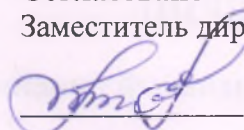


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Согласовано

Заместитель директора по УПР

 Баглай Л.Г.

« 30 » 08 2024г.

Утверждаю

Директор ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»

 Сысенко А.М.

« 30 » 08 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15

Национальные кухни

43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Национальные кухни»** разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г. С изменениями в ФГОСы СПО, приказ № 464 Мин. просвещения РФ от 03.07.2024

Организация-разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Разработчики:

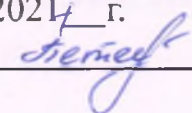
1. Петунина Т.Н. - преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

1. Шисленко О.А. - преподаватель проф. дисциплин ГБПОУ «ГТК имени Стояникова»

Одобрена и рекомендована
с целью практического применения
методической комиссией для подготовки
работников торговли и общественного питания,
сферы услуг

_____ протокол № 1 от «30»
августа 2024 г.

Председатель МК 

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год Протокол
№ _____ заседания МК от « _____ » _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение _____, стр. _____)

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год Протокол
№ _____ заседания МК от « _____ » _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение _____, стр. _____)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и рекомендаций работодателей введена вариативная часть по дисциплине «Национальные кухни», в количестве 60 часов, направленных на углубленное изучение особенностей технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей. А также современных инновационных направлений в области приготовления и подачи блюд.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Цикл профессиональный; общепрофессиональные дисциплины. ОП.15 Национальные кухни.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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.

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 5. 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.

Общие компетенции:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК):**

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК.9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
--	--

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности ¹ (при наличии)	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	60
В том числе:	
Практические занятия	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Национальные кухни»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ОП.15 Национальные кухни	60/18	
Раздел 1. КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА		3	
Тема 1. Традиции и культура питания народов мира	Содержание учебного материала		1,2
	Мировые религии. Факторы формирования питания народов мира		
	Питание как культ и как основа жизни		
	Характерные особенности национальных кухонь, их классификация		
Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ		12/2	
Тема 2.1 Славянская кухня	Содержание учебного материала	6	3
	Исторический путь развития кухни славянских народов		
	Русская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	Практические занятия	2	3
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Славянской кухни.		
Тема 2.2 Кухня народов России (Мордовская, Татарская, народов Севера, Сибири, Карельская и др.)	Содержание учебного материала	2	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков		3
Тема 2.3 Кухня прибалтийских стран	Содержание учебного материала	2	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков		3
Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ		20/6	
Тема 3.1 Европейская кухня	Содержание учебного материала	8	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		

		Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
		Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
		Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
		Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
		Испанская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия		2	
		Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Европейской кухни.		
		Составление меню английского завтрака		
Тема 3.2 Кухни народов Чехии, Словакии, Польши	Содержание учебного материала		2	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения			1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков			3
Тема 3.3 Скандинавская кухня		Содержание учебного материала	2	1,2 3
		Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		
		Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
		Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия		2	
		Составление меню для Шведского стола		
		Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Скандинавской кухни.		
Тема 3.4 Балканская кухня	Содержание учебного материала		2	1,2 3
		Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		
		Болгарская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
		Венгерская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и		

		подачи.		
		Молдавская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
		Греческая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия		2	
		Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Балканской кухни.		
Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ			17/8	
Тема 4.1 Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка, Таиланд, Вьетнам и др.	Содержание учебного материала			1,2 3
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		1	
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков			
Тема 4.2 Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	Содержание учебного материала		1	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения			1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков			3
Тема 4.3 Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан	Содержание учебного материала		1	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения			1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков			3
Тема 4.4 Кухни народов восточной Азии: Китай, Япония, Корея	Содержание учебного материала		1	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения			1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков			3
	Практические работы		4	3
	Составление меню блюд народов Азии			
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Азиатской кухни.			
Тема 4.5 Кухни народов Кавказа	Содержание учебного материала		5	
		Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		

	Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи		1,2 3
	Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Азербайджанская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Турецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические работы	4	
	Составление меню Кавказской кухни		
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Кавказской кухни.		
Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ		1	
Тема 5.1 Кухни народов: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	Содержание учебного материала		
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков		3
Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ АМЕРИКИ		6/2	
Тема 6.1 Кухня народов Северной Америки: США, Канада	Содержание учебного материала	2	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков		3
Тема 2. Кухни народов: Латинской Америки, Австралии	Содержание учебного материала	2	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения		1,2
	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков		3
	Практические работы	2	
	Составление меню блюд американской кухни		
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	60/18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.: «Академия», 2013
2. В.М. Ковалев «500 рецептов славянской трапезы» Москва 2012
3. Морис Салин, Де-Та Сюнь «Практическая энциклопедия Азиатской кухни» Арками 2014.

Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- СПб; Профи - информ, 2014.
2. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
3. И.Розенберг. «Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
4. Г. Линде и Х. Кноблох «Приятного аппетита» - Москва: «Пищевая промышленность» 2012

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mmenu.com/> - Миллион меню
2. <http://www.kulina.ru/> - Кулинарный портал
3. www.culina-russia.ru - Сайт журнала «Питание и общество».
4. [povara.ru.>news](http://povara.ru/news) - Новости кулинарии.
5. Cooking.ru. - Новости кулинарного мира.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
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
Знания:	
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