

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**(повышения квалификации)**


**«Национальная кухня»**

(очная форма обучения с частичным применением дистанционных  
образовательных технологий)

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.

Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Составители программы: Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	5
3 Оценка результатов освоения программы.....	19
4 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	23
5 Оценочные материалы .....	25

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1 Цель реализации программы

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Национальная кухня».

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.16 г. № 1565

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

## 1.2 Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

## 1.3 Планируемые результаты обучения

**Характеристика профессиональной деятельности обучающихся**

**Уровень квалификации** –специалист по поварскому и кондитерскому делу.

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:**

-Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

-Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

-Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

-Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

-Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

-Организация работы структурного подразделения.

***Область профессиональной деятельности обучающихся:***

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

*Обучающийся должен знать:*

- Этапы развития русской кухни;
- Характеристику французской кухни. Особенности приготовления блюд;
- Характеристику китайской кухни. Особенности приготовления блюд;
- Характеристику японской кухни. Особенности приготовления блюд;
- Характеристику немецкой кухни. Особенности приготовления блюд;
- Характеристику итальянской кухни. Особенности приготовления блюд;
- Характеристику индийской кухни. Особенности приготовления блюд;
- Характеристику арабской кухни. Особенности приготовления блюд;
- Характеристику английской кухни. Особенности приготовления блюд.

**Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:**

- ***Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:***
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

***Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:***

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **1.4 Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

#### **1.5 Форма обучения**

Очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

#### **1.6 Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 66 часов.

Внеаудиторная самостоятельная работа – 20 часов.

Аудиторная работа – 46 часов.

#### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Национальная кухня</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>18</b>		<b>2</b>	
Промежуточная аттестация	1		1	1			ДЗ <sup>1</sup>
<b>Раздел 2. Приготовление блюд национальной кухни</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
Промежуточная аттестация	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Раздел 3. Хранение и реализация готовых блюд</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
Итоговая аттестация	2		2			2	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего:</b>	<b>66</b>	<b>20</b>	<b>46</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

### 2.2 Учебно-тематический план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Национальная кухня</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>18</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	2		2	2	-	-	опрос
Тема 1.2 Особенности национальной кухни славянских народов. Русская кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.3 Французская кухня	4	2	2	2	-	-	тест
Тема 1.4 Итальянская кухня	4	2	2	2	-	-	



Тема 1.5 Греческая кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.6 Японская кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.7 Китайская кухня	4	2	2	2	-	-	тест
Тема 1.8 Индийская кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.9 Узбекская кухня	3	2	1	1	-	-	опрос
Промежуточная аттестация	1		1	1			ДЗ <sup>1</sup>
<b>Раздел 2. Приготовление блюд национальной кухни</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
Тема 2.1 Использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд национальной кухни	2	2	2	2	-	-	опрос
Тема 2.2 Технология приготовления блюд	11	-	11	2	6	3	ПЗ <sup>2</sup>
Промежуточная аттестация	1		1			1	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Раздел 3. Хранение и реализация готовых блюд</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
Тема 3.1 Проверка качества готовых блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации	12	2	12	2	6	2	ПЗ <sup>2</sup>
Итоговая аттестация	2		2			2	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего:</b>	<b>66</b>	<b>20</b>	<b>46</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup>Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### 2.3 Календарный учебный график

Период обучения <sup>1</sup>	Наименование раздела, темы
Первый день	<b>Раздел 1 Национальная кухня</b>
	Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран
Второй день	Тема 1.2 Особенности национальной кухни славянских народов. Русская кухня
Третий день	Тема 1.3 Французская кухня
Четвертый день	Тема 1.4 Итальянская кухня
Пятый день	Тема 1.5 Греческая кухня
Шестой день	Тема 1.6 Японская кухня
Седьмой день	Тема 1.7 Китайская кухня
Восьмой день	Тема 1.8 Индийская кухня
Девятый день	Тема 1.9 Узбекская кухня Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
Десятый день	<b>Раздел 2. Приготовление блюд национальной кухни</b>

	Тема 2.1 Использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд национальной кухни
Одиннадцатый день	Тема 2.2 Технология приготовления блюд Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
Двенадцатый день	<b>Раздел 3. Хранение и реализация готовых блюд</b>
	Тема 3.1 Проверка качества готовых блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации
Тринадцатый день	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

<sup>1)</sup>Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

## 2.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### Раздела 1. Национальная кухня

**Цель:** Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности техника-технолога

**Задачи:**

изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов в отдельных странах.

**Требования к результатам освоения программы**

*В результате освоения дисциплины обучающийся должны:*

**Уметь:**

- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

**Знать:**

- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;
- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;
- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;
- запреты на использование некоторых видов продуктов;
- режимы питания;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

**Структура и содержание рабочей программы**

Общая трудоемкость программы составляет 36 часов, из них внеаудиторная

самостоятельная работа - 16 часов, аудиторные занятия – 20 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Национальная кухня</b>	<b>35</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>17</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	2		2	2	-	-	опрос
Тема 1.2 Особенности национальной кухни славянских народов. Русская кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.3 Французская кухня	4	2	2	2	-	-	тест
Тема 1.4 Итальянская кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.5 Греческая кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.6 Японская кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.7 Китайская кухня	4	2	2	2	-	-	тест
Тема 1.8 Индийская кухня	4	2	2	2	-	-	опрос
Тема 1.9 Узбекская кухня	3	2	1	1	-	-	опрос
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>1</b>			<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>Всего:</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>18</b>		<b>2</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### Тема 1.1 Этапы развития русской кухни

Этапы развития русской кухни. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты и фирменные блюда русской кухни. Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: суп- гуляш, супы со сметаной; карп по- русски, суп с квашеной капустой, щука, филе судака; крема яблочные.

Вторые блюда русской кухни Характеристика вторых блюд русской кухни. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: блины, курник Ассортимент и характеристика вторых блюд кухни.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда русской кухни.

## **Тема 1.2 Характеристика французской кухни. Особенности приготовления блюд**

Характеристика французской кухни. Особенности приготовления блюд. Особенности национальной кухни народов стран Италии, Франции. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

Основные факторы, определяющие особенности Французской кухни. Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Использование всех видов мясных продуктов. Особенности использования вина для приготовления многих блюд. Исключение из питания блюд и гарниров из круп ( Кроме рассыпчатого риса). Использование разнообразных натуральных овощей и зелени , специй, сыра разных сортов. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы, омлетов. Особенности приготовления оформления и отпуска наиболее распространенных блюд Французской кухни.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда французской кухни.

## **Тема 1.3 Характеристика китайской кухни. Особенности приготовления блюд.**

Характеристика китайской кухни. Особенности приготовления блюд Основные факторы , определяющие особенности Китайской кухни . Характеристика основных продуктов питания . Основные приемы кулинарной обработки . Режим питания . Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд. Широкое использование свинины ,соленого и копченого мяса ,рыбы и морепродуктов , риса, сои. Изделия из муки , капусты , редьки, ростков бамбука, куриных и утиных яиц, специй, приправ, глутамата натрия, зеленого чая. Продукты и блюда не употребляемые в Китайской кухне: молочные продукты и блюда , сливочное масло, сыр, и.т.д Рекомендация по организации питания туристов и других представителей из Китая.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда китайской кухни.

#### **Тема 1.4 Характеристика немецкой кухни. Особенности приготовления блюд**

Характеристика немецкой кухни. Особенности приготовления блюд. Основные особенности Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни.

Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-шюре из томатов с рисом, бифштекса из сырого мяса, шницеля со свининой, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по немецки. Факторы определяющие особенности немецкой кухни. Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Режим питания. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, напитков, выпечных изделий Немецкой и Австрийской кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей, и фруктов. Колбасных изделий и копченостей. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Германии. Рекомендуемые блюда отечественной кухни.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда немецкой кухни.

#### **Тема 1.5 Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд**

Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд. Отличительные особенности Итальянской кухни. Характеристика продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Режим питания. Особенности приготовления. Оформление и отпуска национальных блюд. Широкое использование блюд из рыбы и не рыбных морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй, пряностей ( Розмарин, базилик. Шалфей, тмин, чеснок, паприка и т.д.)

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда итальянской кухни

## **Тема 1.6 Характеристика арабской кухни. Особенности приготовления блюд**

Характеристика арабской кухни. Особенности приготовления блюд. Характеристику сырья, способы тепловой обработки. Особенности и технологии национальных блюд, требование к их оформлению и подачи. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора компонентов блюд, ассортимент. Технология и подача традиционных блюд, виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда арабской кухни

## **Тема 1.7 Характеристика английской кухни. Особенности приготовления блюд**

Характеристика английской кухни. Особенности приготовления блюд. Основные факторы, определяющие сходства и различия национальной кухни Англи. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформление и отпуски наиболее характерных блюд английской кухни. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги, мучные кондитерские изделия, напитки. Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам Англичан. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии. Рекомендуемые отечественной кухни. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасности использование при приготовлении блюд.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда английской кухни

## **Тема 1.8 Характеристика индийской кухни. Особенности приготовления блюд**

Характеристика индийской кухни. Особенности приготовления блюд. Характеристику сырья, способы тепловой обработки. Особенности и технологии национальных блюд, требование к их оформлению и подачи. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора компонентов блюд, ассортимент. Технология и подача традиционных блюд, виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

## *Самостоятельная работа обучающихся*

Фрагмент меню. Блюда индийской кухни

### **Тема 1.9 Характеристика японской кухни. Особенности приготовления блюд**

Характеристика японской кухни. Особенности приготовления блюд. Особенности Японской кухни. Характеристика продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки, Режим питания. Особенности приготовления и отпуска блюд, Особенности оформления блюд Японской кухни использование блюд из рыбы ( Особенно сырой ) морепродуктов, риса, яиц, редьки, соленых и квашеных овощей, сои, бобов. Продукты и блюда, не употребляемые в Японской кухни: Щи, солянки, ржаной хлеб, минеральная вода. Технология традиционных изделий: рисовых, пирожков с рыбой, соуса, «Ва-саби», суси, холодного напитка кори.

Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Японии. Рекомендуемые блюда отечественной кухни, Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздел 2. Приготовление блюд национальной кухни**

**Цель:** Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности техника-технолога.

**Задачи:**

изучение технологий приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах.

**Требования к результатам освоения программы**

*В результате освоения дисциплины обучающийся должны:*

**Уметь:**

- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

**Знать:**

- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;
- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов.

## Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 16 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 2 часов, аудиторные занятия – 14 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
<b>Раздел 2. Приготовление блюд национальной кухни</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
Тема 2.1 Использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд национальной кухни	2	2	2	2	-	-	опрос
Тема 2.2 Технология приготовления блюд	11	-	11	2	6	3	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>Всего:</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### **Тема 2.1 Использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд национальной кухни**

Формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд в лечебно-профилактическом питании.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Подготовить презентации по темам: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки используемые в лечебно-профилактическом питании».

### **Тема 2.2 Технология приготовления блюд**

Технология приготовления, оформление, отпуск блюд.

*Практическое занятие №1*

Составление технологических карт согласно заранее составленного меню.

*Практическое занятие №2*



Составление технологических карт согласно заранее составленного меню.

### *Лабораторная работа*

Лабораторная работа №1. Приготовление и подача блюд национальной кухни с использованием учебно-производственного оборудования (весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная, шкаф холодильный, блендер стационарный). Оценка качества.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздел 3. Хранение и реализация готовых блюд**

**Цель:** Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности техника-технолога.

#### **Задачи:**

изучение технологий хранения, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах.

#### **Требования к результатам освоения программы**

*В результате освоения дисциплины обучающийся должны:*

#### **Уметь:**

- владеть навыками практической работы по хранению и реализации готовых блюд национальной кухни.

#### **Знать:**

- процесс хранения блюд и кулинарных изделий различных народов мира;

- виды, способы и правила реализации различных пищевых продуктов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 3. Хранение и реализация готовых блюд</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
Тема 3.1 Проверка качества готовых блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации	12	2	12	2	6	2	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			<b>2</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>Всего:</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

2 Практическое занятие.

### **Тема 3.1 Проверка качества готовых блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации**

Проверка качества готовых блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии. Условия и сроки реализации готовой продукции, температурный режим отпуска.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Составить таблицу «Сроки реализации блюд в лечебно-профилактическом питании».

*Практическое занятие №3*

Режим питания. Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов

*Лабораторная работа*

Лабораторная работа №2. Приготовление и подача блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы и мяса с использованием учебно-производственного оборудования (весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная, шкаф холодильный, пароконвектомат, слайсер, мясорубка). Оценка качества

*Практическое занятие №4*

Проведение бракеража кулинарных блюд национальной кухни по заданию преподавателя.

**Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.**

### 3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Формы аттестации

**Текущий контроль знаний**, обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения посредством выполнения упражнений на практических занятиях и в иных формах, установленных преподавателем.

Текущий контроль осуществляется на основе оценки письменных домашних и практических заданий, выполняемых по отдельным вопросам разделов дисциплины; подготовки докладов, рефератов, выступлений; опросов по теоретическим вопросам.

**Промежуточная аттестация** - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем, разделов непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме дифференцированного зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом.

**Итоговая аттестация** - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

#### 3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки (знания, умения)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	– в процесс механической и тепловой и кулинарной	– составление меню в соответствии с наци-

<p>деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Использовать информа-</p>	<p>обработки продукции в соответствии с национальными традициями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;</li> </ul> <p>владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></li> <li>– исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;</li> <li>– технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;</li> <li>– виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;</li> <li>– запреты на использование некоторых видов продуктов;</li> <li>– режимы питания;</li> <li>– назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.</li> </ul>	<p>ональными и религиозными правилами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.</li> <li>– В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</li> <li>– исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;</li> <li>– виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;</li> <li>– запреты на использование некоторых видов продуктов;</li> <li>– режимы питания;</li> <li>– оборудование, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.</li> </ul>
--	--	---

<p>ционные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
---	--	--

### 3.3 Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

#### Критерии оценки уровня освоения программы:

5(Отлично),4 (хорошо), 3 (удовлетворительно)

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

#### Критерии оценки устного ответа:

«Отлично» заслужил ответ, в котором отмечается знание фактического материала, и студент может им оперировать.

«Хорошо» - есть небольшие недочеты по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть неточности по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть серьезные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний и умений.

**Критерии оценки для теста:**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии</b>
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

**Критерии оценки качества выполнения самостоятельных работ:**

«Отлично» - обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для создания презентаций и докладов материалы из литературных источников и интернет ресурсов, используют практические умения и навыки в области компьютерных технологий. Работа оформляется в соответствии с установленными правилами.

«Хорошо» - используют рекомендованные преподавателем литературные источники и интернет ресурсы. Могут быть незначительные недочеты в содержании и оформлении работы.

«Удовлетворительно» -самостоятельная работа корректируется при помощи преподавателя.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не заинтересованы в выполнении задания, предусмотренного учебным планом и рабочей программой дисциплины.

## 4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиа-проектор
Учебная кухня ресторана Мастерская: 2. по компетенции Поварское дело	Практические занятия/Лабораторные занятия	Персональные компьютеры, с программным обеспечением Microsoft Office Excel; оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело: пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина.
Учебная кухня ресторана Мастерская: 2. по компетенции Поварское дело	Итоговая аттестация	Комплект нормативной документации. Оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело: пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина.

### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

*Основные источники:*

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5

2 . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5/Извлечения / Под общей ред. В.Т Лапиной . – М.: Хлебпродинформ , 2015. – 448 с. ISBN 978-5-93109-113-6

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А.Т. Васюковой .- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.-816 с. ISBN 978-5-91131-600-6

#### **4.3 Кадровые условия**

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.



## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### Приложение А

#### Задания для дифференцированного зачета

**1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране:**

- А) Франция
- Б) Италия
- В) Китай
- Г) Россия

**2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране:**

- А) Вьетнам
- Б) Италия
- В) Китай
- Г) Япония

**3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира**

- А) Америка
- Б) Италия
- В) Китай
- Г) Япония

**4. В какой стране придумали пудинг?**

- А) Англия
- Б) Италия
- В) Китай
- Г) ОАЭ

**5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль:**

- А) ОАЭ
- Б) Италия
- В) Исландия
- Г) Япония

**6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране:**

- А) Молдавия
- Б) Китай
- В) Исландия
- Г) Индия

**7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали...**

- А) Россия

- Б) Китай
- В) Мексиканцы
- Г) Америка

**8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране:**

- А) Россия
- Б) Венгрия
- В) Китай
- Г) Индия

**9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака?**

- А) Румыния
- Б) Китай
- В) Грузия
- Г) Япония

**10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из...**

- А) Корея
- Б) Китай
- В) Венгрия
- Г) Россия

Критерии оценки:

<b>Оценка</b>	<b>Критерии</b>
«Отлично»	85–100 % правильных ответов
«Хорошо»	70–84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55–69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

