МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Адыгея

«Майкопский политехнический техникум»

Рабочая ПРОГРАММа

**ОП.07. Национальная кухня**

19.01.17 «Повар, кондитер».

2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015.г

Автор: Чиж О.А., преподаватель ГБПОУ «Майкопский политехнический техникум»

«Рассмотрено и одобрено» Программа утверждена

На заседании МК на заседании Методического совета

цикла «Кулинаров» ГБПОУ РА «МПТ»

Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_\_» протокол №1 от « 28» августа 2015г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наумова Е.Г.

Содержание Стр

1. Паспорт программы ОП. 07
2. Результаты освоения ОП. 07
3. Структура и примерное содержание рабочей программы
4. Условия реализации ОП. 07
5. Контроль и оценка результатов освоения ОП. 07

**1.Паспорт программы дисциплины**

**ОП.07 «Национальная кухня»**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №\_798\_ от «02» августа 2013г, по профессии 19.01.02 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар».

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося выполнению вида профессиональной деятельности «**Национальная кухня»** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующийся в процессе освоения ОПОП (ПК) в целом.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Основными задачами являются:

- Изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи.

- Традиционных источников сырья и способов его кулинарной обработки.

Студент должен знать:

- Основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, 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.

Студент должен уметь:

- 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.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе: Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

Самостоятельной работы обучающегося 10 часов

Практические занятия обучающегося 20 часов

2. **Структура и содержание ОП. 07. «Национальная кухня»**

**2.1 Объем учебной программы и виды учебной работы.**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды учебной работы | Обьем часов |
| Максимальная учебная нагрузка ( всего) | 44 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка ( всего) | 34 |
| В том числе: | - |
| Практические занятия | 20 |
| Контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 10 |
| В том числе: |  |
| Тематика в неаудиторной самостоятельной работы |  |
| Дифференцированный зачет | 2 |

**2.2. Содержание программы ОП.07 Национальная кухня**

**Тема 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни**

**З.1**

**Студент должен:**

*Имеет представление:* О национальной кулинарии как части национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов .

Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрение на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь.

**ОП.07 Тема 2. Особенности национальной кухни славянских народов**

**З.2**

**Студент должен:**

*Знать:* Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов.

Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Украины, Белоруссии.

**ОП.07Тема 2.1 Русская кухня**

**З.3**

**Студент должен:**

*Знать:* Историю развития и основные факторы, определяющие особенности русской кухни. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд, супов,вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

Технология приготовления традиционных блюд русской кухни: заливной рыбы целиком, щей, солянок, окрошек, похлебок, кальи, ухи, гусей и уток фаршированных, поросенка, жаренного целиком; блюд из субпродуктов, блинов,

кулебяк, курника русского, каши гурьевской, густых киселей, медов, квасов, сбитня. Особенности приготовления национальных, обрядовых блюд.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд

**ОП.07Тема 2.2 Кухня народов Белоруссии**

**З.4**

**Студент должен:**

*Знать:* Основные факторы, определяющие особенности белорусской кухни. Краткая характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Широкое использование картофеля в приготовлении блюд. Особенности приготовления и отпуск национальных блюд.

Технология приготовления салата закусочного, галок рыбных, бульона с «колдунами» (или ушками), супа перлового с грибами, холодника, щей кислых с грибами или гречневой кашей, мачанки с картофелем, драников, картофельной драчены, копытки белорусской, киселя белорусского.

**ОП.07 Тема 2.3 Кухня народов Украины**

**З.5**

**Студент должен:**

*Знать :*Основные факторы, определяющие особенности украинской кухни. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

Особенности приготовления, оформления и отпуск национальных блюд, напитков, мучных изделий. Ассортимент наиболее популярных национальных блюд. Технология приготовления борщей, супа с галушками, капустников, кручеников, вареников, налистников, кныдлей, струделя с яблоками, пампушек с чесноком, узваров.

**ОП.07Тема 3. Адыгейская кухня**

**З.6**

**Студент должен:**

Знать: Основные факторы, определяющие особенности адыгейской кухни. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления национальных блюд из птицы, говядины, баранины Ассортимент мучных изделий Халюж — пирожки. Щалям — пышки , Тхуж — слоеная пышка . Курамбий — песочное печенье

Традиционные национальные сладкие блюда из фруктов, ягод, меда. Виды технологического оборудования и инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.

ОП.07Тема 4 . Традиционная и современная кавказская национальная кухня

Студент должен знать :

Характеристику сырья , приемов кулинарной обработки ассортимента блюд Грузинской, Армянской, Азербайджанской кухни . Технология приготовления праздничных блюд и особенности их подачи.

ОП.07 Тема 4.1 Грузинская национальная кухня

З.7

Студент должен знать:

Основные факторы определяющие особенности Грузинской кухни, Характеристика продуктов используемых при приготовлении блюд, Широкое использование зелени, пряности, приправ, сыров, фасоли. Основные кулинарные приемы , виды тепловой обработки. Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста. Ассортимент наиболее популярных блюд национальной кухни различных районов Грузии. Технология приготовления Лобио, Харчо, Хаши, Хинкали ,Социви, Хачапури, Цыплята табака Шашлыков. Виды технологического оборудования, инвентаря его безопасного использования при приготовлении блюд .

ОП.07 Тема 4.2 Армянская национальная кухня.

З.8

Студент должен знать:

Основные факторы определяющие особенности Армянской кухни. Характеристика продуктов используемых для приготовления блюд. Широкое использование зелени, пряности и приправ . Основные кулинарные приемы , виды тепловой обработки .Особенности и приготовление и оформление и отпуска национальных блюд, напитков изделий из теста . Ассортимент наиболее популярных национальной кухни различных районов Армении. Виды технологического оборудование и производственного инвентаря его безопасное использование при приготовлении блюд.

ОП.07Тема. 5 Кухня прибалтийских народов .

З.9

Студент должен знать :

Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработке, ассортимент , технология блюд , Латвийской, Литовской, Эстонской кухни. Правило подачи блюд. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.

ОП.07Тема 6 Кухни стран тихоокеанского бассейна

З.10

Студент должен знать:

Характеристику сырья ,способы тепловой обработки. Особенности и технологии национальных блюд, требование к их оформлению и подачи. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора компонентов блюд ,ассортимент. Технология и подача традиционных блюд ,виды национальной посуды , приборов, сервировка стола.

ОП.07 Тема Национальная Японская кухня и ее своеобразие

З.11

Студент должен знать:

Особенности Японской кухни. Характеристика продуктов питания . Основные приемы кулинарной обработки, Режим питания . Особенности приготовления и отпуска блюд , Особенности оформления блюд Японской кухни использование блюд из рыбы ( Особенно сырой ) морепродуктов , риса , яиц , редьки , соленых и квашеных овощей , сои , бобов. Продукты и блюда , не употребляемые в Японской кухни : Щи, солянки, ржаной хлеб, минеральная вода. Технология традиционных изделий : рисовых, пирожков с рыбой, соуса, «Васаби» , сюси , холодного напитка кори.

Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Японии . Рекомендуемые блюда отечественной кухни, Виды технологического оборудования и производственного инвентаря ,его безопасное использование при приготовлении блюд.

ОП.07 Тема : Традиционно Китайская кухня

З. 12

Студент должен знать :

Основные факторы , определяющие особенности Китайской кухни . Характеристика основных продуктов питания . Основные приемы кулинарной обработки . Режим питания . Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд. Широкое использование свинины ,соленого и копченого мяса ,рыбы и морепродуктов , риса, сои. Изделия из муки , капусты , редьки, ростков бамбука, куриных и утиных яиц, специй, приправ, глютомата натрия, зеленого чая. Продукты и блюда не употребляемые в Китайской кухне: молочные продукты и блюда , сливочное масло, сыр, и.т.д Рекомендация по организации питания туристов и других представителей из Китая.

ОП.07 Тема: Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы

З. 13

Студент должен знать :

Особенности национальной кухни народов стран Италии , Франции , Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни , технология их приготовления , дизайн и подача блюд.

ОП.07 Тема : Кухня Франции

З. 14

Студент должен знать :

Основные факторы , определяющие особенности Французской кухни . Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Использование всех видов мясных продуктов . Особенности использования вина для приготовления многих блюд . Исключение из питания блюд и гарниров из круп ( Кроме рассыпчатого риса) . Использование разнообразных натуральных овощей и зелени , специй, сыра разных сортов. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы , омлетов . Особенности приготовления оформления и отпуска наиболее распространенных блюд Французской кухни .

ОП.07 Тема: Кухня Англии.

З. 15

Студент должен знать :

Основные факторы , определяющие сходства и различия национальной кухони Англии . Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент , особенности приготовления, оформление и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни . Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса . Традиционные блюда из яиц , жидкая овсяная каша ( порридж), пудинги , мучные кондитерские изделия , напитки.

Продукты и блюда . Противоречащие традиционным вкусам Англичан .

Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии. Рекомендуемые отечественной кухни . Виды технологического оборудования и производственного инвентаря , его безопасности использование при приготовлении блюд .

ОП.07 Тема : Кухня Германии .

З. 16

Студент должен знать :

Факторы определяющие особенности немецкой кухни . Характеристика традиционных продуктов питания . Основные приемы кулинарной обработки. Режим питания. Особенности приготовления , оформления и отпуска наиболее характерных блюд , напитков , выпечных изделий Немецкой и Австрийской кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей, и фруктов . Колбасных изделий и копченостей . Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Германии . Рекомендуемые блюда отечественной кухни .

ОП.07 Тема: Кухня Италии

З. У. 17

Студент должен знать :

Отличительные особенности Итальянской кухни. Характеристика продуктов питания . Основные приемы кулинарной обработки . Режим питания. Особенности приготовления . Оформление и отпуска национальных блюд. Широкое использование блюд из рыбы и не рыбных морепродуктов , овощей макаронных изделий, сыров,специй.пряностей ( Розмарин, базилик. Шалфей, тмин, чеснок, паприка . и.т.д)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.07. «Национальная кухня»**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета « Национальная кухня ».

**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 обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

**Дополнительные источники:**

* + 1. Учебное пособие блюда Национальной кухни
    2. Кулинарная характеристика блюд С.Н Козлова . Е,Ю Фединишина . Сборник рецептур Национальных блюд и кулинарных изделий 2002 г

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результат обучения ( основные умения, усвоения знания )** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь :** |  |
| - уметь владеть профессиональными знаниями умениями и навыками владения приемов кулинарной обработке продуктов | Практические занятия, домашняя работа |
| - уметь разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий , напитков | Практические занятия |
| - уметь приготовить блюдо, напитки кулинарные кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы . | Практические задания, домашняя работа |
| - уметь подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни | Практические задания |
| -уметь оформлять и подавать блюдо в соответствии с национальными традициями . | Уметь оформлять, домашняя работа |
| **Знать:** |  |
| - знать основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии , Западной Европы и Восточной Азии . | Практические задания , домашняя работа |
| -знать основные способы, методы и приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработке применяемые в технологии национальных блюд. | Практические занятия , домашняя работа |
| - знать ассортимент традиционных блюд. | Практические занятия , домашняя работа |
| - знать современное кулинарное искусство в национальных традициях. | Практические занятия , домашняя работа |
| - знать особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни. | Практические занятия домашняя работа |

2.2 Содержание рабочей программы ОП. 07. Национальная кухня

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и их практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел. 1  Национальная кулинария, как часть национальной кухни. |  | 34 |  |
| Тема. 1  Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов | 1. Введение. Блюда национальной кухни. Особенности национальных блюд.  2. Русская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий. | 2  2 |  |
|  | **Лабораторная работа №1** | 2 |  |
|  | Щи по-уральски с крупой, рыба по-русски, котлеты отбивные, винегрет овощной. |  |  |
|  | 3. Белорусская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа №2.** | 2 |  |
|  | Суп картофельный с галушками и салом шпик, драники по-домашнему, котлеты по- белорусски, блины с фаршем и с квашеной капустой и с грибами |  |  |
|  | 4. Кухня народов Украины. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, мучных изделий. Ассортимент блюд. | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа.№3** | 2 |  |
|  | Салат из краснокочанной капусты и яблок, селедка под шубой, борщ Украинский, пампушки с чесноком, |  |  |
| Тема. 2  Традиционная и современная Кавказская национальная кухня | 1. Адыгейская кухня. Характеристика блюд . Технология приготовления , горячих, холодных, сладких блюд,  мучных изделий | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа .** | 2 |  |
|  | Щипси-соус по адыгейски, Цэгаж-Жареные ребра баранины, шашлык по- адыгейски, курица в сметанном соусе, мамалыга из кукурузной муки. |  |  |
|  | 2. Грузинская кухня. Характеристика блюд . Технология приготовления , горячих, холодных, сладких блюд,  мучных изделий | 2 |  |
|  | **Лабораторные работы** | 2 |  |
|  | Салат из помидоров и огурцов с ореховым соусом, суп харче, шашлык по — кавказки , цыплята табака, хинкали. |  |  |
|  | 3. Армянская кухня. Характеристика блюд . Технология приготовления , горячих, холодных, сладких блюд,  мучных изделий | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа.** | 2 |  |
|  | Салат из стручковой фасоли, суп мясной с чечевицей, талма с чечевицей, |  |  |
| Тема:3  Азиатская кухня | 1. Японская кухня, Корейская кухня . Характеристика блюд . Технология приготовления , горячих, холодных, сладких блюд,  мучных изделий | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа** | 2 |  |
|  | Курица якитори, суши и роллы, лапша пяти ароматов, чап ча, лепешки со свининой и зеленым луком, маринованные бифштексы, |  |  |
|  | 2. Таиландская кухня, Китайская кухня, Индонезийская кухня. Характеристика блюд. Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд, | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа .** | 2 |  |
|  | Мясные фрикадельки, хрустящие фаршированные блинчики по-шанхайски, яблоки в меду по — китайски |  |  |
| Тема 4.  Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы. | 1. Кухня Франции Характеристика блюд . Технология приготовления , горячих, холодных, сладких блюд,  мучных изделий    2. Кухня Англии. Характеристика блюд . Технология приготовления, горячих, холодных, сладких блюд,  мучных изделий  3. Кухня Германии Кухня Италии. Характеристика блюд. Технология приготовления , горячих, холодных, сладких блюд,  мучных изделий | 2  2  2 |  |
|  | **Лабораторная работа.** | 2 |  |
|  | Луковый суп, минестроне, лазанья, паштет из гусиной печени, тирамису, карамельный пудинг, пицца. |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет:** | 2 |  |

**Самостоятельная работа по разделам**

Внеаудиторная самостоятельная работа, изучение конспектов рефератов.

Примерная тематика:

|  |  |
| --- | --- |
| **Самостоятельная работа№1**  Приготовление Щи, драники, пампушки с чесноком, | 2 |
| **Самостоятельная работа.№2**  Приготовление. Суп с фасолью и орехами, суп харче, суп мясной с чечевицей, халва адыгейская | 2 |
| **Самостоятельная работа.№3**  Баклажаны фаршированные с горохом, яичница с хлебом и зеленым луком, помидоры фаршированные с мясом и рисом. | 2 |
| **Самостоятельная работа.№4**  Лепешки со свининой и зеленым луком, омлетный рулет,кисло -сладкий салат, рыбная мули, жареная лапша по- кантонски. | 2 |
| **Самостоятельная работа.№5**  Парфе, бутербродные торты, ризотто по- милански . | 2 |