

**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 г 10 мес**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **44 ч**

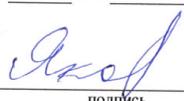
Якутск 2024

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 декабря 2016 г. №1565.  
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Председатель ЦК ТиЗ \_\_\_\_\_  /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 10 от « 24 » мая 2024 г.

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

« 24 » мая 2024 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	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 ОП.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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

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 рецептов 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
<b>Тема 1 Технология приготовления национальных блюд из рыбы, мяса и молока</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></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: чохоочу, 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><b>Лабораторная работа 1</b></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><b>Лабораторная работа 2</b>  Приготовление национальных блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов.  Приготовление кровяной колбасы из крови жеребенка (хаансубай), ливерной колбасы (симийоюгос).  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><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.</p>	10	
<p><b>Тема 2</b>  <b>Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий</b></p>	<p><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: 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><b>Лабораторная работа 4</b>          Приготовление национальных напитков.          Приготовление молочнокислых напитков: суората, бутугаса, ымдаана, быырпаха с различными наполнителями.</p>	8	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>Содержание учебного материала</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>	2	3
<b>Всего:</b>		<b>44</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	Национальная кухня народов Якутии	<b>Кабинет №2.216 организации хранения и контроля запасов и сырья</b> <b>Кабинет №91 – 68,8 м<sup>2</sup></b>	<b>Оборудование:</b> 1) Проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) Ноутбук Lenovo - 1 шт. <b>Учебная мебель:</b> 1) стол преподавательский - 1 шт.; 2) стол учебный 4-х местный -8 шт.; 3) доска ученическая (передвижная)- 1 шт.; <b>Программное обеспечение:</b> 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		<b>Кабинет № 2.114 библиотека читальный зал с выходом в интернет. Помещение для самостоятельной работы, для выполнения курсовых работ и курсового проектирования</b>	<b>Оборудование:</b> 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. <b>Учебная мебель:</b> 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 2024	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 2024	1	5		

##### Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
2	<a href="https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/">https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/</a> ;
3	<a href="https://sdo.agatu.ru/">https://sdo.agatu.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, <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.ysaa.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.

<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.

**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**  
Поварское и кондитерское дело

Якутск 2024 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 Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ №24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна– преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ. 11 Национальная кухня народов Якутии одобрен на цикловой комиссии технологий и зоотехнии от « 24 » мая 2024 Протокол № 10

Председатель ЦК ТиЗ \_\_\_\_\_



подпись

/Местникова М.А./

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 \_\_\_\_\_



подпись

/Сивцева Е.И./

фамилия, имя, отчество

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПЦ 11 Национальная кухня народов Якутии

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) <sup>1</sup>	ПК, ОК	Наименование темы <sup>2</sup>	Уровень освоения темы	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль <sup>3</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
1	2	3	4	5	6
<p>Уметь:</p> <p>У.1 – Оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий</p> <p>У.2 – Готовить национальные блюда и изделия заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья в процессе кулинарной обработки;</p> <p>У.3 – Производить необходимые технологические карты.</p> <p>Знать:</p> <p>3.1 - Исторически сложившиеся традиции и особенности культуры питания Якутов;</p> <p>3.2 – Виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии</p>	ОК1-ОК9 ПК1.1-ПК 6.5	Тема 1. Природа и пищевые ресурсы Якутии	1	Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа	Зачет
	ОК1-ОК9 ПК1.1-ПК 6.5	Тема 2. Особенности питания народов Якутии	1	Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа	
	ОК1-ОК9 ПК1.1-ПК 6.5	Тема 3. Кумысопитие – основа национальных праздников	2	Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа	
	ОК1-ОК9 ПК1.1-ПК 6.5	Тема 4. Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий	2	Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа	

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 2

Компетенции	Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<i>Знает:</i>		
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5	3.1 - Исторически сложившиеся традиции и особенности культуры питания Якутов;		Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа
ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК1.1-6.5	3.2 – – Виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии		Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа
	<i>Умеет:</i>		
	У.1 – Оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий		Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа
	У.2. – 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 Лабораторная работа Самостоятельная работа
	У.3. – Производить необходимые технологические карты.		Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа

### 2.1. Оценка освоения учебной дисциплины

#### 2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Культура питания Якутов», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 3

#### Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
3.1. - Исторически сложившиеся традиции и особенности культуры пита-	Устный опрос	

ния Якутов		
3.2 - Виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии.	Письменный контроль	
Умеет:		
У.1 – Оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания	
У.2. – Готовить национальные блюда и изделия заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья в процессе кулинарной обработки;	Решение ситуационных задач	
У.3. – Производить необходимые технологические карты.	Практическая работа на составление суточного рациона питания, лечебного, диетического питания.	

## Лабораторная работа №1

**Цель работы.** Изучить технологию приготовления национальных блюд Якутов

**Количество:** 6 часов.

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

**Ход работы:**

Тема №1: Приготовление национальных блюд их рыбы

- приготовление рыбного рулета. Рыбы припущенной с соусами, обогащенными дикорастущими травами и ягодами;

- приготовление ухи из карасей, фаршированных карасей;

Тема №2: Приготовление национальных блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов:

-приготовление кровяной колбасы из крови жеребенка (хаансубай).

-приготовление отварной харты, ойогоса запеченного. Приготовление похлебки якутской (ис миинэ), печени, припущенной в молоке (ууккэ буспут быар).

Тема №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.

Тема №4: Приготовление национальных напитков:

- приготовление молочнокислых напитков: суората, бутугаса, ымдаана, быырпаха с различными наполнителями.

Тема №5. Приготовление национальных мучных изделий:

- приготовление пресных оладий, приготовление молочной лепешки разных вариантов, пирожков «Сандалы» и пирожков с начинками из дикорастущих ягод.

Дегустация. Требования к качеству. Оценка по органолептическим показателям.

### 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.

Лист изменений и дополнений общих компетенций  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,  
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «19» сентября 2024 г. № 1.