

**Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

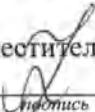
Канск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 11 БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ разработана на основе запроса работодателей ООО «Ресторатор» ресторан «Перчини», для обучения обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

Разработчик: мастер производственного обучения Хайлова Татьяна Ивановна;
мастер производственного обучения Мельникова Татьяна Алексеевна

РАССМОТРЕНА
на заседании
МК Общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 4
от «18» 06 2022 г.
Председатель  Н.В.Сивонина
подпись

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
 О.А.Рейнгардт
подпись
«01» 09 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОП 11. БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Предшествующие дисциплины и МДК	Сопутствующие дисциплины и МДК	Последующие дисциплины и МДК
ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.	ОП02.Товароведение продовольственных товаров ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА	ОПД.04Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: изучить традиционные блюда русской кухни и обосновать необходимость возрождения русских кулинарных традиций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
готовить качественно продукцию с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки совместимости и взаимозаменяемости сырья требованиями нормативной документации;

- . оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- . приготавливать широкий ассортимент кулинарной продукции направления русской кухни;
- . производить расчеты с использованием сборника рецептов блюд;
- . разрабатывать новые рецепты и технологию с элементами современного направления русского стиля

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
теоретические основы развития русской кухни;

- . основные направления в истории развития русской кухни;
- . основные направления в области технологии русских блюд;
- . способы развития современной русской кухни;
- . классификацию ассортимент рецептуры;

- . технологические процессы приготовления кулинарной и кондитерской продукции;
- . правила оформления отпуска хранения реализации;
- . дизайн блюд русской кухни;
- . процессы, происходящие при технологии блюд;
- . критерии качества и безопасности;
- . нормативную базу технологии

Сегодня утеряны многие старинные рецепты, забыт вкус огромного количества русских национальных блюд, стали недоступными многие продукты, которые появлялись на столах наших предков, и все же не стоит забывать замечательные традиции русского кулинарного искусства. Очень многие старинные кушанья могут стать украшением нашего стола, сделать современное меню изысканнее, разнообразнее и полезнее. Именно поэтому тема сохранения русских кулинарных традиций является весьма актуальной.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 9</p>	<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять стандарты предприятия ресторанной кухни - применять технико-технологические карты блюд повышенной сложности -приготавливать и подавать сложную горячую кулинарную продукцию в стиле «Фьюжн» - выполнять и применять современные требования к дизайну блюд - приготавливать фирменные блюда европейской кухни 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стандарты предприятий ресторанной кухни - технико-технологические карты - способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции - современные требования к дизайну блюд - разработка фирменных блюд европейской кухни

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:

	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Уметь: -приготавливать и подавать сложную горячую кулинарную продукцию в стиле Русская кухня - выполнять и применять современные требования к дизайну блюд - приготавливать фирменные блюда европейской кухни		151	Письмо – запрос от работодателей О.О.О. Ресторатор Ресторан «Перчини»
	Знать: - способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции - современные требования к дизайну блюд - разработка фирменных блюд европейской кухни			
			151	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная нагрузка – 151 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -135 часов, в т.ч;
 - практические работы -42час
- самостоятельная работа -6 час
- консультации -4 час,
- промежуточная аттестация – 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	151
<i>Самостоятельная учебная работа</i>	6
<i>Консультации</i>	4
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	135
Теоретическое обучение	93
лабораторные занятия	-
практическое занятие	42
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 6 семестре	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Блюда русской кухни»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций	
Раздел 1. Характеристика блюд русской кухни-135 час.					
Тема 1.1 Традиционные особенности приготовления первых блюд	<i>Содержание учебного материала</i>	5	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
	1.Технологический процесс приготовления бульонов.				
	2.Технология приготовления борщей русской кухни.				
	3.Технология приготовления щей русской кухни.				
	4.Отличительные особенности подачи и отпуска бульонов с гарнирами				
5.Отличительные особенности подачи и отпуска супов заправочных					
Тема 1.2 Приготовление похлебки и ухи. Ассортимент.	<i>Содержание учебного материала</i>	13	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
	6.Пищевая ценность блюд похлебки и ухи Характеристика. Правила отпуска. Требования к качеству.				
	7.Технология приготовления ухи по-царски, уха из осетрины				
	8. Технология приготовления лапша грибная с бульоном				
	9.Технология приготовления солянок и рассольников				
	10.Приготовление супа полевого. Супы с крупами. Ассортимент				
	11.Холодные супы в русской кухне. Требования к качеству и реализация, температура подачи				
	12.Технология приготовления солянок и рассольников				
	Практическое занятия №1, №2, №3.				6
	13-14.Составление технологических карт				2
	15-16.Составление сводно-продуктовой ведомости.	2			
17-18.Составление меню по теме	2				
Тема 1.3 «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла	<i>Содержание учебного материала</i>	28	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
	19 Ассортимент приготовления блюд из рыбы русской кухни. Особенности обработки и разделки отдельных пород рыб. Различные способы тепловой обработки				
	20 Особенности обработки и разделки отдельных пород рыб				
	21 Различные способы тепловой обработки				
	22 Блюда из отварной рыбы.				
	23 Блюда из припущенной рыбы				

	24-25 Фаршированная рыба. (Подготовка рыбы к фаршированию)			
	26-27 Блюда из жареной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.			
	28-29 Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.			
	30-31 Блюда из тушеной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.			
	32-33 Блюда из котлетной рыбной массы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.			
	34 Блюда из нерыбных продуктов морского промысла.: кальмары			
	35 Блюда из нерыбных продуктов морского промысла.: креветки			
	36 Блюда из нерыбных продуктов морского промысла.: омары			
	Практическое занятие: №4, №5, №6, №7, №8 технология приготовления блюд из рыбы	10		
	37-38 Блюда из жареной, запеченной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		
	39-40 Блюда из тушеной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		
	41-42 Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи. Блюда из котлетной рыбной массы	2		
	43-44 Блюда из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		
	45-46 Блюда из котлетной рыбной массы Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		
Тема 1.4 «Блюда из мяса и субпродуктов».	Содержание учебного материала	36	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	47 Ассортимент, классификация блюд из мяса. Рациональное использование сырья.			
	48 Ассортимент, классификация блюд из мяса. Рациональное использование сырья.			
	49 Рациональное использование сырья. Правила подбора гарнира и соуса к мясным блюдам.			
	50 Правила подбора гарнира и соуса к мясным блюдам, оформление и отпуск			
	51 Правила подбора гарнира и соуса к мясным блюдам, оформление и			

	отпуск.			
	52 Блюда из отварного мяса. Правила варки, срок хранения. Ассортимент, характеристика.			
	53 Блюда из отварного мяса. Правила варки, срок хранения.			
	54 Правила запекания мяса. Ассортимент блюд из запеченного мяса.			
	55 Технологический процесс приготовления и отпуска запеченного мяса.		2	<i>OK 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.</i>
	56 Блюда из жареного мяса. Ассортимент блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам			
	57 Ассортимент блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам.			
	58 Ассортимент блюд из котлетной массы.			
	59 Блюда из тушеной птицы. Правило приготовления.			
	60 Ассортимент, характеристика, правила тушения.			
	61 Правила запекания мяса. Ассортимент блюд из запеченного мяса.			
	62 Технологический процесс приготовления и отпуска запеченного мяса.			
	63-64 Ассортимент блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам.			
	65-66 Блюда из жареного мяса баранины.			
	67-68. Блюда из отварной птицы. Правила варки, срок хранения			
	69-70 Блюда из тушеного мяса. Ассортимент, характеристика, правила тушения.			
	71-72 Блюда из субпродуктов. Ассортимент блюд из субпродуктов и соусы к блюдам			
	73-74 Блюда из субпродуктов. Ассортимент блюд из субпродуктов и соусы к блюдам			
	Практическое занятие №9, №10, №11, №12	8		
	75-76 Технология приготовления блюд из мяса отварного и тушёного	2		
	77-78 Технология приготовления блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам	2		
	79-80 Технология приготовления блюд из мяса запечённого	2		
	81-82 Технология приготовления блюд из мяса из рубленого	2		
Тема 1.5	<i>Содержание учебного материала</i>	30	2	<i>OK 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i>
	83-84 Классификация, ассортимент блюд из птицы. Общие правила			

«Блюда из птицы»	тепловой обработки птицы.			<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	85 Традиционные особенности заправки птицы для блюд из отварной и жареной птицы.			
	86 Подбор гарнира и соуса.			
	87 Правила отпуска и подачи.			
	88 Блюда из жареной птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы.			
	89 Блюда из запеченной птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы.			
	90 Рубленые изделия из птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы.		2	
	91 Блюда из отварной птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы			
	92 Традиционные особенности заправки птицы для блюд из отварной и жареной птицы. Подбор гарнира и соуса. Правила отпуска и подачи			
	93 Котлеты натуральные припущенные. Правила отпуска.			
	94 Биточки, рубленые из птицы. Правила отпуска.			
	95 Суфле из птицы. Правила отпуска. Подбор соуса и гарнира.			
	96 Рагу из птицы. Правила отпуска. Подбор соуса и гарнира.			
	97 Рагу из субпродуктов. Правила отпуска. Подбор соуса и гарнира.			
	98 Утка по-домашнему. Правила отпуска. Подбор соуса и гарнира			
99 Плов из птицы. Правила отпуска. Подбор соуса и гарнира				
100 Блюда из кролика в ассортименте. Правила отпуска. Подбор соуса и гарнира				
Практическое занятия №13, №14	<i>12</i>			
101-106 Блюда из запеченной птицы. Рубленые изделия из птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры	<i>6</i>			
107-112 Рубленые изделия из птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы	<i>6</i>			
Тема 1.6 «Блюда и изделия из теста».	<i>28</i>	<i>2</i>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>	
<i>Содержание учебного материала</i>				
113 Сырье, его качественная характеристика. Требования к качеству.				
114 Процессы, происходящие при замесе теста.				
115 Ассортимент изделий из теста в русской кухне.				

116 Тесто для блинчиков, для блинов с различными фаршами. Тесто для оладий			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
117 Дрожжевое тесто опарный безопарный способ			
118 Тесто заварное, сдобно-пресное изделия из него			
119 Песочное тесто. Изделия из него			
120 Пирожки, печенные из дрожжевого теста с различными фаршами			
121 Открытые пироги из дрожжевого теста с различными фаршами			
122 Закрытые пироги из дрожжевого теста с различными фаршами			
123 Полуоткрытые пироги из дрожжевого теста с различными фаршами.			
124 Курник в ассортименте			
125 Кулебяка с рыбным, мясным фаршем.			
126 Расстегаи с рыбным, мясным фаршем.			
127 Ватрушки с различным фаршем			
128 Вареники, пельмени в ассортименте.			
129 Сочни с творожным фаршем. Хворост, жаренный во фритюре			
Практические занятия №15, №16	6		
130-132 Блинчики с различными фаршами	3		
133-135 Лапша домашняя, клёцки	3		
Самостоятельная работа	6		
Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Русской кухни;	3		
Составить меню Русской кухни на неделю;	3		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
Консультации	4		
Всего	151		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает: учебные кабинеты «Технология кулинарных блюд и кондитерских изделий», мастерских.

Оборудование учебного кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

Основные источники:

Усов В.В

Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. Нач.проф.образования/ В.В.Усов – М.: Издательский центр «Академия», 2010 – 400 с.(Основы кулинарного мастерства)

Дополнительные источники:

1. М. Мюллер «Праздник на столе». М.: Издательский дом «Ниола» XXI век 2010 г.
2. Р. Билеер «Как украсить блюда». Москва ЗАО «Композиция» АСТ – Пресс 2010 г.
3. Эльмира Меднитова «Русская кухня». Москва. Издательство Эксмо-пресс, 2008 г.
4. В 84. Все о русской кухне – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2010-607 С.
5. Валентина Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни» Челябинск: Издательство «Уральск Л.Д.Т.», 2010 г., издание 5-е.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с., Электронное издание

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteľskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.2. Дополнительные источники

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2011. – 336 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных

материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную</p> <p>Знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов</p>		<p>Текущий контроль при проведении:</p>

<p>и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> <p>теоретические основы развития русской кухни ;</p> <ul style="list-style-type: none"> . основные направления в истории развития русской кухни ; . основные направления в области технологии русских блюд ; . способы развития современной русской кухни; . классификацию ассортимент рецептуры; . технологические процессы приготовления кулинарной и кондитерской продукции; . правила оформления отпуска хранения реализации; . дизайн блюд русской кухни; . процессы, происходящие при технологии блюд; . критерии качества и безопасности; . нормативную базу. 		<p>опроса;</p> <p>-тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (доклад-письменного/устного, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: -тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация: -экзамен</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------