Структура реферата: -Титульный лист.

* + Оглавление.
  + Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).

Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).

Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

Список литературы.

* списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников.

Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений.

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.