

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.17 Технология приготовления блюда национальной кухни

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17 Технология блюд национальной кухни

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Технология блюд национальной кухни» относится к профессиональному циклу ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины.

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ПК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

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

- особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;
- характеристику специй, пряностей, приправ;
- правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях;
- особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд;
- приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; – иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой.

уметь:

- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах);
- проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;
- оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; – адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления на современных предприятиях общественного питания;
- готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;
- профессионально применять специи, пряности и приправы.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов; самостоятельной работы обучающегося – 6 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Технология блюд национальной кухни

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	36
практические занятия	-
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Технология блюд национальной кухни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Теория специй и пряностей. Русская кухня.			
Тема 1. Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	1. Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и пряностей.		
Тема 2. Русская кухня. Основные виды сырья и приёмов тепловой обработки.	Содержание учебного материала	2	
	1. Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне. Особенности способов хранения продуктов на Руси. Основные приёмы тепловой обработки. Устройство русской печи.		
Тема 3 Русская кухня. Технология приготовления популярных блюд русской кухни.	Содержание учебного материала	2	
	1. Технология приготовления традиционных русских блюд. Супы (тюри, ботвинья, похлёбка, щи, каля, рассольники, солянки), вторые блюда (говядина разварная, няня, перепечка, тельное тьяпаное), соусы к жаркому (взвары), дичь, кундюмы, каши (коливо, гурьевская).		
Тема 4 Новая русская кухня. Уральская кухня.	Содержание учебного материала	2	
	1. Выдающиеся повара современности (С. Ерошенко, А. Матюха, А. Овчинников, Братья Березуцкие, А. Мухин, А. Гребенщиков, Р. Рахманов). Национальные ресторанные премии (Пальмовая ветвь, Where to eat). Современная уральская региональная кухня (AUC).		
	Лабораторная работа №1. Приготовление традиционных блюд русской кухни.	6	
Тема 5. Итальянская кухня. Ассортимент сырья и основные приёмы тепловой обработки.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 2.4. ПК 2.5.
	1. Итальянская кухня. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов.		

	Лабораторная работа №2. Приготовление традиционных блюд итальянской кухни.	4	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 4.2 ПК 4.3.	
Тема 6 Французская кухня. Ассортимент сырья. Высокая кухня	Содержание учебного материала	2		
	1. Французская кухня. Особенности использования сырья. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Региональная французская кулинария. Соусы – великое достояние французской кулинарии. Технология приготовления базовых французских соусов. Технологии томления. Обжарка с последующим длительным томлением и технология низкотемпературного приготовления «sous vide». Использование вин и алкогольных напитков в процессе приготовления мясных блюд, соусов и десертов (выпаривание, фламбирование).			
	Лабораторная работа №3. Приготовление блюд французской кухни	4		
Тема 7 Скандинавская кухня. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.	
	1. Особенности скандинавской кухни. Общие и отличительные черты национальных кухонь Финляндии, Норвегии, Швеции, Дании. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки. Особенности приготовления традиционных блюд скандинавской кухни. New Nordic Cuisine.			
	Лабораторная работа 4. Приготовление блюд скандинавской кухни.	4		
Тема 8 Балканская кухня. Влияние турецкой кухни	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.	
	1. Балканская кухня. Влияние турецкой кухни на кухни стран Балканского полуострова. Особенности кулинарных традиции стран Балканского региона.			
	Лабораторная работа 5. Приготовление блюд балканской кухни.	4		
Тема 9 Латиноамериканская кухня. Сырьё и приемы тепловой обработки.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.	
	1. Латиноамериканская кухня. Особенности кулинарии коренного населения. Ассортимент сырья и особенности приемов тепловой обработки. Особенности латиноамериканской кухни. Феномен мексиканской кухни. Феномен перуанской кухни.	2		
	Лабораторная работа №6 Приготовление блюд латиноамериканской кухни.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Анализ меню предприятий общественного питания г. Сухой Лог ГАСТРОПАБ «ГОСТИ», «Ямагучи». Собрать рецептуры блюд латиноамериканской кухни.			ПК 5.3.
Тема 10 Кухня Юго-Восточной Азии Первичная и тепловая обработка сырья.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Китайская кухня. Способы первичной и тепловой обработки сырья. Китайские кулинарные традиции. Характеристика и особенности кухни Малайзии, Таиланда и Вьетнама. Характеристика сырья. Особенности приготовления блюд, использование пряностей и приправ		
	Лабораторная работа №7 Приготовление блюд стран Юго-Восточной Азии.		4	
Тема 11 Японская кухня. Сырьё и приемы тепловой обработки.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Японская кухня. Ассортимент сырья и особенности приемов тепловой обработки. Технология приготовления основных групп блюд японской кухни.		
Тема 12 Технология приготовления блюд японской кухни.	Содержание учебного материала			
	1.	Технология приготовления основных групп блюд японской кухни.		
	Лабораторная работа №8 Приготовление блюд японской кухни.		4	
	Дифференцированный зачет		2	
Всего:			62	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

3. 1.Кафедра-1
4. 2.Стол-1
5. 3.Стул-1
6. 4.Шкафы-2
7. 5.Тумба-2
8. 6.Доска меловая-1
9. 7.Шторы-10
10. 8.Стол ученические -15
11. 9.Стулья -30
12. 10.Аптечка-1
13. 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
14. **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**
15. **Рабочее место мастера производственного обучения:**
16. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
17. Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
18. Рабочие места обучающихся.
19. **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовыесервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайныесервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейныесервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелкистоловые	Терки
Электромясорубки	Тарелкипирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюдабанкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложкистоловые	Дуршлаги
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложкичайные	Половники

Слайсер	Вилкистоловые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. [://fcior.edu.ru/](http://fcior.edu.ru/) Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; – характеристику специй, пряностей, приправ; – правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; – особенности приготовления, оформления подачи – приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; – иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных ответов.</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); – проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; – оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; – адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления на современных предприятиях общественного питания; – готовить региональные и 	<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 Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете

<p>национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; – профессионально применять специи, пряности и приправы.</p>		
--	--	--