государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании Утверждаю:

методического совета Директор ГБПОУ СО «УрГЗК»

№ протокола \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.М.Софронова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Учебной дисциплины**

**«ОП 13 Кухня народов России»**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

для обучающихся по

образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09. «Повар, кондитер»**

Невьянск

2025

Согласовано на заседании ЦК

№ \_\_\_\_ протокола

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г.

Составитель: Вебер С.П., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СО «УрГЗК»

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов России» для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Повар, кондитер» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», в соответствии с требованиями компетенции «Поварское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов России» для обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Сост. Вебер Снежана Пиусовна, - Невьянск. ГАПОУ СО «УрГЗК»

Материалы рабочей программы учебной дисциплины составлены с учетом возможностей методического, информационного, технологического обеспечения образовательной деятельности ГАПОУ СО «УрГЗК».

©Вебер Снежана Пиусовна, 2025г

© ГАПОУ СО «УрГЗК»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**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 общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11*.*

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | 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  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Основные задачи профессиональной деятельности |
| Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Особенности выполнения задач профессиональной деятельности |
| Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Собственное профессиональное и личностное развитие |
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Работу в коллективе и команде |
| 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 |
| Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Гражданско-патриотическую позицию  Стандарты антикоррупционного поведения |
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Как действовать в чрезвычайных ситуациях |
| 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 |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Особенности профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Особенности финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 24 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| лабораторные работы | 12 |
| практические занятия | 12 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| *Консультация* | 2 |
| **Промежуточная аттестация (в форме экзамена)** | 2 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | | | **Домашнее задание** | **Коды компетенций,** **формированию которых способствует элемент программы** |
| **Лекции, семинары** | **Лабораторные, практические занятия** | **Самостоятельная внеаудиторная работа** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **Кухня народов России** | |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.**  **Этапы развития русской кухни.** | **Теоретические занятия:**  ***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. | **2/2** |  |  |  | ОК 1-3 ОК 5-9  ПК 2.1.  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5 |
| **Практическое занятие №1** | **1.** **Защитить реферат на тему: «Новый этап в становлении русской кухни - со времён распада Советского Союза».** |  | **2/4** |  |  |
| **Тема 2.**  **Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.** | **Теоретические занятия**  ***1. 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. | **2/6** |  |  |  | ПК 2.1.  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ОК 1-3, ОК 5-10 |
| **Практическое занятие №2** | ***Защитить доклад на тему: «Особенность русской национальной кухни»*** |  | **2/8** |  |  |
| **Лабораторная работа №1** | ***Приготовления русских щей и каши пшенной.*** |  | **2/10** |  |  |
| **Лабораторная работа №2** | ***Приготовления русских щей и каши пшенной.*** |  | **2/12** |  |  |
| **Тема 3. Особенности технологии и**  **ассортимент блюд**  **народов Башкирии и**  **Чувашии** | **Содержание** |  |  |  |  |  |
| 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. |  | **2/14** |  |  | ПК 2.1.  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ОК 1-3, ОК 5-10 |
| **Практическое занятие №3 Составить технологические карты приготовления блюд по выбору** |
| **Лабораторная работа № 3** | **Приготовление супов кухни Башкирии** |  | **2/16** |  |  |
| **Лабораторная работа № 4** | **Приготовление супов кухни Башкирии** |  | **2/18** |  |  |
| **Тема 4.**  **Особенности технологии и ассортимент блюд народов Кабардино – Балкарии и Татарстана** | **Содержание** |  |  |  |  |  |
| 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.  **Практическое занятие №4 Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.** |  | **2/20** |  |  | ПК 2.1.  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5ОК 1-3, ОК 5-10 |
| **Лабораторная работа № 5** | **Приготовление холодных блюд и закусок Татарстана по выбору.** |  | **2/22** |  |  |
| **Лабораторная работа № 6** | **Приготовление холодных блюд и закусок Татарстана по выбору.** |  | **2/24** |  |  |
| **Тема 5. Особенности технологии приготовления ассортимент блюд народов Карелии, Калмыкии** | **Теоретические занятия:**  ***10.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. | **2/26** |  |  |  | ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 2.8  ОК 1-3, ОК 5-10 |
| **Тема 6. Особенности технологии приготовления ассортимент блюд народов Якутии** | **Теоретические занятия:**  ***11. 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. | **2/28** |  |  |  |  |
| **Практическое занятие № 5** | **Составить схему особенности оформления и подачи блюд и напитков.** |  | **2/30** |  |  |  |
| **Практическое занятие № 6** | **Составить схему разнообразие сладких блюд и напитков** |  | **2/32** |  |  |  |
| **Консультация** | | **2/34** |  |  |  |  |
| **Экзамен** | | **2/36** |  |  |  |  |
| **ВСЕГО:** | | **36** |  |  |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы   
для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

**3.2.1. Основные 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 ЭКСМО-Пресс, 2020. – 304 с., илл.

3. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 1 / Сост. Л.И. Ничипопович. – Мн.: Харвест, 1919. – 592 с.

4. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 2 / Сост. Л.И. Ничипопович. – Мн.: Харвест, 1919. – 592 с.

5. Габаев А.Х., Мамедов Н.В., Хатранова Т.А., Кабаидзе С.В. Кухня народов Кавказа / Ростов н/Д: «Феникс», 2002. – 424 с.

6. Сюткины О. и П. Непридуманная история русской кухни – М., АСТ, 2020

7. Сюткина О. Непридуманная история советской кухни-М, АСТ, 2019

1. Сырников М. Настоящая русская еда-М, ЭКСМО,2020
2. Ковалёв Н.И. Русская кухня: учебное пособие для ВУЗов/ Н.И. Ковалёв, М.Н. Кутина, Н.Я. Карцев-М., Деловая литература, 2021
3. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В.Похлёбкина: энциклопедия. Авт. Похлёбкин В.В., Худож И.,Озеров А.-М., Центрополиграф, 2021

11. Рецепты мировой кухни: русская кухня, европейская кухня, восточная кухня. Кухня стран Америки, кухня Австралии: производственно-практическое издание. Автор-составитель Н.А. Передей – М., Вече, 2020

Сбитнева Е.М. Лучшие блюда народов СССР, М., Вече, 2020

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. <https://www.chitalkino.ru/kukhnya-narodov-rossii/nastoyashchie-russkie-prazdniki/> русские праздники
2. [www.millionmenu.ru/](http://www.millionmenu.ru/) кулинария Миллион меню
3. [www.supercook.ru/большая](http://www.supercook.ru/большая) российская кулинария
4. www.eda-recepty.com- национальная кухня народов
5. СайтOn–lineбиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru/). – (дата обращения 01.08.2019)
6. Научная библиотека МГУ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.lib.msu.su/. – (дата обращения 01.08.2019)
7. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

*.*

**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. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова.- М: Академия, 2020. - 191 с.

3. 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*** |
| 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  *УМЕТЬ:*  -Разрабатывать последовательность технологических операций 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 | - 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 |