

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Архангельский политехнический техникум»
(ГАПОУ АО «АПТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО «АПТ»
_____ Д.П.Ермолин
« ____ » _____ 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КУХНЯ НАРОДОВ СЕВЕРА

Архангельск 2019

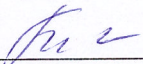
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015г., регистрационный номер №38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный номер №40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный номер №38940)).

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум».

Разработчик: Лебедев Р.О. мастер производственного обучения ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей и мастеров сферы обслуживания.

Протокол заседания ПЦК № 1 от «26» сентября 2019г.

Председатель ПЦК:  /Корнева Т.В./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа составлена в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798.

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: общепрофессионального цикла

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

знать:

- факторы, влияющие на формирование северной кухни;
- особенности технологического процесса;
- ассортимент используемых продуктов;
- технологию приготовления и ассортимент северной кухни.

уметь:

- осуществлять предварительную обработку сырья;
- готовить полуфабрикаты;
- осуществлять тепловую обработку продуктов;
- готовить блюда северной кухни;
- определять готовность изделий;
- порционировать и отпускать блюда.

владеть:

- навыками приготовления продукции северной кухни.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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:	
лабораторные работы	24
практические занятия	
Самостоятельная работа студента (всего)	24
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	