

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткарицкий промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 16 Русская кухня

название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ПИССЗ)

Форма обучения

Очная

очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Ульянова Н.В., преподаватель Бариш

Рабочая программа пересутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. [подпись]

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

[подпись]

Алексаandroва М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



[подпись] - Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

[подпись]

Романова М.Н.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
- 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
- 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины

2. Структура и содержание дисциплины

- 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
- 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

- 3.1. Образовательные технологии
- 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.3. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Русская кухня

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебной дисциплина является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель дисциплины заключается в овладении студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.

Задачи:

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- познакомить студентов с рецептурой и технологией приготовления забытых блюд русской кухни;
- изучение технологии приготовления блюд русской кухни в меню современных ресторанов;

Требования к результатам освоения дисциплины:

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать профессиональными компетенциями:

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.

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

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 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

- переводить из одной системы единиц измерения в другую;
- органолептически проверять годность овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы и др. видов сырья;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд русской кухни;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой продукции.

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

- влияние природных, исторических и социально-экономических условий, повлиявших на формирование русской кухни;
- основные этапы развития русской кухни и их отличительные особенности;
- эволюцию русской печи
- старинные и современные приёмы кулинарной обработки продуктов;
- главные христианские праздники и ритуальные блюда, связанные с ними;
- старинные меры весоизмерительных единиц;
- ассортимент старорусских закусок, первых и вторых блюд, а также напитков, сладких блюд и выпечных изделий;
- ассортимент и технологию приготовления современных блюд на основе старинных рецептов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.5. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

Консультации - 6 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	77
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	18
практические занятия, семинар	10
Консультации	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
в том числе:	
Работа с интернет ресурсом	5
Создание компьютерной презентации	4
Конспект	3
Работа на проектом	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета – 4 семестр</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Русская кухня

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Русская кухня – как часть национальной русской культуры			
	Содержание учебного материала		2,3
	Этапы становления русской кухни. Исторические события, повлиявшие на развитие русской национальной кухни.	11	
	Экскурсия. Музей кулинарного искусства		2,3
	Русская печь: эволюция печи, кулинарные особенности русской печи		2,3
	Праздничные и обрядовые блюда Русской кухни		2,3
	Практические занятия: Расчёт нормы закладки сырья для приготовления обрядовых блюд	2	2,3
	Лабораторные работы Приготовление обрядовых блюд	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий Презентация	2	
Раздел 2. Старинная кухня и современность			
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент холодных и горячих закусок Древней Руси. Первые салаты. Заправки к холодным блюдам и закускам. «Рассольные» закуски.	5	2
	Старинные первые блюда. Основные группы русских супов, сложившихся в Древней Руси: уха, селянки, похлёбки, кальи.		2
	Вторые горячие блюда русского стола. Соусы, муковник, подбела, взвары. Забытый ассортимент вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.		2
	Традиционные русские сладкие блюда, сладости и напитки. Изделия из теста. Летописные источники о способах приготовления сладких взваров.		2
	Современные тенденции в развитии русской национальной кухни в предприятиях общественного питания. Меню русских блюд: особенности составления меню с появлением первых трактиров до современных ресторанов		2
	Практические занятия: Заполнение технологических и калькуляционных карт	6	2,3
	Семинар на тему: Этапы становления русской кухни	2	2,3
	Лабораторные работы		
	Приготовление первых блюд	12	
	Приготовление вторых горячих блюд		2,3
	Защита учебного проекта	4	

	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий Работа с интернет ресурсами Работа с технологическими картами Подготовка презентации	21	
	Примерная тематика учебного проекта тему: Исторические события, повлиявшие на развитие русской кухни - Древнерусский период; - Монгольский период; - Кухня Московского государства; - Период петровско– екатерининской эпохи; - Общерусская национальная кухня; - Советский период; - Постперестроечный период.		
	Консультации для обучающихся - <i>групповые</i>	6	
	Всего:	77	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических и лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (10 и 18 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Лекция: - проблемная лекция - лекция – диалог - лекция с разбором конкретных ситуаций. Экскурсия	Методические разработки уроков Презентации к урокам Сборник тестов
	ПЗ, С	- расчетно - графические работы - творческие задания - презентации - поисковая деятельность учащихся	Методические указания к практическим работам Перечень презентаций и требования к их оформлению
	ЛР	Работа в группах	Методические указания к лабораторным занятиям

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин», Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows 7	13	1	лицензионная
Microsoft Office 365	13	1	свободно распространяемая без ограничений
АВАСТ антивирус	13	1	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	13	1	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Adobe Acrobat Reader	13	1	удаленный рабочий стол
еТХТ Антиплагиат	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	13		свободно распространяемая без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	13		договор об информационной поддержке

- мультимедиа проектор;

- теле и видео аппаратура.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Плита электрическая

- Конвектомат
- Электромясорубка.
- Весы электронные.
- Производственные столы.
- Инвентарь для отработки каждой темы «в комплекте».
- Холодильное оборудование.
- Посуда в ассортименте

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955> (дата обращения: 28.08.2016) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. // ЭБС «Znanium/ com»/ - URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315> (дата обращения 28.08.2016).- Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие для начального профессионального образования / Т. А. Качурина; Рец. Т.Н. Шарова, В.И. Назарова; Ред. Е.Н. Касьянова. - М. : Академия, 2013. - 272с. : 8с. цв. ил.

Периодические издания

1. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
2. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Профессиональные ресурсы Интернет

1. Готовим по –русски / Универсариум : <http://universarium.org/modules/show/574/#fragment1>
2. 4. Авдеева Е. Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлебки. Из серии: русская кухня. – 160 с. : <http://www.litres.ru/ekaterina-avdeeva/povarennaya-kniga-russkoy-opytnoy-hozyayki-supy-i-pohlebki/?lfrom=25883111>
3. История русской кухни: <http://supercook.ru/russian/rus-01.html>
4. История традиционной русской кухни: http://kuking.net/11_122.htm
5. Русская кухня. Рецепты русской кухни: <http://www.kulina.ru/articles/national/russian/>
6. Домострой. – Аудиокнига, 2009. <http://www.litres.ru/raznoe/domostroy/307562/#reviews/?lfrom=25883111>

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	Критерии оценок (шкала оценок)
Умения:		
переводить из одной системы единиц измерения в другую	оценка выполнения практического задания и при выполнении самостоятельной работы	От 2 до 5 баллов
органолептически проверять годность овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы и др. видов сырья	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, полуфабрикатов и блюд русской кухни	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
оценивать качество готовой продукции.	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
Знания:		
влияние природных, исторических и социально-экономических условий, повлиявших на формирование русской кухни	Фронтальный опрос	От 2 до 5 баллов
основные этапы развития русской кухни и их отличительные особенности	Защита учебного проекта	От 2 до 5 баллов
эволюцию русской печи	Фронтальный опрос	От 2 до 5 баллов
старинные и современные приёмы кулинарной обработки продуктов	Фронтальный опрос оценка при выполнении самостоятельной работы	От 2 до 5 баллов
главные христианские праздники и ритуальные блюда, связанные с ними	Фронтальный опрос, презентация	От 2 до 5 баллов
старинные меры весоизмерительных единиц	оценка при выполнении практических заданий	От 2 до 5 баллов
ассортимент старорусских закусок, первых и вторых	Фронтальный опрос, самостоятельная работа	От 2 до 5 баллов

блюд, а также напитков, сладких блюд и выпечных изделий		
ассортимент и технологии приготовления современных блюд на основе старинных рецептов	Фронтальный опрос, самостоятельная работа	От 2 до 5 баллов
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Фронтальный опрос, презентация	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Оценка результатов самостоятельной работы Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в	-демонстрация умений	Наблюдение с	От 2 до 5

стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	фиксацией фактов	баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практической работе	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	- демонстрация умений находить и использовать	Высокая заинтересованность в	От 2 до 5 баллов

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических работах</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении самостоятельных работ</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>Профессиональные компетенции</p>			
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-владение технологией приготовления п/ф и блюд; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения.</p>	<p>-Выполнение и защита практических работ; - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование.</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-владение технологией приготовления п/ф и блюд; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения.</p>	<p>-Выполнение и защита практических работ; - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование.</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-владение технологией приготовления п/ф и блюд; -оформление и составление</p>	<p>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Устная проверка; - Оценка освоенных</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	<p>нормативной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения. 	<p>знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защита проектов; -Тестирование; 	
<p>ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления холодных закусок; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления блюда 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование; -Контрольная работа; 	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления холодных блюд. -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления блюда 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование. 	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления холодных соусов; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование. 	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления первых блюд; -оформление и составление нормативной документации; 	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение и защита практических работ; - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; 	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления первых блюда. 	<ul style="list-style-type: none"> -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование. 	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления горячих соусов; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы. 	От 2 до 5 баллов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления блюда 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование. 	От 2 до 5 баллов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления блюда 	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение и защита практических работ; - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование. 	От 2 до 5 баллов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	<ul style="list-style-type: none"> -владение технологией приготовления сдобных хлебобулочных изделий; -оформление и составление 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; 	От 2 до 5 баллов

	нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления изделий.	-Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование.	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-владение технологией приготовления горячих десертов; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления десертов.	- Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; -Устная проверка; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита проектов; -Тестирование.	От 2 до 5 баллов

Критерии оценок тестовых вопросов

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 84	4	хорошо
51 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 51	2	не удовлетворительно

Критерии оценки презентации:

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

Критерии оценок лабораторных работах

Оценка «5» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с требованиями, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно

отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Оценка «4» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с требованиями, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Оценка «3» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с требованиями, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки за учебный проект

Этапы	Критерии оценки	Самооценка	Педагог	Коллеги по команде (классу)
Защита	Представление (из 15 баллов)			
	Ответы на вопросы (из 15 баллов)			
Процесс	Интеллектуальная активность (из 10 баллов)			
Проектирования	Творчество (из 10 баллов)			
	Практическая деятельность (из 10 баллов)			
	Умение работать в команде (из 10 баллов)			
Итог	Достигнутый результат (из 15 баллов)			
	Оформление (из 15 баллов)			

Суммирование в этом случае выглядит следующим образом: 85-100 баллов — «отлично»; 70-85 баллов — «хорошо»; 50-70 баллов — «удовлетворительно»; менее 50 баллов — «неудовлетворительно».

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

Тестирование «Три века русской печи»

ВОПРОС 1

Откуда пошло название «курные избы»?

1. Из-за привычки на зиму в сильный мороз брать в избу кур и домашних животных
2. Из-за «курения» ладаном с целью изгнать злых духов
3. Из-за того, что дым из печи выходил не в трубу, а «курился» прямо в избу

ВОПРОС 2

В XVII веке посетивший Московское государство иностранец писал: «Всякого, у кого заметят дым, выходящий из дома, тащат, бьют, заключают в тюрьму и берут с него большой штраф». Почему это происходило?

1. Потому, что топить печь днем дозволялось только после наступления холодов
2. Из-за того, что налог царскую казну уплачивался «с дыма»
3. Из-за боязни пожаров

ВОПРОС 3

Что такое «пряженые» пироги?

1. Плетеные пироги с узором из теста на верхней части, напоминающим пряжу
2. Пироги, жареные в кипящем масле или жире
3. Пироги, особой формы, напоминающей уздечку, упряжь лошади

ВОПРОС 4

С чем в старину подавали постную похлебку калью?

1. С солеными огурцами
2. С миндальным молоком
3. С мясным салатом

ВОПРОС 5

Почему в примитивных печках-каменках было неудобно печь хлеб?

1. Потому, что они быстро остывали
2. Потому, что из-за отверстия сверху улетучивался водяной пар
3. Потому, что закваска погибала от дыма

ВОПРОС 6

В славянских языках гриб шампиньон называется «печерица», «печурка» и т.п. Почему его название так напоминает слово «печь»?

1. Грибы издавна готовились в печи
2. Шляпка гриба напоминает своей формой примитивную круглую печь-каменку
3. Лучшая глина для печи добывалась в местах, где росли шампиньоны

ВОПРОС 7

Как часто пекся хлеб в печах в средневековой Руси?

1. Каждый день
2. Раз в неделю
3. По вторникам и пятницам

ВОПРОС 8

Когда на Руси получают распространение печи с трубами?

1. После принятия христианства
2. В XVII веке
3. После победы над Наполеоном и заграничного похода русской армии

ВОПРОС 9

Какими были муравленные печные изразцы?

1. Зелеными

2. Имели синий узор на белом фоне
3. Имели растительный рисунок

ВОПРОС 10

Кто из русских царей запретил строительство «курных» печей в столице?

1. Алексей Михайлович
2. Петр I
3. Екатерина II

ВОПРОС 11

В чем заключается уникальность приготовления блюд в русской печи?

1. В возможности быстро достичь равномерного жара
2. В длительном томлении при невысокой температуре
3. В запахе дыма от дров, который придает продуктам приятный аромат

ВОПРОС 12

Что представлял собой «таганок»?

1. Подставку «на ножках» для горшка, сковороды
2. Блюдо из нарезанных кусков вареного мяса с кашей
3. Чугунный котелок для похлебки

ВОПРОС 13

Почему былинный богатырь не мог провести 33 года, лежа на печке?

1. Потому, что печи во времена Киевской Руси представляли собой небольшие каменки с покатым округлым верхом
2. Потому, что толщина стен глинобитной печи была тогда тонкой, и лежать на ней было слишком горячо
3. Потому, что примитивная печь не «прожила» бы 33 года, а прогорела бы значительно раньше

ВОПРОС 14

Какие старинные русские блюда трудно было готовить в печи?

1. Зайцы верченые
2. Кулебяка «на четыре угла»
3. Котлома

ВОПРОС 15

Где стояли «варистые» русские печи?

1. В специальных помещениях – поварнях
2. В горницах, где в них варили похлебки для слуг
3. В трактирах, где в них варили пиво и сбитень

ВОПРОС 16

Почему сегодня русскую печь трудно использовать в ресторане?

1. Потому, что в ней трудно обеспечить стандартные условия приготовления
2. Потому, что построить ее дорого
3. Потому, что топить дровами на кухне запрещается санэпидемнадзором

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Защита проектов по теме: История развития культуры питания русского народа.
- Древнерусский период;

- Монгольский период;
- Кухня Московского государства;
- Период петровско– екатерининской эпохи;
- Общерусская национальная кухня;
- Советский период;
- Постперестроечный период.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Методические рекомендации по лабораторно-практическим работам.
- 2) Методические рекомендации по разработке презентаций.
- 3) Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая без ограничений

"Сеть Консультант Плюс" 12 договор об информационной поддержке