

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 КУХНЯ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ
43.01.09 Повар, кондитер**

р.п. Николаевка
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.10 Кухня народов Поволжья» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана на основе рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)


РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК

Председатель ЦК

И.И. Ларькина / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
Я.У. Юнушев / Я.У. Юнушев /
«05» 09 2023 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»

РАЗРАБОТЧИК: Синдюкова Надежда Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель;

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. ОП.10. КУХНЯ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ

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 использована в 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 производственной 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, кеньыренгыд, 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.

1.4.Общие компетенции:

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языках с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.5.. Профессиональные компетенции.

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------|---|
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |

| | |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

1.6. Личностные результаты реализации программы воспитания

| Код | Наименование видов личностных результатов (<i>дескрипторы</i>) |
|-------|--|
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 16 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей |
| ЛР 21 | Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру |
| ЛР 24 | Способных к адаптации имеющихся профориентационных технологий к условиям изменяющегося рынка труда и услуг профессионального образования |

1.7. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|--------------------------|---|
| Практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p> |
|--------------------------|---|

| | |
|---------------|---|
| Умения | <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| Знания | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура ОП.10. КУХНЯ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ

| Коды профессиональных, общих компетенций, личностных результатов | Наименования разделов профессионального модуля | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | | |
|--|--|--|----------------------------------|---|-------------|----|---------|------------------|--------------|------------------------|
| | | Суммарный объем нагрузки, час. | В т.ч. в форме практ. подготовки | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа |
| | | | | Обучение по МДК | | | | Практики | | |
| | | | | Всего | В том числе | | Учебная | Производственная | Консультации | |
| Промежут. аттест. | Лабораторных и практических занятий часов | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 2.1.-2.5 ОК ЛР 3 | Раздел модуля 1. Башкирская кухня | 7 | | 7 | | 6 | - | - | - | - |
| ПК 2.2.,2.3 ОК ЛР 11 ЛР 21 ЛР 24 | Раздел модуля 2. Марийская кухня | 7 | | 7 | Д.З | 6 | - | - | - | - |
| | Раздел модуля 3. Татарская кухня | 7 | | 7 | | 6 | | | | |
| | Раздел модуля 4. Удмуртская кухня | 7 | | 7 | | 6 | | | | |
| | Раздел модуля 5. Чувашская кухня | 7 | | 7 | | 6 | | | | |
| | Всего: | 35+1дз | | 35+1 дз | | 30 | - | - | - | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|--------------------------------|-------------|--|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. Башкирская кухня: | | | 7 | |
| Тема 1.1. Холодные блюда и закуски. Бульоны, супы, вторые блюда из овощей. Вторые блюда из рыбы и мяса. Изделия из теста, сладких блюд и напитков. | <i>Содержание учебного материала</i> 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. | <i>Уровень освоения</i> 2,3 | 1 | <i>ОР 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> |
| | Практическая работа №1 Составить список популярных блюд башкирской кухни. Написать рецептуры данных блюд. | | 2 | |
| | Практическая работа №2 Составление технологических карт блюд. | | 2 | |
| | Практическая работа №3 Составление калькуляционных карт. | | 2 | |
| Раздел 2. Марийская кухня | | | 7 | |
| Тема 2.1. | <i>Содержание учебного материала</i> | <i>Уровень освоения</i> | | |
| | | 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. | | | 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 |
| | Приготовления изделия из теста, напитков и сладких марийской кухни. Их классификация, технология приготовления, рецептура, требования к качеству. | | | |
| | ДИСКУС. УРОК: лояльное отношение к представителям суб.культур марийской кухни и приготовление блюд. | | | ЛР 3 |
| | Практическая работа №1 Составить список популярных блюд марийской кухни. Написать рецептуры данных блюд 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 | |
| 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 | 2,3 | 1 | ОК 1-7,9 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 |
| | КРУГЛЫЙ СТОЛ: знакомство с ассортиментом блюд Татарской кухни и с эстетическими ценностями этой культуры. | | | ЛР 11 |

| | | | | |
|---|---|-------------------------|--------|--|
| | Практическая работа №1 Составить список популярных блюд татарской кухни. Написать рецептуры данных блюд | | 2 | |
| | Практическая работа №2 Составление технологических карт блюд. | | 2 | |
| Тема 3.3 | Практическая работа №3 Составление калькуляционных карт. <i>Содержание учебного материала</i> | <i>Уровень освоения</i> | 2 1 | |
| Раздел 4. Удмуртская кухня | | | 7 | |
| Тема 4.1. Холодные блюда и закуски. Супы, вторые блюда из овощей. Вторые блюда из рыбы и мяса. Сладкие блюда, напитки, изделия из теста. | <i>Содержание учебного материала</i> | <i>Уровень освоения</i> | 1 | <i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> |
| | Холодные блюда и закуски удмуртской кухни. Приготовление супов удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей удмуртской кухни. 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 | |
| | КРУГЛЫЙ СТОЛ: ознакомление с блюдами Удмуртской кухни. Практическая работа №1 Составить список популярных блюд удмуртской кухни. Написать рецептуры данных блюд Практическая работа №2 Составление технологических карт блюд. | | 2 2 | |
| | Практическая работа №3 Составление калькуляционных карт. | | 2 | <i>ЛР 21</i> |
| Раздел 5. Чувашская кухня | | | 7 | |
| Тема 5.1. Холодные блюда и закуски. Супы, вторые блюда из овощей. Вторые блюда из мяса и рыбы. Сладкие блюда, напитки, изделия из теста. | <i>Содержание учебного материала</i> | <i>Уровень освоения</i> | 1 | <i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> |
| | 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 | 2 | 1 | |

| | | | | |
|--|---|--|-------------------|-------------------|
| | <p>вторых блюд из мяса чувашской кухни.</p> <p>Приготовление изделий из теста чувашской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд чувашской кухни.</p> <p>Их классификация, технология приготовления, рецептура, требования к качеству</p> | | | <i>ПК 2.1-2.8</i> |
| | ДИСКУС. УРОК: профессиональные технологии профессионального образования для чувашской кухни. | | | <i>ЛР 24</i> |
| | <p>Практическая работа №1 Составить список популярных блюд чувашской кухни. Написать рецептуры данных блюд</p> <p>Практическая работа №2 Составление технологических карт блюд.</p> | | <p>2</p> <p>2</p> | |
| | <p>Практическая работа №3 Составление калькуляционных карт.</p> | | 2 | |
| | Дифференцированный зачёт | | 1 | |

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-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, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

А.В. Зотова, Мордовская кухня. Мордовское книжное издательство Саранск, 1977-111 с.: ил

Дополнительные источники:

1. Андрианова Н.М., В. И. Костерина. Изучение технологии приготовления мордовских национальных блюд в профессиональных училищах. Методические рекомендации. Саранск. МОРМ, МРИПКРО. 1997-41.

2. Беляева Н.Ф., Полосухина А.И. Кухня народов Поволжья. Мордовское книжное издательство. Саранск. 1990 – 240

3. Павлова А.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Москва Экономика. 1988

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер» Москва ПрофОбрЗдат 2002-324 и т.д.

Лицензионные программы:

- Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

- Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.

- Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, OpenLicense: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.

- Офисный пакет программ MicrosoftOfficeStandard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.

- Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

- Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

- Браузер GoogleChrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

- *Интернет-ресурсы*

- <http://www.gouvernement.ru>(интернет-портал Правительства РФ)

- <http://www.kremlin.ru>(сайт Президента РФ)

- <http://www.mcx.ru>(сайт Министерства РФ)

- <http://www.iprbookshop.ru/>ЭБС IPR books

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.

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 пассажира, 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 в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

2. Доклад, реферат, контрольная работа.

Доклад – вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, 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 доклада содержания 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.

В 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье, продуктах; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>– соответствие оформления заявки на продукты, сырья действующим правилам.</p> | |
| <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление ,творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодных сладких блюд, десертов – Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи – Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства – Выбирать, подготавливать ароматические вещества – Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав холодных сладких блюд, десертов – Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности – Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств – Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды -подготавливать желатин, агар -готовить желе, муссы, самбуки, кремы. -Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячих сладких блюд, десертов -Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства | |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> -Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав горячих сладких блюд, десертов - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности -Использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств -Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды -варить фрукты в сахарном сиропе, вине -запекать фрукты -смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов горячих блюд, десертов -проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос -порционировать, сервировать и оформлять горячих сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход перед порционированием -выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов. -Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячие сладких блюд, десерты -Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности -Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных | |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| | <p>свойств</p> <ul style="list-style-type: none"> -нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды -проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход перед порционированием -выдерживать температуру подачи холодных напитков -подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодные напитки -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности -Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств -проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -выдерживать температуру подачи горячих напитков --приготавливать чай, кофе, какао, шоколад -выдерживать температуру подачи горячих напитков | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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, | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| 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 деятельности | |
| 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 | – понимание значимости своей профессии | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | |
| <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования; | |