

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА.
ФАКУЛЬТАТИВА.**

«РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

По специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Шарья, 2024 г.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум
Костромской области»

Разработчик:
Мицкевич О.В. преподаватель ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум
Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВА.....	5
2.1. Объем и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание программы факультатива.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	10
3.2. Информационное обеспечение реализации программы.....	11
3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.....	12
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	12

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Программа факультатива «Региональная кухня» для обучающихся 2 курса по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» включает в себя модуль «Горячие блюда Костромского региона» и рассчитана на 34 часа занятия продолжительностью по 1 часу. Занятия строятся по схеме: теория плюс практика, при этом большую часть времени занимает выполнение практической работы.

Программа факультатива разработана на основе требований к планируемым результатам освоения основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО. Обучение по данному направлению является продолжением и расширением приобретённых обучающимися знаний профессионального модуля ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», позволяет включить обучающихся в процессы познания и формирования культуры студента, развитие системы профессиональных знаний и навыков, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности в условиях рынка труда.

Цель программы: изучить характеристики горячих блюд региональной кухни и научиться разработке технологической документации для этих блюд.

Задачи обучения:

- совершенствование практических умений и навыков в приготовлении горячих блюд региональной кухни;
- воспитание уважения к традициям и обычаям Костромского региона;
- научить подбирать продукты, выбирать способы обработки сырья Костромского региона;
- развивать творческую инициативу.

Основное внимание в программе сосредоточено на знаниях, умениях, компетенциях, которые позволят обучающимся расширить знания и умения по профессиональному модулю.

В ходе обучения в зависимости от уровня подготовки обучающихся предполагается организация самостоятельной работы обучающихся. Обучающимся могут быть предложены различные темы для разработки проектов (исследований) как индивидуальных, так и групповых. Выполнение тематических исследований помогает лучше усвоить учебный материал, способствует организации досуга подростков, т.к. практические работы, предполагающие большую затрату времени, которую можно выполнить дома с товарищами. Это обучение в сотрудничестве – учиться вместе, а не просто помогать друг другу, осознавать свои успехи и успехи товарищей.

Актуальность факультатива состоит в том, что на сегодняшний день в основной образовательной программе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» имеются разделы по использованию региональных видов сырья, региональные блюда и технологии их приготовления с использованием региональных традиций и методов. Но часов на изучение данных тем практически не отведено, хотя указанный раздел программы вызывает большой интерес у обучающихся. Это связано с тем, что региональные традиции и обычаи помогают расширить кругозор, развить навыки и умения в профессиональной деятельности специалистов.

Добавлено примечание ([u1]):

Добавлено примечание ([u2]):

Предлагаемая программа факультатива «Региональная кухня» для обучающихся 2-х курсов решает эту проблему. Знания, полученные при изучении курса «Региональная кухня», обучающиеся могут использовать при написании курсовых и выпускных работ. Знания и умения, приобретённые в результате освоения этого курса, являются фундаментом для дальнейшего совершенствования мастерства в области кулинарии, в разработке блюд из регионального сырья с использованием народных технологий.

Новизна программы факультатива заключается в подходе - в соединении основного, дополнительного и индивидуального образования с практической деятельностью обучающихся.

Увоенные теоретические и практические материалы курса помогут реализовать творческие замыслы, развить стремление к самообучению, к самостоятельному и творческому применению знаний работы с различным сырьем, используя технологии и, профессиональные навыки. Практические занятия разнообразны по своим задачам, методике проведения, приемам подачи учебного материала; направлены на активизацию обучающихся.

Теоретическая часть курса включает в себя общие сведения технологии приготовления, оформления и подачи региональных блюд; региональное сырье и методы его получения, обряды и традиции данного региона.

Практическая часть курса опирается на следующие виды деятельности по освоению содержания факультатива:

- ознакомление с различными способами самоорганизации учебной деятельности;
- освоение практических приёмов работы с источниками учебной информации, пользования ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет;
- регулированию рабочих процессов;
- соблюдению требований техники безопасности и охраны труда при выполнении работ по профессии;
- участие в дискуссиях, утверждение и доказательство своей точки зрения с учётом мнения оппонента;
- выполнение самостоятельных, индивидуальных, лабораторно-практических работ по темам курса; представлять результаты своего труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВА

Рабочая программа факультативного курса «Региональная кухня» включает темы профессионального модуля ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», включаемые в задания экзамена и выпускной квалификационной работы. Программа факультатива рассчитана на 1 год обучения.

2.1. Объем и виды учебной работы

Разделы тем	Количество часов
1. Приготовление и подготовка к реализации региональных супов	4
Выбор, комбинирование различных способов приготовления супов региональной кухни	2
Рецептуры региональных супов. Правила оформления и отпуска их для различных методов обслуживания, способов подачи.	2
2. Приготовление, подготовка к реализации региональных горячих соусов	2
Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении региональных соусов; рецептуры, требования к качеству.	2
3. Приготовление, подготовка к реализации региональных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6
Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из овощей и грибов.	2
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания региональных блюд и гарниров из овощей и грибов.	4
4. Приготовление, подготовка к реализации региональных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания региональных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
5. Приготовление, подготовка к реализации региональных блюд из яиц, творога, сыра, муки	4
Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	2
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания региональных блюд из яиц, творога, сыра, муки.	2
6. Приготовление региональных блюд, кулинарных изделий, из рыбы, нерыбного водного сырья	4
Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания региональных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	2

7. Приготовление региональных блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов	4
Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	2
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания региональных блюд мяса, мясных продуктов.	2
8. Приготовление, подготовка к реализации региональных блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания региональных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2
Итоговая аттестация в виде зачета	2
Всего:	34

Знания и умения

В результате изучения данного курса обучающиеся должны уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры региональной горячей кулинарной продукции в соответствии с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных.

В результате изучения данного курса обучающиеся должны знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных.

Для реализации программы факультатива «Региональная кухня» используются лекции, лабораторно-практические занятия.

2.2. Тематический план и содержание программы факультатива

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.		
Профорентация. Технология трудоустройства и адаптация к рынку труда		34
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации региональных супов	Содержание учебного материала:	4
	Ассортимент, пищевая ценность регионального сырья для горячих блюд.	1
	Выбор, комбинирование различных способов приготовления супов региональной кухни	1
	Технология приготовления региональных супов: баланда, вареница, гороховица, грибовница, губница, соленина.	1
	Технология приготовления региональных супов: кашница, клюковник, мутник, ушанка (ушник, ушное), таратуй, черевник, щи белые и серые.	1
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации региональных горячих соусов	Содержание учебного материала:	2
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении горячих подливок.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству подливок.	1
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации региональных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала:	6
	Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из овощей и грибов.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству блюд из стручковых овощей.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству блюд из травянистых овощей.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству блюд из корнеьев.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству блюд из душистых трав и зерна.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству блюд из грибов.	1
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание учебного материала:	4
	Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных	1

региональных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	изделий.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд и гарниров из круп.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд и гарниров из бобовых.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации региональных блюд из яиц, творога, сыра, муки	Содержание учебного материала:	4
	Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из яиц.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из творога.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из сыра и муки.	1
Тема 6. Приготовление региональных блюд, кулинарных изделий, из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала:	4
	Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из рыбы с белым и красным мясом.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из рыбы с жирным мясом.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд нерыбного водного сырья.	1
Тема 7. Приготовление региональных блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала:	4
	Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из говядины.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из телятины и баранины.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи региональных блюд из свинины и поросенка.	1

Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации региональных блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала:	4
	Ассортимент, пищевая ценность региональных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству региональных блюд из домашней птицы.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству региональных блюд из дичи.	1
	Технология приготовления, рецептуры, требования к качеству региональных блюд из кролика.	1
Зачет:		2
Итого:		34

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы факультатива «Региональная кухня» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с рабочей программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Оснащенные базы практических занятий, в соответствии с рабочей программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч.1/под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч.2/Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
12. Лушина Е.А. Кухня Костромской губернии XIX – XX веков: современная интерпретация : Кулинарный сборник : Учебное пособие / Сост.: препод. И мастера произв. Обучения ПОО г. Костромы и Костр. Обл., рук. Проекта, отв. Ред. Е.А. Лушина; ред. Э.Р. Виноградова [и др.]. - Кострома : КОИРО, 2023. - 108 с.
13. Т.Г. Гончарова редактор-составитель. Костромская народная кухня. Традиции

крестьянского застолья в будни и праздники. Старинные рецепты и секреты здорового питания наших предков. – Кострома, 2014.- 96 стр.

14. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования /Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. –1-сизд. –М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 176 с

15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.–2-е изд., стер.–М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 128 с

16. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова. –2-е изд., стер.–М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 288 с

Электронные издания:

1. <https://vk.com/away.php?to=https%3A%2F%2Fsgastronomy.ru%2Fkostromskaja-kuhnja%2F&utf=1>
2. <https://kostromka.ru/kostroma/sloboda/kukhnya.php?ysclid=m7lldrcxha969070808>
3. <https://eda.ru/media/puteshestvija/kostroma>
4. <https://kavery.livejournal.com/3812881.html?ysclid=m7llg3kofl790470180>
5. <https://rus-compass.ru/projects/8467/?ysclid=m7llhm3cna39747746>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися программы факультатива проходит в условиях созданной образовательной среды. Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательной программой и расписаниями занятий.

Образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение контроля индивидуальных образовательных достижений, демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта.

Итоговый контроль проводится по окончании учебного года в форме зачета. Теоретические и практико-ориентированные задания для проведения зачета разрабатываются преподавателем данной программы.

Реализация программы факультатива обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе факультатива: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого факультатива; курсы повышения квалификации – не реже 1-го раза в 3 года.

