

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 13 «Кухня народов России»
Вариативный блок**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 13 «Кухня народов России» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Л.А., преподаватель, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 13 Кухня народов России»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.13. Кухня народов России» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд	Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, используемых национальными кухнями народов России
	Применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента	Основную документацию Основные виды посуды, инвентаря кухонь народов России.
ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Подбирать и рационально использовать сырьё, соответствующее определённой национальной кухне	Ассортимент национальных блюд народов России
	Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	Особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов России
	Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд	Особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Основные задачи профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Особенности выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работу в коллективе и команде

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Особенности устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Гражданско-патриотическую позицию Стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Как действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Профессиональную деятельность и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Особенности профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Особенности финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
лабораторные работы	12
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
	Кухня народов России	36/ 24	
Тема 1. Этапы развития	Теоретические занятия: 1. Этапы развития русской кухни. Содержание Этапы развития русской кухни: IX-XIII в. в. – древнерусская кухня; XIII-XVII в. в. – кухня Московского государства; XVIII в. - кухня петровско-екатерининского периода; 60-е годы XVIII-начало XIXв – петербургская кухня; вторая половина XIXв – реформа русской кухни при активном участии французских поваров; XXв – советский период; новый этап в становлении русской кухни- со времён распада Советского Союза.	2	ОК 1-3 ОК 5-9 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
	Практическое занятие №1 2. Защитить реферат на тему: «Новый этап в становлении русской кухни- со времён распада Советского Союза»	2	
Тема 2. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	Теоретические занятия 3. Традиции, режим питания, особенности русской кухни и кулинарные предпочтения. Содержание Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Особенности приготовления горячих закусок, супов, вторых блюд.	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1-3, ОК 5-10

	Ассортимент Сладких блюд (десертов) и напитки. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Практическое занятие №2 <i>4. Защитить доклад на тему: «Особенность русской национальной кухни»</i>	2	
	Лабораторная работа №1 <i>5. Приготовления русских щей и каши пшенной.</i>	4	
Тема 3. Особенности технологии и ассортимент блюд народов Башкирии и Чувашии	Содержание		ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Башкирии, Чувашии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Практическое занятие №3 <i>6. Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.</i>	2	
	Лабораторная работа № 2 7. Приготовление супов кухни Башкирии	4	
Тема 4. Особенности технологии и ассортимент блюд народов Кабардино – Балкарии и Татарстана	Содержание	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Кабардино – Балкарии и Татарстана и кулинарные предпочтения. Особенность добавления приправы и специй. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Практическое занятие №4 <i>8. Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.</i>	2	
	Лабораторная работа № 3 9. Приготовление холодных блюд и закусок Татарстана по выбору.	4	

Тема 5. Особенности технологии приготовления ассортимента блюд народов Карелии, Калмыкии. Якутии	Теоретические занятия: 10. Традиции, особенности кухни Карелии, Калмыкии. Содержание Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Карелии, Калмыкии, Якутии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	2	ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-3, ОК 5-10
	Практическое занятие № 5 12. Составить схему особенности оформления и подачи блюд и напитков.	2	
	Практическое занятие № 6 13. Составить схему разнообразие сладких блюд и напитков	2	
	Консультация	2	
	Экзамен	2	
	ВСЕГО:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Основы калькуляции и учета», «Основы учебно-исследовательской работы», «Охрана труда», «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Кухня народов России, «Кухня народов мира» оснащенных в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова А. Т. Денисова И. П. Кухня казаков Дона: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ВО - Бакалавриат/издательство Дашков И, К : электронно-библиотечная система Znanium, 2023.-156с. - ISBN: 978-5-394-05005-3.
2. Глущенко И. Общепит. Микоян и советская кухня Флинта\дополнительное образование: электронно-библиотечная система Znanium, 2019 – 240с. ISBN: 978-5-759-81455-9
3. Сметанин А. Н. Полевая кухня из дикоросов Камчатки : ВО - Бакалавриат\ электронно-библиотечная система Znanium, 2019 – 8 с. SBN: 978-5-94206-030-5.

3.2.2. Основные электронные издания

- 4 <https://www.chitalkino.ru/kukhnya-narodov-rossii/nastoyashchie-russkie-prazdniki/>русские праздники
- 5 www.millionmenu.ru/ кулинария Миллион меню
- 6 www.supercook.ru/большая российская кулинария
- 7 [www.eda-recepty.com-](http://www.eda-recepty.com/) национальная кухня народов
- 8 Сайт On–line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.bestlibrary.ru.](http://www.bestlibrary.ru/) – (дата обращения 01.08.2019)
- 9 Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.lib.msu.ru/.](http://www.lib.msu.ru/) – (дата обращения 01.08.2019)
- 10 Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

3.2.3. Дополнительные источники

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях Текст / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2021 – 160с.

2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова.- М: Академия, 2020. - 191 с.

3. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, использующихся национальными кухнями народов России; - основные виды посуды, инвентаря кухонь народов России. -Ассортимент национальных блюд народов России, - особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов России; - особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства <i>УМЕТЬ:</i> -Разрабатывать последовательность	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - не менее 61% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов Промежуточная аттестация в форме экзамена

<p>технологических операций при изготовлении национальных блюд</p> <ul style="list-style-type: none">- применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента- Подбирать и рационально использовать сырьё соответствующее определённой национальной кухне- Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями		
---	--	--