Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10. СТАРИННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 14» июня 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10. Старинная русская кухня, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Хамидуллина Р.А., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Рякова Л.В. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Шилова Т.П.-председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «Старинная русская кухня»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке специалистов среднего звена **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ОП 10.Старинная русская кухня.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» и для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях общественного питания. Также при освоении программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) 19.01.17. «Повар, кондитер» в рамках программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» для студентов, имеющих основное общее или среднее полное общее образование без опыта работы.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Старинная русская кухня» входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы .

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

для формирования общих компетенций у студентов:

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 (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности;

для формирования профессиональных компетенций у студентов:

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Целью изучения курса «Старинная русская кухня» является:

- приобретение студентами теоретических знаний в области старинной русской кухни;

- формирование умений и навыков в старинной русской кухне с применением современных видов сырья;

- знакомство с правилами подачи блюд старинной русской кухни с соблюдением русских обычаев, внедрением современных технологий, видов посуды и декора.

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

- подготавливать сырьё к производству;

- рассчитывать и заменять некоторые виды сырья из старинной русской кухни на современные виды продуктов;

- приготавливать блюда и кулинарные изделия старинной русской кухни с использованием современных технологий;

- подавать и декорировать кулинарные блюда и изделия старинной русской кухни в современном стиле.

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

- историю русской кухни;

- обычаи русского народа;

- особенности приготовления и подачи старинных русских блюд и изделий;

- ассортимент, технологию приготовления закусок; супов; горячих вторых блюд из рыбы, мяса и птицы, круп, овощей; мучных блюд и изделий;

- правила подачи блюд и изделий старинной русской кухни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе

лабораторные занятия – 29 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*60*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*40*
в том числе:	
лабораторные занятия	*29*
практические занятия	–
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*20*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
…… ……	-
Завершающаяся аттестация в форме - ***дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Старинная русская кухня»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
	Раздел 1. **Введение.**	**2**	*3*
Тема 1.1. **История русской кухни.**	**Содержание учебного материала**	*1*	
	1 История развития русской кухни. Особенности приготовления блюд и изделий старинной русской кухни.		**
	Лабораторные работы	-	*3*
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1.Презентация на тему « Старинная русская кухня»	*2*	
Тема 1.2. **Обычаи и праздники русского народа.**	**Содержание учебного материала**	*1*	
	1 Празднование рождества. Масленица. Каша. Пасха.		**
	Лабораторные работы	-	*3*
	Практические занятии:	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1.Подготовить обзор информации о других старинных праздниках или обрядах русского народа.	*2*	
.	**Раздел 2.** **Кулинарные блюда и изделия старинной русской кухни**		

Тема 2.1. **Холодные закуски русской кухни.**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Ассортимент, технология приготовления и оформление холодных закусок из овощей, рыбы и мяса. Ассортимент и технология приготовления холодных заправок к закускам.		**
	Лабораторные работы: 1. Приготовление холодных закусок старинной русской кухни с использованием современных технологий /по выбору студента/.		*2*	*3*
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа студентов: 1. Оформить технологические карты 2-3 наименований закусок старинной русской кухни к лабораторной работе		*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
			3
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	*1*	
Похлебки и супы старинной русской кухни.	1 Ассортимент, технология приготовления и правила подачи похлебок и супов старинной русской кухни.		**
	Лабораторные работы: 1. Приготовление супов старинной русской кухни с использованием современных технологий/по выбору студента/.	*4*	*3*
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1.Оформление технологических карт 2^{x} наименований супов старинной русской кухни к лабораторной работе.	*2*	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	*1*	
Горячие подливки.	1 Ассортимент, технология приготовления и кулинарное использование подливок (соусов) для горячих блюд.		**
	Лабораторные работы:	-	*3*
	Практические занятии:	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1. Оформить технологические карты 3^{x} наименований соусов для подачи мясных и рыбных блюд.	*1*	

Тема 2.4. **Горячие блюда из овощей.**	**Содержание учебного материала**		*1*	
	1	Ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из овощей старинной русской кухни.		**
	Лабораторные работы: 1. Приготовление блюд из овощей старинной русской кухни с использованием современных технологий /по выбору студента/.		*4*	*3*
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа студентов: 1. Оформить технологические карты 2 наименований блюд из овощей старинной русской кухни к лабораторной работе		*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
			3
Тема 2.5.	**Содержание учебного материала**	*1*	
Горячие блюда из рыбы.	1 Ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы.		**
	Лабораторные работы 1. Приготовление блюд из рыбы старинной русской кухни с использованием современных технологий /по выбору студента/.	*3*	*3*
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1.Оформить технологические карты 2^{x} наименований блюд из рыбы старинной русской кухни к лабораторной работе.	*2*	
Тема 2.6.	**Содержание учебного материала**	*1*	
Горячие блюда из мяса.	1 Ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из мяса старинной русской кухни.		**
	Лабораторные работы: 1. Приготовление блюд из мяса старинной русской кухни с использованием современных технологий /по выбору студента/.	*4*	*3*
	Практические занятии:	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1.Оформить технологические карты 2^{x} наименований	*2*	

	блюд из мяса старинной русской кухни к лабораторной работе.		
Тема 2.7. **Блюда из круп.**	**Содержание учебного материала**	*1*	
	1 Ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из круп старинной русской кухни		**
	Лабораторные работы: 1. Приготовление блюд из круп старинной русской кухни с использованием современных технологий /по выбору студента/.	*4*	*3*
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1.Оформить технологические карты 2^{x} наименований блюд из круп старинной русской кухни к лабораторной работе.	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
			3
Тема 2.8.	**Содержание учебного материала**	*1*	
	1 Ассортимент, технология приготовления и правила подачи национальных русских напитков.		**
Русские старинные напитки.	**Лабораторные работы:** 1.Приготовление сбитня и плодовоягодных морсов по старинным русским рецептам	*2*	*3*
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1. Оформление технологических карт 3^{x} наименований национальных русских напитков.	*1*	
Тема 2.9.	**Содержание учебного материала**	*1*	
Выпечка.	1 Приготовление дрожжевого теста по старинным обычаям. Ассортимент, технология приготовления изделий из дрожжевого теста.		**
	Лабораторные работы: 1. Приготовление изделий из дрожжевого теста /по выбору студента/.	*6*	*3*
	Практические занятии:	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студентов: 1. Оформление технологических карт 2^{x} наименований изделий из дрожжевого теста к лабораторному занятию.	*2*	

	Содержание учебного материала		
	1		**
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) *(если предусмотрены)*		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)*		-	
Всего:		***40/20***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы модуля производится в кабинетах:

«Оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

«Информационного кабинета»;

«Учебного кондитерского и кулинарного цеха».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места для обучающихся;

- доска;

- шкафы для книг, методических и дидактических материалов.

Технические средства обучения информационного кабинета:

1.ПК с лицензионным программным обеспечением;

2. Экран

3. Мультимедийная установка

Оборудование «Учебного кондитерского и кулинарного цеха»:

Холодильное оборудование:

1.Шкаф холодильный

Тепловое оборудование:

1.Электрическая плита 2х конфорочная ЭПК -27Н

2.Электрическая бытовая плита 3х конфорочная с духовкой

3.Микроволновая печь

4.Пароконвектомат

5.Шкаф пекарский ЭШ-3К

Немеханическое оборудование

1.Стеллажи-шпильки, размеры 600х400

2.Моечные ванны, размеры 500х500х860

3.Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время прохождения учебной производственной практики:

I. Немеханическое оборудование

1. Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860

II. Кухонный инвентарь и приспособления:

1.Толкушки метал.

2.Лопатка металлическая

3.Лопатка деревянная

4.Дуршлаг

5.Ножи универсальные

6.Разделочные доски с необходимой маркировкой

7.Кастрюля 1,5л; 1л; 2,5

8.Сито

9.Противень, размеры 50х35х3см

10.Сковорода с антипригарным покрытием. 28х4см

11.Сковорода чугунная 28х4см

12.Сковорода аллюминевая 28х4см

13.Миска эмалированная

14.Веселка деревянная

15.Половник 250мл

16.Формы для запекания

17.Ложка для соуса

18.Гастроёмкости

19.Шумовки

20.Нож поварской

21.Скалки с ручками

22.Чесночница нерж.

23.Терки

24.Сито

Посуда и приборы для подачи блюд и сервировки стола:

1.Тарелка мелкая столовая

2.Тарелка глубокая столовая 250мл; 500мл

3.Чашка суповая 280мл

4.Порционные сковороды

5.Горшочки порционные керамические

6.Ложка столовая

7.Вилка столовая

8.Кокотницы

9.Набор для специй

10.Соусник 50мл

11.Салфетницы

12.Порционные горшочки

13.Креманки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.

2. Глебова Е. Моя русская кухня. - М.: ХЛЕБ-СОЛЬ , 2018. /Электронная версия/.

3. Готовим по-русски. Наши традиции в будни и праздники (Отв.редактор Левашева Е.) М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2016-64с. /Электронная версия/.

4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - М.: Издательский центр Академия. 2015 - 336с. /Электронная версия/.

5. Здобнов А., Цыганенко М., Пересичный М. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2016-686с. /Электронная версия/. Читать: http://bookfi.net/book/716512.

6. Ивченко З. Пиццы и открытые пироги. Белгород.- ООО Книжный клуб Семейного досуга, 2016. /Электронная версия/.

7. Ляховская Л. Русская кухня: традиции, праздники, обычаи, обряды. М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2015- 304с./ Электронная версия/.

8. Осетинские, абхазские, татарские пироги и другая выпечка - 50 рецептов. М.: ООО Издательство ЭКСМО, 2016-48с. /Электронная версия/.

9. Сборник по кулинарии: зарубежная кухня, национальная кухня, приготовление десертов, раздельное питание, выпечка хлеба, консервирование продуктов, готовим в духовке, готовим на мангале, готовим на пару, готовим на гриле, приготовление напитков. /Электронная версия/.

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни -3 изд. (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2015-816с. /Электронная версия/.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2015-212с. /Электронная версия/.

12. Шатун Л.Г. Кулинария – 5 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016- 320с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

1.Журнал «Лиза»,

2.Журнал «Лучшие рецепты»,

3.Журнал «Школа кулинара»,

4.Практическая творческая работа учащегося на тему «Старинная русская кухня» /в комплекте диск с презентацией/

Интернет-ресурсы:

1.www/fartov.com

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, высшую или первую квалификационные категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, что является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся, с нарушением зрительных и слуховых функций и учитывают их при организации образовательного процесса

3.4.Особенности организации образования для лиц с ОВЗ и инвалидов

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта и в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц ОВЗ с учетом возможностей их психофизического развития и их возможностями. Программа разработана на основе методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. №06-830.

Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов) реализация учебной дисциплины проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:

- проведение учебных занятий, промежуточной аттестации по ПМ для лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

- пользование необходимыми обучающимся технически средствами на учебных занятиях с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, а также их пребывания в указанных помещениях.

Материально-техническое обеспечение.

Студенты обучаются в кабинетах с доступом к компьютеру и ресурсам Интернет, при необходимости пользуются библиотекой. Реализация осуществляется в кабинете с выделением специальных мест для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Инфраструктура образовательной организации, материальная база соответствует современным требованиям и достаточна для создания требуемых условий для обучения и развития лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов).

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование соответствующее преподаваемой дисциплине с обязательным прохождением стажировок и повышения квалификации не реже одного раза в 3 года, а так же и курсы повышения квалификации для педагогов по инклюзивному образованию для обучения лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов). Преподаватели должны знать порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обучение организовано с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. В освоении учебной дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы для самостоятельной работы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме или в форме электронного документа.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в

соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения. Содействие в обучении реализуется через индивидуальную работу с обучающимися (консультации). Комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по преподаваемой дисциплине.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем как традиционными, так инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, тестирование). При подготовке к ответу обучающимся при необходимости предоставляется дополнительное время. При прохождении промежуточной аттестации возможно установление индивидуальных графиков.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением слуха.

Учебный материал представляется в письменном и электронном вариантах, с подробным разъяснением новых терминов. На лекционных и практико-ориентированных занятиях визуальный материал в ходе его представления четко проговаривается, после объяснения какого-либо вопроса необходимо делать небольшие паузы. Широко используется иллюстративный материал: обучающимся предъявляются карточки, схемы, плакаты, видеоматериалы и др.

В процессе обучения лиц с нарушением слуха преподавателем учитывается, что основным способом восприятия речи глухими обучающимися является чтение с губ, слабослышащими – слухо-зрительное восприятие. Осуществляется контроль за тем, чтобы обучающиеся с нарушением слуха пользовались индивидуальными слуховыми аппаратами, обеспечивающими более точное слухо-зрительное восприятие речи.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением зрения.

Учебные пособия и материалы для самостоятельной работы должны быть представлены в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла;

Активно используются современные компьютерные технологии. Компьютеры оснащены специальным программным обеспечением: программа экранного доступа JAWS (фирма Freedom Scientific), VIRGO или COBRA (Baum Retek AG). Программа NVDA позволяет обучающимся с нарушением зрения через речевой вывод считывать информацию с экрана компьютера, вводить текст, получать и отправлять почтовые

сообщения, пользоваться интернет-ресурсами и т.д. Для слабовидящих обучающихся с остротой зрения от 0,05 до 0,3 D, у которых зрительный анализатор является ведущим при восприятии окружающего мира используется программа увеличения экрана Magic Screen Magnification, увеличивающее изображение от 3-х до 72-х и от 3-х до 52-х раз соответственно.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, презентаций.

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины, обучающийся ***должен уметь:***	
подготавливать сырьё к производству	*Выполнение практической работы* *Соответствие технологическим картам*
рассчитывать и заменять некоторые виды сырья из старинной русской кухни на современные виды продуктов	*Практическая работа* *Сравнение с таблицами взаимозаменяемости продуктов*
приготавливать блюда и кулинарные изделия старинной русской кухни с использованием современных технологий	*Практическая работа* *Соответствие технологическим картам*
подавать и декорировать кулинарные блюда и изделия старинной русской кухни в современном стиле	*Практическая работа* *Соответствие технологическим картам*
В результате освоения дисциплины, обучающийся ***должен знать:***	
знание истории русской кухни	*Презентация русской кухни (работа студентов в малых группах)*
знание обычаев русского народа	*Обзорная информация на семинаре*
знание особенностей приготовления и	*Практическая работа*

подачи старинных русских блюд и изделий	
знание ассортимента, технологии приготовления закусок; супов; горячих вторых блюд из рыбы, мяса и птицы, круп, овощей; мучных блюд и изделий	*Практическая работа* *Соответствие технологическим картам*
знание правил подачи блюд и изделий старинной русской кухни	*Практическая работа*

Результаты освоения студентами общих компетенций:

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Качественное и своевременное выполнение заданий. - Отсутствие нарушений дисциплины.
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Организует деятельность в рамках заданных (известных) технологий руководствуясь ГОСТами, ОСТами и Т, а также САНПинами и нормативной документацией.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- Организует деятельность в рамках заданных (известных) технологий руководствуясь ГОСТами, ОСТами и Т, а также САНПинами и нормативной документацией.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Выделяет из дополнительной литературы информацию, необходимую для решения профессиональных задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Использует информацию об актуальных технологиях, полученную из сети Интернет, дополнительной и справочной литературы, в процессе выполнения задания

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Демонстрирует свои коммуникативные умения в процессе общения с однокурсниками, преподавателем и членами комиссии. - Соблюдает профессиональную этику. - Наблюдение за рабочим процессом.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проводит самоанализ и корректирует результаты собственной работы, проявляя инициативность и ответственность.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Умеет определить жизненные и профессиональные идеалы. - Планирует карьерный рост по специальности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности	- Умеет отличить новое и традиционное. - Изучает профессионально-ориентированные информационные источники. - Наблюдение за выполнением технологического процесса.