

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ**
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Зима, 2021

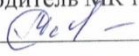
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Национальная и зарубежная кухня разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей/профессии 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Разработчики: Верещагина Виктория Анатольевна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» ноября 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Национальная и зарубежная кухня

образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Национальная и зарубежная кухня является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.3. Цель освоения дисциплины: сформировать у обучающихся теоретические знания в области основы арт-дизайна и кондитерской продукции и освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.4. Результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- приготовления отдельных блюд национальных и зарубежных кухонь;
- осуществления технологического процесса приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;
- соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, упаковке, транспортированию, хранению, реализации отдельных блюд национальной и зарубежной кухонь;

знать:

- знать технологический процесс приготовления различных национальных и зарубежных блюд и их особенности;
- классификацию и ассортимент блюд национальной кухни;
- правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения блюд национальной и зарубежной кухонь;
- соблюдать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности сырья;
- готовить и оформлять ассортимент блюд национальной и зарубежной кухонь;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть общими компетенциями, включающими способность:

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть профессиональными компетенциями, включающими способность:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, птицы, дичи.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

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 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 72 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 72 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
Практические и лабораторные работы	50
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 Национальная и зарубежная кухня.

Номер урока	Тема. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
1	История развития кухонь, их особенности. Содержание учебного материала: Русская кухня. Татарская кухня. Чувашская кухня. Кухня финноугорских народов России. Кухня Монголии. Еврейская кухня. Дагестанская кухня. Кабардино-балкарская кухня. Европейская кухня. История развития кухонь, их особенности.	1	1,2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2	Национальная кухня России. Содержание учебного материала: Особенности Русской национальной кухни. Ассортимент блюд. Факторы, определяющие специфические особенности кухни России.	1	1,2	
3,4 5,6	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск блюд сибирской национальной кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	2,3	
7,8	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Кабардино-балкарская кухня».	2		
9,10 11,12	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск блюд бурятской национальной кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	2,3	
13,14	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Еврейская кухня».	2		
15,16 17,18	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск блюд татарской и чувашской национальной кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	2,3	
19	Национальная кухня Европы. Содержание учебного материала: Особенности национальной кухни Европы. Ассортимент блюд. Факторы, определяющие специфические особенности кухни Европы.	1	1,2	
20,21 22	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд французской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	3	2,3	
23,24 25,26	Лабораторная работа №5.	4	2,3	

	Приготовление, оформление и отпуск блюд немецкой кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
27,28 29,30	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд итальянской национальной кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	2,3	
31,31	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Испанская национальная кухня».	2		
33,34 35,36	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд английской национальной кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	2,3	
37,38	Самостоятельная работа. Подготовить доклад по теме: «Кухня Венгрии».	2		
39,40 41,42	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд греческой национальной кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	2,3	
43,44	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Скандинавская национальная кухня».	2		
45	Кухни народов Средней Азии. Содержание учебного материала: Кухня Киргизии. Таджикская кухня. Узбекская кухня. Ассортимент блюд. Факторы, определяющие специфические особенности кухни народа Средней Азии.	1	1,2	
46,47 48	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд узбекской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	3	2,3	
49,50 51,52	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд кухни Грузии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
53,54	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Японская национальная кухня».	2		
55,56 57,58	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд китайской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
59,60 61,62	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск блюд японской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		

63,64	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Кухня Монголии».	2		
65,66 67,68	<i>Лабораторная работа №13.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд мексиканской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
69,70 71,72	Экзамен	6		
	Всего:	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины проходит в учебных кабинетах:

«Технология кулинарного и кондитерского производства», лабораторий учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование: оборудование Учебной кухни ресторана: мясорубка; блендер; миксер; слайсер; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина, щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для экономной очистки овощей; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Здобнов А.И, Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: Лада, 2017 г.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. – М.: Академия, 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Матюхина З.П. « Товароведение пищевых продуктов» – М.: Академия, 2010 г.
3. Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997 г.

Интернет ресурсы:

1. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ 25 от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Кулинарный портал «Еда!» <http://www.eda-server.ru>
6. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
8. Всё для общепита в России <http://www.pitportal.ru>
9. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации

<http://docs.cntd.ru/document/9025683>

10. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты)
<http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa/>

11. Файловый архив студентов. <http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>

12. Хорошая кухня <http://www.good-cook.ru>

13. Кулинария [http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya obrabotka myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html](http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya_obrabotka_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - Приготавливать отдельные блюда национальных и зарубежных кухонь; - Осуществлять технологический процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; - Соблюдать санитарно – эпидемиологических требования к условиям производства, оборудованию, упаковке, транспортированию, хранению, реализации отдельных блюд национальной и зарубежной кухонь. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - Знать технологический процесс приготовления различных национальных и зарубежных блюд и их особенности; - Классификацию и ассортимент блюд национальной кухни; - Правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения блюд национальной и зарубежной кухонь. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>