Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология приготовления**

**блюд национальной кухни**

**для подготовки специалистов среднего звена**

**технического профиля**

**на базе основного общего образования**

2015г.

Рабочая программа дисциплины «Технология приготовления люд национальной кухни» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

Организация: разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель директора по учебно-методической работе

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисцилпн высшей квалификационной категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **стр.**  **4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
| **3. СТРУКТУРА И содержание профессионального модуля** | **7** |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **14** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **18** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«технология приготовления блюд национальной кухни»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

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

**уметь:**

-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости сырья, определять и списывать товарные потери;

- готовить и оформлять ассортимент блюд национальной кухни;

- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства,

**знать:**

-знать технологический процесс приготовления национальных блюд и их особенности;

- классификацию и ассортимент блюд национальной кухни;

-правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения блюд национальной кухни;-

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108часов;

самостоятельной работы обучающегося - 54 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *162* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *108* |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | *70* |
| контрольные работы | *-* |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *54* |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *54* |
| *Промежуточная аттестация в форме экзамена* | |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, лабораторий и рабочих мест кабинета, лабораторий располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оборудование*:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

* компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего назначения:
  + - Операционная система Windows XP
    - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Справочники и нормативные документы:*

1. ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Таможенный кодекс РФ
4. ФЗ РФ « О защите прав потребителей»
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению;
6. ГОСТ Р 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 « Общественное питание. Классификация предприятий»
9. ГОСТ Р 28-1-95 « Общественное питание. Требование к производственному персоналу»
10. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
11. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. Сборник рецептур блюди кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов);
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- М.: Хлебпродинформ,1996, 1997
17. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
18. Сборник технических нормативов. М.: Хлебпродинфор, 2001
19. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур.- М.: « Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2006
20. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ,2006
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ,2006
22. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Издательский дом « Экономические новости», 2003
23. Справочник технолога общественного питания.-М.: Колос, 2008

*Основные источники:*

1. **Архипов, В. В., Иванникова, Е. И.**

Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: Аттика, 2010. – 216 с. Гриф: Минобрнауки РФ.

1. **Н.Г. Бутейкис.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия» 2012.-336 с.
2. **Богушева В.И.** Технологияприготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 374
3. **Павлова Л.В., Смирнова, В.А.**

Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М.: Экономика, 2009, 160с. Гриф: Минобрнауки РФ.

1. **Шумилкина М.Н.** Кондитер: учебн.пособие/М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд.3-е, пере. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 315с. Гриф: соответствует Государственному образовательному стандарту, утвержденному Министерством образования и науки РФ

*Дополнительные источники:*

1. **Бронштейн, М.М., Жуковская, Н.Л., Каракетов, М.Д.**

Бронштейн М.М., Жуковская Н.Л., Каракетов М.Д. Народы РФ: Праздники, обычаи, ритуалы: Энциклопедия - Издательство: Росмэн -Пресс, 2008–108 с.

1. **Валентина Шальнова**

«Миллион меню традиционной русской кухни»

Челябинс.: « Уральск Л.Д.Т.»,2006.162Гриф Минобрнауки РФ.

1. **Похлёбкин В.В.**

Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997-479 с.

1. **Меджитова,** Э.М.

Русская кухня ЭКСМО. Москва, 2005

1. **Титюнник, А.И., Новоженов, Ю.М.**

Национальная и зарубежная кухня. Учебное пособие для средних профессионально-технических училищ.-2е издание, М.: Высшая школа, 1979-479 с.

1. Шальшеюва В.И. Миллион меню традиционной русской кухни. Издательство «Урал Л.Т.Д.» 2003.
2. **Эльмира Меднитова**

«Зарубежная кухня » М.: « Эксмо-пресс»,2008. 180с.

*Журналы:*

« Питание и общество», « Стандарты и качество», « Школа гастронома» « Ресторатор», «Все рестораны Саратова»; «Гастрономъ» издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз», « Ресторанный бизнес»

*Интернет-ресурсы:*

E – mail: [mail@phbp.ru](mailto:mail@phbp.ru)