

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «27» 06 2020 г.
№ 32



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько Ю.А. Митько

Приказ от «13» 08 2020 г.

№ 22

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

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

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Е.В. Жилина, преподаватель 1 КК

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

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 общеобразовательного цикла.

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	<ul style="list-style-type: none">-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.	<ul style="list-style-type: none">- 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	53
Самостоятельная работа	5
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	-
практические занятия	24
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

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	6	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.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1.«Новый этап в становлении русской кухни - со времён распада Советского Союза».		
Тема 2. Особенности технологии приготовления и ассортимент продукции русской кухни	Содержание учебного материала	10	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
	Самостоятельная работа. Презентации на темы «Соусы, отвары старинной русской кухни», «Блюда из картофеля и корнеплодов старинной русской кухни», «Монастырская кухня»	5	
Тема 3. Особенности технологии и ассортимент блюд народов Башкирии и Чувашии	Содержание учебного материала	6	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	2	
	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	4	
	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	4	
	1.Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.		
	2.Составить технологические карты приготовления напитков.		
Тема 6. Особенности технологии приготовления и ассортимент блюд народов Якутии	Содержание учебного материала	10	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»		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		53	

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. Ничипопович. – Мн.: Харвест, 1915. – 592 с.
4. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 2 / Сост. Л.И. Ничипопович. – 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 и творога, 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
<p>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</p> <p>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</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, презентаций и т.д.);</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>