


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

Регистрационный
номер 24-23/32

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно –
методической работе

 Халдеева М.Н.

« 26 » 03 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.11 Национальная кухня народов Якутии

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ базовая подготовка

Срок освоения ППССЗ 3 г.10 м

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 44 ч.

Якутск 2021

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 25.03.2021 г. протокол №54.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна - преподаватель, Местникова Мария Александровна - методист

Цикловая комиссия технологии и зоотехнии Местникова /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК № 7 от «13» 03 2021 г.

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

«15» 03 2021 г.

Методист Местникова /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания № 7 от «15» 03 2021 г.

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ Халдеева /Халдеева М.Н./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 3 от «24» 03 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3	Условия реализации учебной дисциплины	12
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу основного общего образования.

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 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 языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК-1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК-1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК-1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК-1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК-2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК-2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК-3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК-4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК-5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК-6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК-6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК-6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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 **44 часа**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **44 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Из них в 6 семестре
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44	44
в том числе:		
Лекции	14	14
Лабораторные занятия	30	30
Консультации		
<i>Промежуточная аттестация - в форме дифференцированного зачета в шестом семестре</i>		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Технология приготовления национальных блюд из рыбы, мяса и молока	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Особенности технологии приготовления национальных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Блюда из жареной рыбы: караси жареные, караси на рожне, оладьи из икры.</p> <p>Блюда из тушеной и запеченой рыбы: караси в сметане, языки рыбы в масле и сметане.</p> <p>Особенности технологии приготовления национальных блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления блюд из субпродуктов: чохочу, хартыа, харты на рожне, кровяной колбасы.</p> <p>Технология приготовления блюд из дичи и зайца: куропатка в сметане, зайчатина жаренная, вяленый гусь.</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса диких животных: орогой из оленины, жареные внутренности оленя, кучи (колбаса из кишки медведя).</p> <p>Особенности технологии приготовления национальных блюд из молока и молочных продуктов.</p> <p>Старинные рецепты приготовления молочных блюд.</p> <p>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.</p>	6	1
	<p>Лабораторная работа 1</p> <p>Приготовление национальных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Приготовление рыбного рулета. Рыбы припущенной с соусами, обогащенными дикорастущими травами и ягодами. Приготовление ухи из карасей, фаршированных карасей.</p> <p>Приготовление фирменных блюд ресторана «Тыгын Дархан»: салата «Индибирка» из</p>	8	2

	мороженой рыбы, горячей закуски «Саламаат с рыбой», пельменей рыбных.		
	<p>Лабораторная работа 2 Приготовление национальных блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Приготовление кровяной колбасы из крови жеребенка (хаансубай), ливерной колбасы (симииойогос). Приготовление отварной харты, ойгоса запеченного. 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 «Туймаада» со сложным гарниром, чохочу из печени.</p>	12	
	<p>Лабораторная работа 3 Приготовление национальных блюд из молока и молочных продуктов. Приготовление молочной пенки (урумэ), различных видов саламаата. Приготовление чехона, куорчэхэ, домашнего творога, молочных напитков с ягодами.</p>	10	
<p>Тема 2 Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала 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: польнью, Иван чаем, мятой, плодами шиповника, брусникой, голубикой, малиной, земляникой, морошкой, клюквой, красной и черной смородиной, чернопольником, диким хреном, лилией даурской, сусакон, щавелем и другими лесными травами, съедобными корнями, а также молотыми сушеными</p>	6	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>Лабораторная работа 4 Приготовление национальных напитков. Приготовление молочнокислых напитков: суората, бутугаса, ымдаана, быырпахы с различными наполнителями.</p>	8	2
	<p>Лабораторная работа 5 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>Содержание учебного материала Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Значение молочных блюд в питании народов Якутии. Требования к качеству и безопасности национальных напитков, мучных изделий.</p>	2	3
Всего:		44	

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	Национальная кухня народов Якутии	Кабинет №2.216 организации хранения и контроля запасов и сырья Кабинет №91 – 68,8 м²	Оборудование: 1) Проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) Ноутбук Lenovo - 1 шт. Учебная мебель: 1) стол преподавательский - 1 шт.; 2) стол учебный 4-х местный -8 шт.; 3) доска ученическая (передвижная)- 1 шт.; Программное обеспечение: Windows 7 Professional OEM; LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNU General Public License); Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018; Microsoft Office16 контракт №007/18 от 26.01.2018; Adobe Reader.
2		Кабинет № 2.114 библиотека читальный зал с выходом в интернет. Помещение для самостоятельной работы, для выполнения курсовых работ и курсового проектирования	Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; Тонкий клиент Eltex TC-50 – 4 шт. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

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	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
2	https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/ ;
3	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-монокюль для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.ysoa.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 Moodle, <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.

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, 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.
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.