

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

Регистрационный  
номер 24-23/37

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебно -  
методической работе

Халдеева М.Н.

« 14 » 08 20 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина **ОП.14 Национальная кухня**  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Квалификация техник – технолог  
Уровень ППССЗ базовая  
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев  
Форма обучения очная  
Общая трудоемкость 60 ч.

Якутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:  
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.  
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;  
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии \_\_\_\_\_ /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

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

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ \_\_\_\_\_ /Чиркова Ю.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

Председатель УМС АГАТУ \_\_\_\_\_ /Сивцев Н.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.14 Национальная кухня**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

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

Дисциплина «Национальная кухня» входит как общепрофессиональная дисциплина. Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 5.2.6. Организация работы структурного подразделения.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.3. Целью данной дисциплины** является формирование начальных знаний о культуре и традициях питания народов Якутии.

Задачи:

1. систематизация и закрепление теоретических знаний и практических умений обучающихся;
2. углубление и расширение теоретических знаний, формирование умений использовать справочную документацию и дополнительную литературу;
3. развитие познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
4. формирование самостоятельного мышления;
5. развитие исследовательских умений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий;
- готовить национальные блюда и изделия заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья в процессе кулинарной обработки;
- производить необходимые технологические расчеты.

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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
значение рыбных блюд в питании.блюда из отварной рыбы: нельма отварная, сиг и омуль отварные	4
требование к качеству и безопасности готовой продукции из рыбы, мяса и молока	4
значение блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов в питании человека	2
правила варки, жарки, тушения и затекания мяса, птицы, дичи, мяса диких животных и субпродуктов	2
требования к качеству и безопасности готовой продукции	2
значение молочных блюд в питании народов Якутии	2
требования к качеству и безопасности национальных напитков, мучных изделий.	4
<b>Итоговая аттестация в форме - зачета в пятом семестре</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Национальная кухня»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> <b>Технология приготовления национальных блюд из рыбы, мяса и молока</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности технологии приготовления национальных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из жареной рыбы: караси жареные, караси на рожне, оладьи из икры. Блюда из тушеной и запеченой рыбы: караси в сметане, языки рыбы в масле и сметане. Особенности технологии приготовления национальных блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Технология приготовления блюд из мяса: жеребятина отварная, мясо жаренное без жира (халахаты), жареный таман из жеребятины в кляре, ойогос, ойогос в тесте, «быстрое мясо», блюда из грудинки, изделий из рубленой массы. Технология приготовления блюд из субпродуктов: чохочу, хартыа, харты на рожне, кровяной колбасы. Технология приготовления блюд из дичи и зайца: куропатка в сметане, зайчатина жаренная, вяленый гусь. Технология приготовления блюд из мяса диких животных: орогой из оленины, жареные внутренности оленя, кучи (колбаса из кишки медведя). Особенности технологии приготовления национальных блюд из молока и молочных продуктов. Старинные рецепты приготовления молочных блюд. Технология приготовления подсушенной молочной пенки, молочной пенки с земляникой, молочной пенки в муке, суората, куорчэхэ с мучной заправкой, с земляникой, с сарданой, с картофелем, чехона, сыра домашнего. Технология приготовления молочных каш: саламата, саламата свадебного, саламата с яйцами, саламаата с использованием пахты, саламаата на таре, густого саламаата.	2	1
	<b>Лабораторная работа 1</b> Приготовление национальных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление рыбного рулета. Рыбы припущенной с соусами, обогащенными дикорастущими травами и ягодами. Приготовление ухи из карасей, фаршированных карасей. Приготовление фирменных блюд ресторана «Тыгын Дархан»: салата «Индибирка» из	8	2

	мороженой рыбы, горячей закуски «Саламаат с рыбой»,пельменей рыбных.		
	<b>Лабораторная работа 2</b> Приготовление национальных блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Приготовление кровяной колбасы из крови жеребенка (хаансубай), ливерной колбасы (симииойогос). Приготовление отварнойхарты, ойогосазапеченного.Приготовление похлебки якутской (исмиинэ), печени, припущенной в молоке (ууккэбуспутбыар). Приготовление рулета натурального из жеребятины, соуса с грибами (быарэккэсууламмыта),халахаты. Приготовление фирменных блюд ресторана «Тыгын Дархан»: мяса по таежному, котлеты «Котор», рубка по-чурапчински, мясные рулеты с ягодами. Приготовление котлет «Гуймаада» со сложным гарниром, чохочу из печени.	8	
	<b>Лабораторная работа 3</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Значение рыбных блюд в питании. Блюда из отварной рыбы: нельма отварная, сиг и омуль отварные. Требования к качеству и безопасности готовой продукциииз рыбы, мяса и молока. Значение блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов в питании человека. Правила варки, жарки, тушения и запекания мяса, птицы, дичи, мяса диких животных и субпродуктов.	12	3
<b>Тема 2 Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности технологии приготовления национальных напитков. Значение национальных напитков в питании народов Якутии. Особенности приготовления национальных напитков. Технологический процесс приготовления национальных напитков из молока: суората, бутугаса, ымдаана, быырпаха, кумыса. Обогащение национальных напитков травами, ягодами, кальций содержащими продуктами: полынью, Иван чаем, мятой, плодами шиповника, брусникой, голубикой, малиной, земляникой, морошкой, клюквой, красной и черной смородиной, чернобыльником, диким хреном, лилией даурской, сусаком, щавелем и другими лесными травами, съедобными корнями, а также молотыми сушеными	2	1



	<p>рыбными костями.          Особенности технологии приготовления национальных мучных изделий.          Значение мучных изделий в питании народов Якутии. Особенности приготовления национальных мучных изделий.          Технологический процесс приготовления изделий из бездрожжевого теста: молочной лепешки, лепешки с творогом, пресных оладий по-якутски, формованных под прессом вафли, пирожков «Сандалы» из жеребятины, рыбных расстегаев, ватрушек с различными начинками.          Технология приготовления мучных изделий русско-устыинских старожилов: рыбного деликатесного пирога с кожей белорыбицы, блинов, омакиков, лепешек и оладий.</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 4</b>          Приготовление национальных напитков.          Приготовление молочнокислых напитков: суората, бутугаса, ымдаана, быырпахы с различными наполнителями.</p>	6	2
	<p><b>Лабораторная работа 5</b>          Приготовление национальных мучных изделий.          Приготовление пресных оладий, формованных вафель, рыбных пирогов.          Приготовление молочной лепешки разных вариантов, пирожков «Сандалы» и пирожков с начинками из дикорастущих ягод.</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа №2</b>          Требования к качеству и безопасности готовой продукции.          Значение молочных блюд в питании народов Якутии.          Требования к качеству и безопасности национальных напитков, мучных изделий.</p>	8	3
<b>Всего:</b>	<b>60</b>		

### 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	ОП.14 Национальная кухня	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310  Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.	Оборудование: 1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore 2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb 3.Ученическая доска 1_створчатая 4.Кафедра Учебная мебель: 1.Рабочее место преподавателя 2.Рабочие места студентов Программноеобеспечение: Бесплатная операционная система Calculate Linux  LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense
2		Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 2.216  Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.	1.Параконвектомат с подставкой из нерж стали 2.Производственные столы – 8шт 3.Моечные ванны – 6 шт 4.Весы настольные – 3шт 5.Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт 6. Миксеры планетарные – 3шт 7.Холодильники бытовые – 3шт 8.Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые Инвентари: инвентарь: гастроемкостьGN 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 сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммисканерж 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. общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный. склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул. дегустационная зона №1 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей. дегустационная зона№2

			стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья Учебная мебель: 1. Стол для преподавателя – 1шт 2. Стул для преподавателя – 1шт
--	--	--	---

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Золотые рецепты якутской кухни	И.И. Тарбахов	Научная библиотека ЯГСХА 2009	1	5	Научная библиотека ЯГСХА	Научная библиотека ЯГСХА
2	Вкус Арктики	И.И. Тарбахов	Научная библиотека ЯГСХА	1	5	Научная библиотека ЯГСХА	Научная библиотека ЯГСХА

#### **Дополнительные источники:**

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Готовим с Тарбаховым	И.И. Тарбахов	Научная библиотека ЯГСХА 2014	1	5		

#### **Перечень электронных ресурсов:**

№	Наименование
1	Научная электронная библиотека <i>Elibrary.ru</i> ;
2	Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.yxaa.ru/">http://nlib.yxaa.ru/</a> ;
3	<i>Moodle.yxaa.ru</i>

#### **Перечень информационных справочных систем:**

№	Наименование
1	справочно- правовая система <i>Консультант Плюс</i> , версия <i>Проф</i> ;
2	федеральный портал <i>Российское образование</i> <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;

### **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.

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» (moodle.yasa.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:*

- видеувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.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 (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

*Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:*

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

#### **3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ (пункт 4. настоящей рабочей программы).

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 практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>освоенные умения</b>	
оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, работа с литературой, выполнение индивидуальных заданий.
готовить национальные блюда и изделия заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья в процессе кулинарной обработки;	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, работа с литературой, выполнение индивидуальных заданий.
производить необходимые технологические расчеты.	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, работа с литературой, выполнение индивидуальных заданий.
<b>усвоенные знания</b>	
исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, работа с литературой, выполнение индивидуальных заданий, контрольная работа.
виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии.	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, работа с литературой, выполнение индивидуальных заданий, контрольная работа.

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа дисциплины «Национальная кухня»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Национальная кухня»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Национальная кухня»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Национальная кухня»

одобрена на 2018\_/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Национальная кухня»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_