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»**

г. Ростов- на – Дону

2021г.

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

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

Разработчик: Бутова Т.К., преподаватель

Рассмотрена на заседании методической комиссии

«Повар, кондитер»

№ \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

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

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябых Л.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| * + 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ     2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5  9 |
| * + 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП | 11  12 |

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 изучения дисциплины – требования к результатам освоения.**

Основными задачами учебной дисциплины являются: изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи; традиционных источников сырья и способов его кулинарной обработки. В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

- оценивать качество готовых блюд;

-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, инвентарь и оборудование.

**знать:**

- 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 , напитков, кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд, напитков и кондитерских изделий;

- температурный режим хранения блюд, напитков, температуру подачи;

- виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы:**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося составляет **36**часов;

практические и лабораторные занятия ***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, кондитер» 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** |
| в том числе: |  |
| Практические, лабораторные работы | **18** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| в том числе: (написание реферата, создание презентаций, работа со справочной литературой) |  |
| Зачёт | |

# **2.2. Тематический план и содержание**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуляи тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **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** | | **12** |  |
| 1. | Задачи и содержание учебной дисциплины. Перспективы использования блюд национальных кухонь, жителей Ростовской области в общественном питании.  Сырьё растительного и животного происхождения присущее региону. | 1 | 2 |
| 2  3  4 | 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 овощная», «Окрошка мясная»- требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 1  1  1 | 2  2  2 |
| 5.6 | **Практическая работа №1** Приготовление блюда «Щи из свежей капусты» | 2 | 2 |
| 7.8 | **Практическая работа №2** Приготовление « Суп картофельный с грибами» | 2 | 2 |
| 9.10 | **Практическая работа №3** Приготовление « Уха рыбацкая» | 2 | 2 |
| 11.12 | **Практическая работа №4** Приготовление «Рассольника» - требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
|  | **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| Составить технологическую карту блюда «Борщ» | 1 |
| Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп полевой» | 1 |
|  | **Содержание** | **9** |  |
| **Тема 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи горячих блюд.** | 13. | Технологический процесс обработки и приготовления мясных блюд, в том числе из свинины, баранины и говядины. Ассортимент мясных блюд. Рецептуры. | 1 |  |
|  |
| 14. | 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 |  |
|  |
|  |
|  |
| 15. | 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 |  |
|  |
|  |
| 16.17 | **Практическая работа №5** Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продукты | 2 |  |
| 18.19 | **Практическая работа№6**Приготовление блюда «Жаркое из говядины» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 2 |  |
| 20.21 | **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». | | 2 |  |
|  |
|  |
| **Тема 3. Блюда Донской кухни из овощей, грибов, мучных блюд.** |  | Содержание | **4** |  |
| 22 | 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 |  |
| 23 | Мучные блюда. Технология приготовления. Требования к качеству. Оформление и отпуск. | 1 |  |
| 24 | **Практические занятия 8**Работа по составлению технологических карт на блюдо«Галантин из рыбы», **«**Картофель тушёный с грибами в сметане»**.** | 1 |
| 25 | **Лабораторная работа №1.**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** |
| 26 | Технология приготовление блюда «Творог с орехами и чесноком»; салат овощной с яблоками и сладким перцем. | 1 |  |
| 27 | Закуска рыбная с омлетом. Технология приготовления. Подача.  Фаршированная рыба в фольге. Технология приготовления. | 1 |
| 28 | **Лабораторная работа №2.** Приготовление блюда «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** | | **8** |
| 29  30  31  32 | Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки чай, кофе, какао. Особенности приготовления. Правила отпуска.  Особенности технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд. Требования к качеству, режим хранения и реализации.  Особенности приготовления холодных и горячих напитков из плодов чёрной и красной смородины, малины, клубники. Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков. .  Национальные холодные напитки. Характеристика. Особенности приготовления.  Приготовление горячих и холодных напитков, с использованием местного сырья. Требования к качеству. Оформление, подача. | 1  1  1  1 |  |
| 33,34 | **Лабораторная работа** №3.«Приготовление и оформление горячих напитков» | 2 |
| 35,36 | **Лабораторная работа №4. Приготовление , оформление реализация мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**  Самостоятельная работа. Подготовка сообщений по теме: «Национальные напитки» | 2  1 |
|  | **Зачётное занятие** |  |  |
|  |  |  |  |  |

# **3. условия реализацииПРОГРАММЫ**

# **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 и контролировать соблюдение требований нормативных документов.; производить контроль соблюдения требований нормативных документов. | Практические занятия  тесты |
| Правильность проведения измерений при отпуске продукции:  -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -приготавливать блюда, кулинарные и кондитерские изделия, напитки.  -умение работать с нормативно – правовой базой; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; | Практические занятия |
| **Знания:**  **-анализирует структуру стандартов разных категорий и производственный контроль продукции в организациях общественного питания:** | Тесты. |
| -решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач;  -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; | тесты |
| -температурный режим хранения блюд и напитков, температуру подачи | Устный опрос  Практическое занятие |
| Правила проведения бракеража; | Контрольная работа  Тесты |
| Проявление ответственности за результаты своей работы; ориентация в нормативно – правовой документации; | Контрольная работа  Тесты |
| - выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач;  - своевременность сдачи практических и самостоятельных работ;  - соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению. | Устный опрос  Контрольные тесты.  Зачет. |

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

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