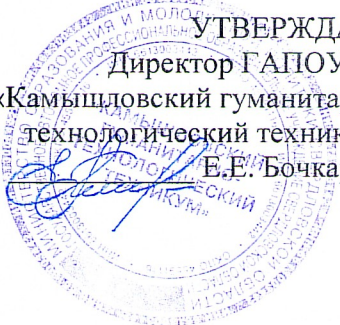


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Камышловский гуманитарно-
технологический техникум»
Е.Е. Бочкарева



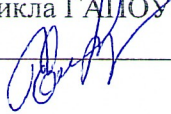
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 «КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ»

для профессии СПО
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения – 2 года 8мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Вотякова Анастасия Олеговна – преподаватель ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

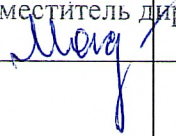
Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель ПЦК  Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
 Н.А. Польшева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР
 Т.А. Мадыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13. «Кухня народов России» разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП 13. «Кухня народов России» относится к общепрофессиональным учебным дисциплинам, дополнительного профессионального блока.

Учебная дисциплина ОП 13. «Кухня народов России» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 - ОК 10	-Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд - 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.	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение	8
лабораторные работы	-
практические занятия	28
консультация	1
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Тема 1. Этапы развития русской кухни	Содержание учебного материала	1	ОК 1-3, ОК 5-9
	Этапы развития русской кухни: IX-XIII в. в. – древнерусская кухня; XIII-XVII 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.		
Тема 2. Особенности технологии приготовления и ассортимент продукции русской кухни	Содержание учебного материала	7	ОК 1-3, ОК 5-10
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Особенности приготовления горячих закусок, супов, вторых блюд. Ассортимент Сладких блюд(десертов) и напитки. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	В том числе, практических занятий	6	
	1.« Особенность русской национальной кухни»		
	2.«Технология приготовления русских щей и каши пшенной»		
	3.« Обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд Русской кухни»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Тема 3. Особенности технологии и ассортимент блюд народов Башкирии и Чувашии	Содержание учебного материала	4	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.		
	В том числе, практических занятий	3	
	1.Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.		
Тема 4. Особенности технологии и ассортимент блюд народов Кабардино – Балкарии и Татарстана	Содержание учебного материала	8	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.		
	В том числе, практических занятий	6	
	1.Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.		
	2.Презентовать презентацию на тему: «Обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд Кабардино – Балкарии и Татарстана.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Тема 5. Особенности технологии приготовления и ассортимент блюд народов Карелии, Калмыкии	Содержание учебного материала	8	ОК 1-3, ОК 5-10
	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Карелии, Калмыкии 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.		
	В том числе, практических занятий	6	
	1.Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.		
	2.Составить технологические карты приготовления напитков.		
	3. Приготовление блюд.		
Тема 6. Особенности технологии приготовления и ассортимент блюд народов Якутии	Содержание учебного материала	8	ОК 1-3, ОК 5-10
	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни 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.		
	В том числе, практических занятий	6	
	1.Составить технологические карты приготовления сладких блюд по выбору.		
	2.Составить технологические карты приготовления напитков.		
	3.Защитить презентация на тему « Разнообразие вторых горячих блюд Якутии»		
	4.Приготовление блюд.		
	Консультация	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	1		
Всего		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий обучающихся, предусмотренных программой учебной дисциплины и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Таблицы, схемы
4. Технологические карты
5. Плакаты
6. Посуда для подачи

Технические средства обучения:

1. ПК
2. Ноутбук
3. Мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Печатные издания

1. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 416 с.
2. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей),- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2015. – 304 с., илл.
3. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 1 / Сост. Л.И. Ничипорович. – Мн.: Харвест, 1915. – 592 с.
4. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 2 / Сост. Л.И. Ничипорович. – Мн.: Харвест, 1915. – 592 с.
5. Габаев А.Х., Мамедов Н.В., Хатранова Т.А., Кабаидзе С.В. Кухня народов Кавказа / Ростов н/Д: «Феникс», 2002. – 424 с.
6. Сюткины О. и П. Непридуманная история русской кухни – М., АСТ, 2012
7. Сюткина О. Непридуманная история советской кухни-М, АСТ, 2013
8. Сырников М. Настоящая русская еда-М,ЭКСМО,2010
9. Ковалёв Н.И. Русская кухня: учебное пособие для ВУЗов/ Н.И. Ковалёв, М.Н. Кутина, Н.Я. Карцев-М., Деловая литература,2000
10. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В.Похлёбкина: энциклопедия. Авт. Похлёбкин В.В., Худож И.,Озеров А.-М., Центрополиграф, 2003
11. Рецепты мировой кухни: русская кухня, европейская кухня, восточная кухня. Кухня стран Америки, кухня Австралии: производственно-практическое издание. Автор-составитель Н.А. Передей – М., Вече, 2004
12. Сбитнева Е.М. Лучшие блюда народов СССР, М., Вече, 2004

3.2.2. Электронные издания:

www.millionmenu.ru/ кулинария Миллион меню

www.supercook.ru/большая российская кулинария

www.eda-recepty.com- национальная кухня народов

Сайт On-line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.ru/>. – (дата обращения 01.08.2016)

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 итворога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с.

2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова.- М: Академия, 2015. - 191 с.

3. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
ЗНАТЬ: 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 УМЕТЬ: -Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд - 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	- 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 внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, презентаций и т.д.); Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.