Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 12 БЛЮДА РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер**

Ростов- на – Дону

2019г

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) 43.01.09. Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РО «Ростовский – на-Дону железнодорожный техникум»

Разработчики: Бутова Татьяна Константиновна

Рассмотрена на заседании методической комиссии

«Повар, кондитер»

№ \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Баталина В.А.

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябова О.Б.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| * + 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ     2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7  11 |
| * + 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП | 13    14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения программы**

Настоящая программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности приготовления блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования предполагающего регионализацию обучения, данная программа является региональным компонентом и составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер.

Цель преподавания дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания, использовании местной сырьевой базы, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий у населения Ростовской области.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, сформирована за счет часов вариативной части. Шифр ПО. 12.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 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;  оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями;  проверять органолептическим способом качество основных продуктов  дополнительных ингредиентов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления  блюд и напитков и кондитерских изделий использовать различные технологии  приготовления и оформления блюд и напитков и кондитерских изделий.  - оценивать качество готовых блюд | основные виды сырья используемого в региональной кухне;  - ассортимент традиционных блюд для жителей Ростовской области,  особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков и кондитерских изделий;  - правила проведения бракеража;  - способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения  блюд и напитков и кондитерских изделий ;  - температурный режим хранения блюд и напитков, температуру подачи;  виды необходимого технологического оборудования и производственного  инвентаря, правила их безопасного использования. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Учебная нагрузка обучающего составляет 36 часов, из них:

самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем – 7 часов,

обязательная аудиторная нагрузка – 29 часов (лекционные занятия – 11, лабораторно – практические – 18 часов).

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Программа учебной дисциплины является региональным компонентом и частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитерв части расширения зоны освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Изучение курса способствует более глубокому усвоению основ профессии, формированию, интереса к ней, расширению кругозора, а также воспитанию любви к родному краю, его истории. При разработке курса учитывалось, что студенты знают технологию приготовления блюд, начиная от первичной обработки продуктов, закладки, выпуска готовой продукции и заканчивая подачей блюд, основанных на использовании местного сырья региона.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36/29** |
| в том числе: |  |
| Практические, лабораторные работы | **18** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **7** |
| в том числе: (написание реферата, создание презентаций, работа со справочной литературой) |  |
| Зачёт | |

# **2.2. Тематический план и содержание**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Осваивае**  **мые элементы компетен**  **ций** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
|  | **Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента** | |  |  |
| **Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд** | **Содержание** | | **10** |  |
| 1. | Задачи и содержание учебной дисциплины. Перспективы использования блюд национальных кухонь, жителей Ростовской области в общественном питании.  Сырьё растительного и животного происхождения присущее региону.  Влияние географических и климатических особенностей, животного и растительного мира, уклада жизни жителей региона на ассортимент блюд. | 1 | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* |
| 2 | Ассортимент, характеристика первых блюд. Технология приготовления борщей русской кухни. Отличительные особенности подачи и отпуска. Приготовление «Рассольников» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.  Приготовление блюда «Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.Приготовление холодных супов «Окрошка» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 3.4 | **Практическая работа №1** Приготовление блюда «Щи из свежей капусты» | 2 |
| 5.6 | **Практическая работа №2** Приготовление « Суп картофельный с грибами» | 2 |
| 7.8 | **Практическая работа №3** Приготовление « Уха рыбацкая» | 2 |
| 9.10 | **Практическая работа №4** Приготовление «Окрошки» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 2 |
|  | **Самостоятельная работа** | **2** |
| Составить технологическую карту блюда «Борщ» | 1 |
| Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп полевой» | 1 |
|  | **Содержание** | **9** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* |
| **Тема 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи горячих блюд.** | 11. | Рецептура, технология приготовления блюд из мяса: требования к качеству, оформление, подача и отпуск блюд.  Технологический процесс обработки и приготовления мясных блюд, в том числе из свинины, баранины и говядины. | 1 |
| 12. | Технология блюд из тушеного, жареного мяса; требования к качеству.  Приготовление блюд из мяса: отварного мяса «Баранина отварная с овощами»  Приготовление блюд из мясных продуктов «Почки по-русски»  Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками, мелкими кусками, и рубленого мяса. | 1 |
| 13. | Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Особенности технологического процесса приготовления блюд из рыбы.Технология обработки и приготовления рыбных блюд из щуки, карася, леща, судака, карпа, сазана.Рецептура, технология приготовления блюд из вареной, жареной, запеченной рыбы, требования к качеству, оформление, подача и отпуск блюд. | 1 |
| 14.15 | **Практическая работа №5** Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продукты | 2 |
| 16.17 | **Практическая работа№6** Приготовление блюда «Жаркое из говядины» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 2 |
| 18.19 | **Практическая работа№7.** Приготовления рыбных блюд из щуки, карася, леща, судака, карпа, сазана. | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  Составить технологическую схему на блюдо «Жаркое из говядины»  Составить технологическую схему на блюдо «Судак, запечённый с луком по-домашнему»  Составить технологическую карту на блюдо «Сазан фаршированный кусками» | | 3 |
| **Тема 3. Блюда Донской кухни из овощей, грибов, мучных блюд.** |  | Содержание | **4** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* |
| 20 | Блюда из овощей: баклажаны, запечённые в соусе по-казачьи; кукуруза с яйцом и луком; салат из овощей с грибами; салат из белокочанной капусты с сельдью и шпиком. Пищевая ценность. Технология приготовления. Требования к качеству. | 1 |
| 21 | Мучные блюда. Технология приготовления. Требования к качеству. Оформление и отпуск. | 1 |
| 22 | **Практические занятия 8** Работа по составлению технологических карт на блюдо«Галантин из рыбы», **«**Картофель тушёный с грибами в сметане»**.** | 1 |
| 23 | **Практическая работа 9**Технология приготовления. блюда «Зразы картофельные с овощным фаршем». Требования к качеству. Подача. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | ***1*** |
| Написание рефератов по теме: «Донская национальная кухня» | |  |
| **Тема 4. Холодные блюда** | **Содержание** | | **3** |
| 24 | Технология приготовление блюда «Творог с орехами и чесноком»; салат овощной с яблоками и сладким перцем. | 1 | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* |
| 25 | Закуска рыбная с омлетом. Технология приготовления. Подача.  Фаршированная рыба в фольге. Технология приготовления. | 1 |
| 26 | **Практическое занятие** 10 Приготовление «Курица, фаршированная субпродуктами,"по-тацински". Технология приготовления. Подача. | 1 |
| **Самостоятельная работа**  Подготовка сообщений по теме «Донские холодные блюда и закуски» | | 1 |
| **Тема 5. Напитки** | **Содержание** | | **3** |
| 27 | Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки чай, кофе, какао. Особенности приготовления. Правила отпуска.  Особенности технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд.  Особенности приготовления холодных и горячих напитков из плодов чёрной и красной смородины, малины, клубники. Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков.Технологияприготовленияхолодных напитков. Характеристика. Особенности приготовления. Национальные холодные напитки. Требования к качеству.Приготовление горячих и холодных напитков, с использованием местного сырья | 1 | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5* |
| 28 | **Практическая работа** 11 «Приготовление и оформление горячих напитков» | 1 |
|  | **Самостоятельная работа**  Подготовка сообщений по теме: «Национальные напитки» | 1 |
| 29 | **Зачётное занятие** | 1 |  |
|  |  |  |  |  |

# **3. условия реализации ПРОГРАММЫ**

# **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинетах

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория (для отработки практических занятий) - Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и рабочих мест:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект бланков технологической документации

-комплект учебно-методической документации

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

Технические средства обучения:

- ПК

-м/м проектор.

Оборудование кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект нормативной документации (стандарты, ТУ. Технологические карточки)

-комплект учебно-методической документации

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

-натуральные образцы посуды

-технологическое оборудовании

Оборудование учебного кулинарного цеха:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект учебно-методической документации

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

-технологическое оборудование

-набор сырья

-комплект спецодежды

- посудой, инвентарём.

- действующим производственным оборудованием:

- производственные столы;

- холодильные шкафы ШХ- 0.7, ШХ-0.56

- электрические плиты ЭП-48К

- электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

- овощерезки СL-30, CL-50

- столовый инвентарь;

- столовая и кухонная посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария. Повар, кондитер» Москва, 2005

2. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва, ПрофОбрИздат, 2001

3. Матюхина З. П.«Товароведение пищевых продуктов» Москва, 2005

Нормативные документы:

1. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
2. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд» 2006
3. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Изд. центр «Академия», 2007.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
3. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru, http:// povary.ru., http:// vkus.by.

# **4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| -разработать последовательность технологических операций при изготовлении  национальных блюд, изделий, напитков;  - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков;  -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков; | Практические занятия  тесты |
| -приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;  - оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями;  -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | Практические занятия |
| **Знания:** |  |
| -основные виды сырья используемого в региональной кухне;  -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | Устный опрос  Контрольная работа |
| -способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд и напитков | Практическое занятие |
| -особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни | тесты |
| -температурный режим хранения с блюд и напитков, температуру подачи | Устный опрос  Практическое занятие |
| правила проведения бракеража; | Контрольная работа  Тесты |
| -ассортимент традиционных блюд для жителей Ростовской области | Контрольная работа  Тесты |
| -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков | Устный опрос  тесты |

**5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении по профессии Повар.