

Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Разработчик:

Миловидова Нина Петровна - преподаватель АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Эксперт:

Андреев Денис Петрович - директор по питанию ГТК Турцентр.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 «Национальная кухня»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Национальная кухня» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Национальная кухня» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Национальная кухня» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- разработать новые виды продукции;
- разрабатывать технологическую документацию на новые виды продукции;
- производить необходимые технологические расчеты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характерные особенности национальной кухни;
- нормативную базу;
- принципы производства;

- классификацию и ассортимент кулинарной продукции национальной кухни;
- требования к качеству;
- правила оформления и отпуска.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 «Национальная кухня»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	24
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения продовольственных товаров, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели,
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Национальная кухня»;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Классика кулинарного искусства. 2016 г. В.В. Похлебкин-
Национальные кухни наших народов.

Дополнительные источники:

2. Кулинарное искусство «Азбука кулинарии». Эма Боровская ООО «Издательство Эксмо».
3. Серпс Феди «Коллекция лучших рецептов» ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2008.
4. «Кухня Закавказья» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
5. «Украинская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
6. «Белорусская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.

7. «Прибалтийская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
8. «Среднеазиатская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
9. «Французская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
10. «Итальянская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
11. «Английская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
12. «Индийская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
13. «Японская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
14. «Корейская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.
15. «Китайская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2010г.

Нормативные документы:

- 1.ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
- 2.ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
- 3.ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
- 5.ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
- 6.ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 7.ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- 8.ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 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
Освоенные умения	
-разработать новые виды продукции;	- экспертная оценка практических работ
- разрабатывать технологическую документацию на новые виды продукции;	
- производить необходимые технологические расчеты.	
Усвоенные знания	
- характерные особенности национальной кухни;	- контрольная работа; - защита рефератов - устный опрос
- нормативную базу;	
- принципы производства;	
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции национальной кухни;	
- требования к качеству;	
- правила оформления и отпуска.	