

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»



01 сентября 2023 г.


С.И.Ляшок

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


ОП. 13 Кухня народов России

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР


Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа учебной дисциплины ОП. 13 Кухня народов России для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) «Повар, кондитер».

Разработчик: Яковенко Светлана Анатольевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 Кухня народов России

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Кухня народов России является частью дополнительного профессионального блока ОПОП – П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 2.1-2.8.

- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- 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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК,ПК	Умения	Знания
ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд	Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, использующихся национальными кухнями народов России
	Применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента	Основную документацию Основные виды посуды, инвентаря кухонь народов России.
ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Подбирать и рационально использовать сырьё, соответствующее определённой национальной кухне	Ассортимент национальных блюд народов России
	Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	Особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов России
	Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд	Особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Основные задачи профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Особенности выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работу в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Особенности устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Гражданско-патриотическую позицию Стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Как действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Профессиональную деятельность и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Особенности профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Особенности финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	12
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	0

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов России»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности русской кухни		10	
Тема 1.1 Этапы развития русской кухни	Содержание учебного материала 1. Этапы развития русской кухни. Содержание Этапы развития русской кухни: IX-XIII в. в. – древнерусская кухня; XIII-XVII в. 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.	2	ОК 1-3 ОК 5-9 ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
Тема 1.2 Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	Содержание учебного материала	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
	Традиции, режим питания, особенности русской кухни и кулинарные предпочтения. Содержание 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.	2	ОК 1-3, ОК 5-10
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №2 «Особенность русской национальной кухни»	2	
Лабораторное занятие №1 «Приготовление русских щей и каши пшенной»	4		
Раздел 2. Особенности технологии и ассортимент блюд кухонь народов России		26	
Тема 2.1 Особенности технологии и ассортимент блюд народов Башкирии и Чувашии	Содержание учебного материала	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
	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.	2	ОК 1-3, ОК 5-10
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №3 «Составление технологических карт приготовления блюд национальной кухни»	2	
Лабораторное занятие № 2 «Приготовление супов кухни Башкирии»	4		
Тема 2.2 Особенности технологии и ассортимент блюд народов Кабардино – Балкарии и Татарстана	Содержание учебного материала	8	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
	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.	2	ОК 1-3, ОК 5-10
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №4 «Составление технологических карт приготовления блюд национальной кухни»	2	
Лабораторное занятие № 3 «Приготовление холодных блюд и закусок Татарстана».	4		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	2	

Особенности технологии приготовления ассортимента блюд народов Карелии, Калмыкии	Традиции, особенности кухни Карелии, Калмыкии. Содержание 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.	2	ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-3, ОК 5-10
Тема 2.4 Особенности технологии приготовления ассортимента блюд народов Якутии	Содержание учебного материала	6	ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-3, ОК 5-10
	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Якутии и кулинарные предпочтения. Содержание 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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 5 «Особенности оформления и подачи блюд и напитков народов Крайнего Севера»	2	
	Практическое занятие № 6 «Подбор блюд якутской кухни»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовить доклад «Кулинарные особенности чеченской кухни»	2	
Промежуточная аттестация		0	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенных в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии. Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии. Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, опорно–двигательного аппарата, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

- увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,
- индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),
- регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;
- дверной проем (без порога) 1000 мм;
- дополнительный источник освещения - настольная лампа;
- дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых 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», 2020.- 416 с.
2. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей),- М.: Изд-во ЭКСМОПресс, 2020. – 304 с., илл.
3. Габаев А.Х., Мамедов Н.В., Хатранова Т.А., Кабаидзе С.В. Кухня народов Кавказа / Ростов н/Д: «Феникс», 2002. – 424 с.
4. Сюткины О. и П. Непридуманная история русской кухни – М., АСТ, 2020
4. Сюткина О. Непридуманная история советской кухни-М, АСТ, 2021г.
5. Сырников М. Настоящая русская еда-М, ЭКСМО,2020
6. Ковалёв Н.И. Русская кухня: учебное пособие для ВУЗов/ Н.И. Ковалёв, М.Н. Кутина, Н.Я. Карцев-М., Деловая литература, 2021
7. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В.Похлёбкина: энциклопедия. Авт. Похлёбкин В.В., Худож И.,Озеров А.-М., Центрполиграф, 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. <https://www.chitalkino.ru/kukhnya-narodov-rossii/nastoyashchie-russkie-prazdniki/> русские праздники 94
2. www.millionmenu.ru/ кулинария Миллион меню
3. www.supercook.ru/ большая российская кулинария
4. [www.eda-recepty.com-](http://www.eda-recepty.com/) национальная кухня народов
5. Сайт On–line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru.> – (дата обращения 01.08.2019)
6. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.lib.msu.su/.](http://www.lib.msu.su/) – (дата обращения 01.08.2019)

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, 2021 – 160с.
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 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>- 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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – -Разрабатывать последовательность технологических операций - 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 Промежуточная аттестация в форме экзамена 95 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; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - не менее 61% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов</p>

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.