

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины


ОП.14 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Рассмотрено и согласовано методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 10 от «19» июня 2023 г.


Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569).

Председатель методической комиссии



О.С.Хижнякова
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР



Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.14 Национальная кухня является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК01-07, ОК09, ОК10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none">- Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.- Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.- Приготовить блюдо, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни.- Подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.- Оформлять и подавать блюдо в соответствии с национальными традициями.	<ul style="list-style-type: none">- Основные виды сырья, используемого в кухне народов стран России, Белоруссии, Украины, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.- Основные способы, методы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки применяемые в технологии приготовления национальных блюд.- Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.- Ассортимент традиционных блюд. Современное кулинарное искусство в национальных традициях.- Особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

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	60
в т.ч. в форме практической подготовки	20
теоретическое обучение	34
лабораторные работы	20
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Национальная кухня

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающегося	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Национальная кулинария, как часть национальной кухни.	Содержание	2/-	ОК01-07, ОК09, ОК10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений Науки и техники на развитие национальных кухонь.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 2. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов.	Содержание	14/6	
	Русская кухня. Особенности национальных блюд. Кухня народов России. Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков. Белорусская кухня. Особенности национальных блюд. Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков. Кухня народов Украины. Особенности национальных блюд. Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа	6	
	1. Технология приготовления “Щи по-уральски с крупой”	2	
	2. Технология приготовления “Винегрет овощной”	2	
3. Технология приготовления “Суп картофельный с галушками и салом шпик”	2		
Самостоятельная работа обучающихся	4		

	Доклад: Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Доклад: История развития русской кухни. Особенности приготовления национальных, обрядовых блюд.		
Тема 3. Традиционные и современные национальные блюда кухни Луганской Народной Республики	Содержание	3/-	
	Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, напитков поваров Луганской Народной Республики.	3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 4. Особенности Кавказкой национальной кухни	Содержание	9/6	
	Грузинская кухня. Армянская кухня. Азербайджанская кухня. Особенности национальных блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков.	3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа	6	
	4. Технология приготовления “Суп харчо”.	3	
	5. Технология приготовления блюда “Цыплята Табака”	3	
Тема 5. Национальная Японская кухня	Содержание	4/2	
	Особенности национальных блюд Японской кухни. Характеристика блюд, основного сырья. Технология приготовления национальных блюд.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа	2	
	6.Технология приготовления “Ролл Филадельфия”	2	
Тема 6. Национальная Китайская кухня и её особенности	Содержание	2/-	
	Особенности национальных блюд Китайской кухни, их характеристика. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков Китая.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 7. Особенности национальной кухни Кореи, Вьетнама	Содержание	2/-	
	Особенности национальных блюд, Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков Кореи, Вьетнама.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 8. Кухни народов Азии, особенности национальных блюд	Содержание	4/-	
	Особенности национальных блюд Киргизии, Таджикистана, Туркменистана, Казахстана. Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 9. Особенности национальной кухни Турции, Греции.	Содержание	2/-	
	Особенности национальных блюд. Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 10. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы	Содержание	10/6	
	Кухня Франции, кухня Англии, Германии, Италии, Испании. Особенности национальных кухонь. Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа	6	
	7.Технология приготовления “Суп луковый”	2	
	8.Технология приготовления “Пицца Маргарита”	2	
	9. Технология приготовления блюда Немецкой кухни “Бигус”	2	
Тема 11. Национальная кухня стран Прибалтики	Содержание	2/-	
	Кухня Литвы, Латвии, Эстонии. Особенности национальных блюд. Характеристика блюд. Технология приготовления горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий, национальных напитков.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего часов		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету.

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные 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. Анфимова Н.А. и др. Кулинария. Москва, Экономика, 2000,2002,2003
2. Анфимова Н.А. и др. Кулинария. Москва, Экономика, 2004.
3. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч.1 Механическая кулинария обработка продуктов. М.: Академия, 2007
4. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч.4 Блюда из яиц творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.: Академия, 2007
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. М.: Академия, 2007
6. Голубев В.Н. Обработка рыбы. М.: 2001
7. Комплект плакатов по предметам «кулинария», кондитерские изделия, оборудование, муляжи, инструкционные карты.

8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. М.: Академия, 2002, 2003

9. Якушева М.Н. Кулинария. Мн. «Харвест», 2003

10. Сопина Л.Н. Пособие для повара. М., 2000

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.kulina.ru/>

2. <http://vector-radio.ru/kulinariya.html>

3. <http://fish-cookery.net/>

4. <http://basturma.nov.ru/>

5. <http://www.vlastvkusa.ru/>

6. <http://www.vypechka.ru/>

7. <http://www.osushi.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Русская кухня. М. «ЭКСМО – ПРЕСС», 2002

2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для повара и кондитера. М. «Академия», 2004

3. Барановский Б.А., Рецептурный справочник повара. Р./Д «Феникс», 2003

4. Барановский Б.А., Повара. Р./Д «Феникс», 2005

5. Ивлева В.В. Шеф – повар. Р-на-Д «Феникс», 2005

6. Справочник шеф – повара. М. «АСТ», 2005

7. Шатун Л.Г. Кулинария Р/Д: Феникс, 2007

8. Украшение стола, 2005

9. Производственное обучение профессии «Повар»., В 4ч. ЧЗ Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М: Академия, 2006.2007

10. Производственное обучение профессии «Повар»., В 4ч. ЧЗ Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М: Академия, 2006.2007

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Спб: Профикс, 2006

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Спб: Профикс, 2004

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, японской кухонь для ПОП

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии. -знать основные способы, методы и приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработке применяемые в технологии национальных блюд. - знать ассортимент традиционных блюд. - знать современное кулинарное искусство в национальных традициях. - знать особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% 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</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -уметь владеть профессиональными знаниями умениями и навыками владения приемами кулинарной обработке продуктов. - уметь разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков. - уметь приготовить блюдо, напитки кулинарные кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - уметь подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни. -уметь оформлять и подавать блюдо в соответствии с национальными традициями . 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов - 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 в процессе лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете