

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»

\_\_\_\_\_ А.В.Малгатаева

« 27 »февраля 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**  
43.01.09. «Повар, кондитер»

**Усть-Ордынский 2017г.**

Рассмотрена и одобрена на  
заседании методической комиссии

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017г.

№ протокола \_\_\_\_\_

Председатель комиссии  
\_\_\_\_\_

**Автор: Хандеева Лариса Владимировна - преподаватель**

Рабочая программа составлена на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**Рецензенты:** Заместитель директора по УПР Графин

# **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «**Национальная кухня**» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа дисциплины «**Национальная кухня**» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Основными задачами дисциплины являются: изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи, традиционных источников сырья и способах его кулинарной обработки. Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «товароведение продовольственных товаров», «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением лабораторных занятий.

В результате изучения предмета студент **должен знать:**

- Основные виды сырья используемого в кухне разных народов.

- Основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии 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.

В результате изучения предмета студент должен уметь:

- Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.
- Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.
- Приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- Подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.
- Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

| Код    | Профессиональные компетенции                                                                                                                             |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.  | осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации                                             |
| ПК 2   | осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование                                                                    |
| ПК 3   | работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки                                                      |
| ПК 4   | составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров |
| ПК 4   | применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП                                                                                            |
| ПК 5   | определять качество готовых блюд, проводить бракераж.                                                                                                    |
| ПК 6   | использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов                                                              |
| ПК 7   | выявлять причины возникновения некачественного сырья                                                                                                     |
| ПК 8   | оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации                                                                          |
| ПК 9.  | осуществлять приемку товаров по количеству и качеству                                                                                                    |
| ПК 10. | оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров                                          |
| ПК 11. | знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования                                                     |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

| <b>Код</b> | <b>Общие компетенции</b>                                                                                                                                                               |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                 |

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                 | Объем часов |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Учебная нагрузка, в т.ч.</b>                                    | <b>92</b>   |
| <b>Теоретические занятия</b>                                       | <b>44</b>   |
| лабораторные занятия                                               |             |
| практические занятия                                               | <b>30</b>   |
| <b>Самостоятельная учебная работа</b>                              | <b>18</b>   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Национальная кухня»

| Наименование разделов и тем                                          | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента                                                                                                                       | Объем часов | Уровень усвоения |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь</b> |                                                                                                                                                                                                                          | <b>92</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.<br/>Американская кухня</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о Американской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                                        | <b>4</b>    | 2                |
|                                                                      | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда американской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                                                              | <b>3</b>    | 2-3              |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | <b>2</b>    | 3                |
| <b>Тема 1.2.<br/>Болгарская кухня</b>                                | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о Болгарской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                                          | <b>4</b>    | 1-2              |
|                                                                      | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда болгарской кухни. Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                                                                | <b>3</b>    | 2                |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка слайд-презентации по теме: «История болгарской кухни»                                                                                                                        | <b>3</b>    | 3                |
| <b>Тема 1.3.<br/>Бразильская кухня</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о Бразильской кухне. Классификация блюд. Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                                            | <b>4</b>    | 1-2              |
|                                                                      | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда «Гювеч». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                                                                         | <b>3</b>    | 2                |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа</b><br>Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»                                                                                                          | <b>2</b>    | 3                |
| <b>Тема 1.4.<br/>Бурятская кухня</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о бурятской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                                           | <b>5</b>    | 1-2              |
|                                                                      | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда «Бурятские Буузы». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                                                               | <b>2</b>    | 2                |
|                                                                      | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.                                                                                       | <b>1</b>    | 2                |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа</b><br>Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!»                                                                                                                              | <b>1</b>    | 3                |
| <b>Тема 1.5.<br/>Китайская кухня</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о китайской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                                           | <b>4</b>    | 1-2              |
|                                                                      | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда «Рис с яйцом по-китайски». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                                                       | <b>3</b>    | 2                |

|                                              |                                                                                                                                                                                               |   |     |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
|                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. | 2 | 3   |
| <b>Тема 1.6.</b><br><b>Индийская кухня</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о индийской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                | 4 | 1-2 |
|                                              | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление напитка «Чай латте со специями». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                            | 3 | 2   |
|                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Выполнение реферата по теме: «Польза чая в питании человека!»                                                                                                | 2 | 3   |
| <b>Тема 1.7.</b><br><b>Итальянская кухня</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о итальянской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.              | 5 | 1-2 |
|                                              | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда «Лазанья классическая с мясом». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                       | 2 | 2   |
|                                              | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.                                                                                  | 1 | 2   |
|                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка сообщения по теме: «Польза и вред яичных продуктов в питании человека»                                                                            | 1 | 3   |
| <b>Тема 1.8.</b><br><b>Немецкая кухня</b>    | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о немецкой кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                 | 4 | 1-2 |
|                                              | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда «Печень по-берлински с яблоками». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                     | 3 | 2   |
|                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. | 1 | 3   |
| <b>Тема 1.9.</b><br><b>Татарская кухня</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о татарской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                | 5 | 1-2 |
|                                              | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда «Эчпочмак с рыбой». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                                   | 3 | 2   |
|                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка слайд-презентации по теме: «традиции татарской кухни»                                                                                             | 3 | 3   |
| <b>Тема 1.10.</b><br><b>Японская кухня</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общие сведения о японской кухне. Классификация блюд.<br>Холодные закуски. Горячие закуски. Супы. Напитки. Десерты. Контроль качества.                 | 5 | 1-2 |
|                                              | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление блюда «Суши-роллы в ассортименте». Проведение бракеража. Способы подачи.                                                                          | 3 | 2   |
|                                              | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка сообщения по теме: «Морепродукты»                                                                                                                 | 1 | 3   |

|  |              |           |  |
|--|--------------|-----------|--|
|  | <b>Всего</b> | <b>92</b> |  |
|--|--------------|-----------|--|

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

#### **- Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20014

Архипов, В. В., Иванникова, Е. И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: Аттика, 2012. – 216 с.Гриф: Минобрнауки РФ.

Питиримова :Молдавская кухня

Бронштейн М.М., Жуковская Н.Л., Каракетов М.Д. Народы РФ: Праздники, обычаи, ритуалы: Энциклопедия - Издательство: Росмэн -Пресс, 2008–108 с.

Валентина Шальнова «Миллион меню традиционной русской кухни»

Челябинск.: « Уральск Л.Д.Т.»,2006.162Гриф Минобрнауки РФ.

Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997-479 с.

Интернет-ресурсы: Е – mail: mail@phbp.ru

Электронные ресурсы:

1. [innefedova.rusedu.net](http://innefedova.rusedu.net/post/2868/37501)post/2868/37501
2. [science.runetstar.net](http://science.runetstar.net)
3. [innefedova.rusedu.net](http://innefedova.rusedu.net)
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. [http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839\\_0.html](http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html)
7. [grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html](http://grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html)

### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                            | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                       | <b>2</b>                                                             |
| <b>Умения:</b>                                                                                                                                 |                                                                      |
| проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов                                                                         | экспертная оценка выполнения практической работы                     |
| Определять качество сырья и продуктов питания                                                                                                  | экспертная оценка выполнения практической работы                     |
| составлять карты качества                                                                                                                      | экспертная оценка выполнения практической работы                     |
| <b>Знания:</b>                                                                                                                                 |                                                                      |
| условия и сроки хранения продовольственных товаров                                                                                             | устный опрос, оценка выполнения рефератов,                           |
| нормативную документацию                                                                                                                       | тестирование                                                         |
| суточный расход энергии                                                                                                                        | устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций |
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания                                                | устный опрос                                                         |
| роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания                                                   | тестирование, оценка выполнения рефератов                            |
| процессы протекающие при хранении продовольственных товаров                                                                                    | устный опрос                                                         |
| нормативную документацию;                                                                                                                      | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа             |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении. | устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций |
| химического состава продовольственных товаров                                                                                                  | оценка выполнения рефератов, презентаций                             |
| классификации продовольственных товаров                                                                                                        | оценка выполнения рефератов, презентаций                             |
| ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров                                                                          | устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций |
| общие требования к качеству сырья и продуктов                                                                                                  | устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций |
| условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров                                           | контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа             |