




Программа учебной дисциплины ОП.10 Технология приготовления блюд северной кухни разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»


Разработчики:

Машанова М.В., преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

  
\_\_\_\_\_ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № 5 ... от «15...» января 20 24 г.

Председатель Пушина О.А.   
\_\_\_\_\_ подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.10 Технология приготовления блюд северной кухни»

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Технология приготовления блюд северной кухни» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять предварительную обработку сырья;</li> <li>- готовить полуфабрикаты;</li> <li>- осуществлять тепловую обработку продуктов;</li> <li>- готовить блюда северной кухни;</li> <li>- определять готовность изделий;</li> <li>- порционировать и отпускать блюда.</li> <li>- владеть навыками приготовления продукции северной кухни.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на формирование северной кухни;</li> <li>- особенности технологического процесса;</li> <li>- ассортимент используемых продуктов;</li> <li>- технологию приготовления и ассортимент северной кухни.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины максимальная учебная нагрузка	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. «Родословная кухни народов Севера». Особенности приготовления блюд северной кухни		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1	Исторические истоки развития кухни народов севера. Факторы влияния, обычаи потребления пищи. Режим питания. Традиционное меню. Стол и посуда. Печи и кухонная утварь. Основные виды сырья. Классификация и ассортимент блюд северной кухни. Традиционные способы кулинарной обработки.	2	
Тема 2. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	2	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Оформление и подача. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление и подача. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Оформление и подача.	2	
	3	<b>Практическое занятие № 1.</b> Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Оформление и подача.	2	
Тема 3		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	4	Ассортимент и технология приготовления первых блюд из овощей и грибов. Оформление и подача.	2	

<b>Ассортимент и технология приготовления первых блюд</b>		Ассортимент и технология приготовления первых блюд из рыбы. Оформление и подача. Ассортимент и технология приготовления первых блюд из мяса. Оформление и подача.		
	<b>5</b>	<b>Практическое занятие № 2.</b> Технологический процесс приготовления первых блюд. Оформление и подача.	2	
<b>Тема 4. Ассортимент и технология приготовления вторых блюд</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>6</b>	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд из овощей и грибов. Оформление и подача.	2	
	<b>7</b>	<b>Самостоятельная работа 1.</b> Ассортимент и технология приготовления вторых блюд из рыбы. Оформление и подача.	2	
	<b>8</b>	<b>Самостоятельная работа 2.</b> Ассортимент и технология приготовления вторых блюд из мяса. Оформление и подача.	2	
	<b>9</b>	<b>Практическое занятие № 3.</b> Технологический процесс приготовления вторых блюд. Оформление и подача.	2	
<b>Тема 5. Ассортимент и технология приготовления каш и запеканок. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>10</b>	Ассортимент и технология приготовления каш и запеканок. Оформление и подача.	2	
	<b>11</b>	<b>Самостоятельная работа 3.</b> Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Оформление и подача.	2	
	<b>12</b>	<b>Самостоятельная работа 4.</b> Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц. Оформление и подача.	2	
	<b>13</b>	<b>Практическое занятие № 4.</b> Технологический процесс приготовления блюд из творога. Оформление и подача.	2	
<b>Тема 6. Ассортимент и технология приготовления блинов, оладий и блюд из хлеба. Ассортимент и технология приготовления теста.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>14</b>	Ассортимент и технология приготовления блинов, оладий и блюд из хлеба. Оформление и подача.	2	
	<b>15</b>	Ассортимент и технология приготовления различных видов теста для пирогов и выпечных изделий. Ассортимент и технологии приготовления начинок. Оформление и подача.	2	
	<b>16</b>	<b>Практическое занятие № 5.</b> Технологический процесс приготовления блинов и оладий. Оформление и подача.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>Тема 7. Ассортимент и технология приготовления напитков и сладких блюд.</b>	<b>17</b>	Ассортимент и технология приготовления напитков и сладких блюд. Оформление и подача.	<b>2</b>	
	<b>18</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
		<b>Всего</b>	<b>36</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Ананьев, А. А. Супы./ А.А. Ананьин,- М: Госторгиздат, 1987. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф.образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская.- М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 2010. - 328 с.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Бернштам, И А. Русская народная культура Поморья в XIX - нач. XX вв./ И.А.Бернштам. - Л.: Наука, 1983. 5. Темп, К. П. Сказ о Беломорье./ К.П. Темп. - Архангельск: Сев-Зап. кн. изд-во, 1983.

2. Евсюгин, А. Д. Ненцы архангельских тундр. / А.Д. Евсюгин. - Архангельск: Сев- Зап. кн. изд-во, 1979. 8. Ковалев, Н. И. Рассказы о русской кухне./ Н.И. Ковалев. - М.: Экономика, 1984.

3. Шперк, Ф. Ф. Архангельск: его прошлое и настоящее. / Ф.Ф. Шперк. - Архангельск, 1903.

#### **3.2.2. Электронные источники**

<http://www.prelest.com/nyam/nacional/blyuda-narodov-severa-yakutskaya-nanayskaya-karelskaya-chukotskaya-kuhni>

<http://p-syutkin.livejournal.com/>

<http://www.sevprostor.ru/>

<http://pomorskibereg.ru/category/pomorskaya-kuxnya/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на формирование северной кухни;</li> <li>- особенности технологического процесса;</li> <li>- ассортимент используемых продуктов;</li> <li>- технологию приготовления и ассортимент северной кухни</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять предварительную обработку сырья;</li> <li>- готовить полуфабрикаты;</li> <li>- осуществлять тепловую обработку продуктов;</li> <li>- готовить блюда северной кухни; - определять готовность изделий;</li> <li>- порционировать и отпускать блюда.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ**

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /