МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-25/31

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 36 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	7
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОПЦ.11 «Национальная кухня народов Якутии» относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Знание данной дисциплины необходимо для становления специалиста высокого профессионального уровня в области производства кулинарной продукции. Цель преподавания дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания национальной кухни народов Якутии.

Основными задачами дисциплины являются: изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи, традиционных источников сырья и способах его кулинарной обработки.

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

- исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни;
- виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии;
- ассортимент традиционных блюд;
- современное кулинарное искусство в национальных традициях;

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

- разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
- приготовлять блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни;
- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторное занятие	36
Итоговая аттестация в форме ***зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов*	В том числе часы по лабораторное занятие ** (указать кол-во часов)	Уровень освоения***
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Основные группы продовольственных товаров**	**36**	36	
Тема 1.1 Технология приготовления блюд из рыбы	**Содержание учебного материала**			
	Лабораторная работа №1 Строганина. Салат из замороженной рыбы. Рыбный паштет. Фаршированные караси. Кустэх. Котлеты из щуки. Чебак жареный.		6	2
Тема 1.2 Технология приготовления блюд мяса	**Содержание учебного материала**			
	Лабораторная работа №2 Говяжий суп с лапшой. Утиный суп. Ойогос. Тансык. Отварной говяжий язык. Дырыьаанкы. Тушеная куропатка. Жеребятина на гриле. Запеченная гусь.		6	2
Тема 1.3 Технология приготовления блюд из субпродуктов	**Содержание учебного материала**			
	Лабораторная работа №3 Хаан. Харта. Салат из харта. Ис миинэ.		6	2
Тема 1.4 Технология приготовления блюд и напитков молочных продуктов	**Содержание учебного материала**			
	Лабораторная работа №4 Приготовление национальных блюд из молока и молочных продуктов. Приготовление молочной пенки (урумэ), различных видов саламаата. Приготовление чехона, куорчэхэ, домашнего творога, молочных напитков с ягодами.		6	2
	Содержание учебного материала			
	Лабораторная работа №5 Приготовление национальных напитков. Приготовление молочнокислых напитков: суората, бутугаса, ымдаана, быырпаха с различными наполнителями.		6	2
Тема 1.6 Технология приготовления мучные блюда	**Содержание учебного материала**			
	Лабораторная работа №6 Оладушки. Баахыла. Лепешка якутская ржаная. Лепешка на кефире и твороге. Пирожки на сметане. Кобуордээх лэппиэскэ.		6	2
	Всего	**36**	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении	Семестр	Количество	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Золотые рецепты якутской кухни	И.И Тарбахов	Научная библиотека АГАТУ 2024	1-6	4	НБ АГАТУ	НБ АГАТУ
2	Вкус Арктики	И.И Тарбахов	Научная библиотека АГАТУ	1-6	4	НБ АГАТУ	НБ АГАТУ

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование
1	https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/ ;
2	https://sdo.agatu.ru/

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

- практические (семинарские) занятия - практические задания;

- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle https://sdo.agatu.ru/.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- творческие самостоятельные работы;

- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» https://sdo.agatu.ru/, ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта университета https://agatu.ru/ для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения https://sdo.agatu.ru/,
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь	
- разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; - приготовлять блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни; - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне; - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	Письменный или устный опрос
Знать	
- исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни; - виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии; - ассортимент традиционных блюд; - современное кулинарное искусство в национальных традициях.	Письменный или устный опрос

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты Обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
Уметь: - разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; - приготовлять блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни; - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне; - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. Знать: - исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни; - виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии; - ассортимент традиционных блюд;	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	1-6	1-6	Лабораторная работа	Зачет

- современное кулинарное искусство в национальных традициях.					

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	Знает:		
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни	верно отвечает на вопросы	устный опрос, составление технологических расчетов
	виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии	верно отвечает на вопросы	устный опрос, составление технологических расчетов
	ассортимент традиционных блюд	верно отвечает на вопросы	устный опрос, составление технологических расчетов
	современное кулинарное искусство в национальных традициях	верно отвечает на вопросы	устный опрос, составление технологических расчетов
	Умеет:		
	разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	самостоятельно оценивает	защита лабораторной работы
	ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента	производит оценку соблюдения условий приготовления	защита лабораторной работы
	приготовлять блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни	самостоятельно производит подготовку материала для проведения инструктажа по безопасности хранения различных групп пищевых	защита лабораторной работы

		продуктов	
	подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне	производит оценку соблюдения условий хранения продуктов	защита лабораторной работы
	оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве	защита лабораторной работы

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии, направленные на формирование общих компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни	верно отвечает на вопросы	*да*
виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии	верно отвечает на вопросы	*да*
ассортимент традиционных блюд	дает понятие	*да*
современное кулинарное искусство в национальных традициях	верно отвечает на вопросы	*да*
Умеет:		
разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	самостоятельно оценивает наличие запасов продуктов в соответствии с планируемым расходом согласно плану-меню	*да*
ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национально-го ассортимента	производит оценку соблюдения условий приготовления блюд	*да*
приготовлять блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни	самостоятельно производит подготовку материала для проведения инструктажа по безопасности хранения различных групп пищевых продуктов	*да*
подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне	производит оценку соблюдения условий хранения продуктов	*да*
оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве	*да*

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится, по интегральной оценке, ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	1. оценка компетенций обучающихся	**2. оценка уровня 3. освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2 Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета учебной дисциплины ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии *Группа ПКД-*

Ф.И.О. обучающихся	*Компетенции ОК1, ОК4*												*тахбалл*	*% выполнения*	*Оценка компетенции****
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*		*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*				
*Величина баллов ***													*50*	*100 %*	*хорошо*

«Универсальной шкалой оценки»:

90 – 100 %	высокий	отлично
70 – 89 %	продвинутый	хорошо
50 – 69 %	пороговый	удовлетворительно
менее 50 %	не освоены	неудовлетворительно

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Лабораторная работа №1

Тема №1: Приготовление национальных блюд их рыбы

Цель работы. Изучить технологию приготовления национальных блюд

Количество: 6 часов.

Требования: форменная спец одежда, удобная сменная обувь, косынка.

Ход работы:

Строганина. Салат из замороженной рыбы. Рыбный паштет. Фаршированные ка-раси. Кустэх. Котлеты из щуки. Чебак жареный

Вывод: закрепили знания о организации работы, описали технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления национальных блюд.

Критерии оценивания:

Оценка «5» ставится: лабораторная работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, с соблюдением последовательности выполнения, расчеты выполнены без ошибок, самостоятельно; работа оформлена аккуратно.

Оценка «4» ставится: лабораторная работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, с соблюдением последовательности выполнения, частично с помощью преподавателя, присутствуют незначительные ошибки при расчетах; работа оформлена аккуратно.

Оценка «3» ставится: лабораторная работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, частично с помощью преподавателя, присутствуют ошибки при расчетах; по оформлению работы имеются замечания.

Оценка «2» ставится: обучающийся не подготовился к лабораторной работе, при расчетах допустил грубые ошибки, по оформлению работы имеются множественные замечания

Зачетные вопросы

1) Определение материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
2) Блюда и изделия – компоненты материальной культуры.
3) Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.
4) История и этапы развития традиций питания.
5) Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
6) Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
7) Культура питания Якутского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
8) Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в якутских традициях питания.
9) Характерные знаковые блюда якутской культуры питания и их характеристика.
10) Факторы формирования якутской традиции питания.
11) Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей республики.
12) Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
13) Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
14) Чай и его исторические корни.
15) Национальные традиции приготовления и подачи чая.
16) Требования к качеству кумыса;
17) Значение молочных блюд в питании народов Якутии;
18) Требования к качеству и безопасности национальных напитков, мучных изделий
19) Технология приготовления рыбного рулета. Требования к качеству;
20) Технология приготовления рыбы припущенной с соусами. Требования к качеству;
21) Технология приготовления ухи из карасей. Требования к качеству;
22) Технология приготовления фаршированных карасей. Требования к качеству;
23) Технология приготовления кровяной колбасы. Требования к качеству;
24) Технология приготовления отварной харты, ойогоса запеченного. Требования к качеству;
25) Технология приготовления похлебки Якутской (ис миинэ). Требования к качеству;
26) Технология приготовления национальных блюд из молока и молочных продуктов Требования к качеству;
27) Технология приготовления молочной пенки (урумэ). Требования к качеству;
28) Технология приготовления чехона, куорчэхэ, домашнего творога, молочных напитков с ягодами. Требования к качеству.
29) Технология приготовления национальных мучных изделий Требования к качеству;
30) Технология приготовления пресных оладий, приготовление молочной лепешки разных вариантов. Требования к качеству;
31) Технология приготовления пирожков «Сандалы» и пирожков с начинками из дикорастущих ягод. Требования к качеству

Критерии оценивания:

«отлично» предполагает грамотное и логичное изложение ответа, обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«Хорошо» - обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«Удовлетворительно» - обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«Неудовлетворительно» - обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по разделу/теме, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«04» апреля 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025/2026уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № 10 от «04» апреля 2025г.

Зав. ЦК_____ /Сивцева С.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«17» марта 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 /2027 уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № от «13» марта 2026 г.

Зав. ЦК_____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество