

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

Регистрационный
номер 24-23/10

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно -
методической работе

Халдеева М.Н.



2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.17 Культура питания якутов
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 48 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* /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

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

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

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ _____ *Чиркова* /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

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

/Председатель УМС АГАТУ _____ *Сивцев* /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 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	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 Культура питания Якутов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура питания Якутов» 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 «Культура питания Якутов» 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. Принять решения в стандартных и нестандартных ситуациях 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 повышения квалификации;

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

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 и приготовление полуфабрикатов для сложной 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, сельскохозяйственной (домашней птицы);

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

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.

- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных и 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.
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива;
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5 Вести утвержденную результаты выполнения работ исполнителями.

Целью 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 культуры питания якутов;
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 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме – зачета во втором семестре	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Культура питания Якутов »**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Природа и пищевые ресурсы Якутии	Содержание учебного материала	6	1,2
	Понятие культуры питания. Исторические особенности якутской кухни и основные факторы, определяющие ее развитие. Использование натуральных местных, местных продуктов – основа здорового питания населения. Сохранение традиций в питании и их роль в воспитании подрастающего поколения.		
Самостоятельная работа №1 Вопросы для конспектирования «Значение рыбных блюд в питании, блюда из отварной рыбы: нельма отварная, сизи омуль отварные»		4	3
Тема 2 Особенности питания народов Якутии	Содержание учебного материала	6 4	1,2
	Духовные аспекты традиционной системы питания. Особенности этикета принятия пищи у якутов Сохранение традиций в питании на современном этапе		
Самостоятельная работа №2 Вопросы для конспектирования: Требование к качеству и безопасности готовой продукции из рыбы и мяса; Значение блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов в питании человека правила варки, жарки, тушения и запекания мяса, птицы, дичи, мяса диких животных и субпродуктов		4	3
Тема 3 Кумысопитие – основа национальных праздников.	Содержание учебного материала	4	1,2
	История, Кумысная посуда, Технология приготовления кумыса.		
Самостоятельная работа №3 Вопросы для конспектирования: Требования к качеству и безопасности готовой продукции из молока; Значение молочных блюд в питании народов Якутии		4	3

Тема 4 Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий	Содержание учебного материала	10	1,2
	<p><i>Особенности технологии приготовления национальных напитков.</i> Значение национальных напитков в питании народов Якутии. Особенности приготовления национальных напитков.</p> <p>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 рыбными костями.</p> <p><i>Особенности технологии приготовления национальных мучных изделий.</i> Значение мучных изделий в питании народов Якутии. Особенности приготовления национальных мучных изделий.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления мучных изделий русско-устыинских старожилов: рыбного деликатесного пирога с кожей белорыбицы, блинов, оказиков, лепешек и оладий.</p>		
	Лабораторная работа 1	6	2

<p>Приготовление национальных блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление рыбного рулета. Рыбы припущенной с соусами, обогащенными дикорастущими травами и ягодами. Приготовление ухи из карасей, фаршированных карасей. <p>Приготовление национальных блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление кровяной колбасы из крови жеребенка (хаансубай). -приготовление отварной харты, ойгоса запеченного. Приготовление похлебки якутской (исмиинэ), печени, припущенной в молоке (ууккэбуспутбыар). <p>Приготовление национальных блюд из молока и молочных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление молочной пенки (урумэ), различных видов саламаата. - приготовление чехона, куорчэхэ, домашнего творога, молочных напитков с ягодами. <p>Приготовление национальных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление молочнокислых напитков: суората, бутугаса, ымдаана, быырпаха с различными наполнителями. <p>Приготовление национальных мучных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление пресных оладий, приготовление молочной лепешки разных вариантов, пирожков «Сандалы» и пирожков с начинками из дикорастущих ягод. 		
<p>Самостоятельная работа №4 Вопросы для конспектирования: Требования к качеству и безопасности национальных напитков, мучных изделий</p>	4	3
Всего:	48	

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.17 Культура питания якутов	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: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2. Системный блок Core i3-7100, 4gb ram, hdd 1,5tb 3.Ученическая доска 1_створчатая 4.Кафедра Учебная мебель: 1.Рабочее место преподавателя 2.Рабочие места студентов Программное обеспечение: Бесплатная операционная система Calculate Linux LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License

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	Тарбахов И.И	Научная библиотека ЯГСХА 2016	1,2,3,4	2	Научная библиотека ЯГСХА	Научная библиотека ЯГСХА
2	Культура питания якутов:	Габышева М.Н.	Научная библиотека ЯГСХА 2012	1,2,3,4	2	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	Блюда из ягод Якутии	М.И Трифонова	Научная библиотека ЯГСХА 2014	1,2,3,4	2	Научная библиотека ЯГСХА	Научная библиотека ЯГСХА

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
2	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
4	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/ ;
5	Moodle.ysaa.ru

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
освоенные умения	
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, внеаудиторная самостоятельная работа, работа с литературой, выполнение индивидуальных заданий.
производить необходимые технологические расчеты.	Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, работа с литературой, выполнение индивидуальных заданий.
усвоенные знания	
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 «Культура питания якутов»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура питания якутов»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура питания якутов»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура питания якутов»

одобрена на 2018_/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура питания якутов»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____