

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»  
(ГАПОУ РХ СПТ)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 185/1 от « 01 » 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 184/1 от « 01 » 09 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
УД.01 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**

по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.17. Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер»,

УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями Wordskills.

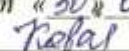
Разработчик:

Щербакова Виктория Афанасьевна, преподаватель специальных дисциплин  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

**РАССМОТРЕНО**

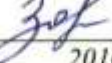
на заседании предметно-цикловой  
комиссии экономических дисциплин  
торговли общественного питания

Протокол № 1 от «30» 08 2016г.  
Председатель ПЦК 

Протокол № 1 от «30» 08 2017г.  
Председатель ПЦК 

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УР

Золотых В.А.   
« 01 » 09 2016г.

  
« 01 » 09 2017г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Национальная кухня

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

## 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины является творческое развитие и совершенствование традиций народной кухни применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции. Приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, реализации кулинарной и кондитерской продукции. Возрождение кулинарного искусства хакасского и русского народов, богатого своими традициями, уходящими в глубокую древность.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

### **знать:**

Национальные традиции и обычаи, историю кулинарного ремесла, основные понятия, определения в области национальной кухни, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, способы кулинарной обработки; классификацию и ассортимент кулинарной продукции; процессы, формирующие качество готовой продукции; технологические процессы кулинарной обработки сырья.

приготовление полуфабрикатов и готовой продукции, хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции; основные этапы разработки новых видов продукции;

### **уметь:**

Бережно относиться к национальным традициям и обычаям, отражая их в ассортименте блюд, способов приготовления, оформлении и сервировки стола.

Нельзя механически переносить способы приготовления блюд и кулинарных изделий в домашних условиях на предприятия общественного питания.

## 1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 30 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Знать Национальные традиции и обычаи, историю кулинарного ремесла, основные понятия, определения в области национальной кухни
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.3	Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК	Готовить и оформлять простые национальные блюда русской кухни
ПК	Готовить и оформлять простые национальные блюда хакасской кухни
ПК	Производить калькуляцию блюд национальной кухни

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Национальная кухня

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Самостоятельная работа	Тип урока	Литература	ТСО, наглядные пособия	Уровень освоения
Раздел 1 Русская кухня	<b>Содержание</b>	42					
	<b>в том числе практические работы</b>	22					
1	Введение. Из глубины веков до наших дней	2/2	Проработка конспекта занятий	Урок изучения нового материала	[1] с. 3-5	Книги, журналы	1
2	История приготовления супов. Уха прородительница супов	2/4	Сообщение «Приготовление супов в пост и скоромный день»	Комбинированный урок	[1] с. 7	презентация	2
3	Особенности приготовления супов щи, борщи, селянки, кальи.	2/6	Подбор и расчет сырья блюда «Щи Боярские»	Комбинированный урок	[1] с.9-11	Книги журналы	2
4	Приготовление и подача супов	2/8	Подбор материала по теме «Взвары»	Урок практич. применения	[1] с. 13	Сб.рец.	3
5	Соусы, их роль в питании. Взвары, муковники.	2/10	Составление опорного конспекта	Комбинированный урок	[1] с.18	Книги журналы	2
6	Овощные и крупяные блюда	2/12	Подбор и расчет сырья блюда «Няня»	Комбинированный урок	[1] с.23	Книги Сб.рец.	2
7	Приготовление и подача блюд из овощей, крупянки	2/14	Подбор материала «Блюда из крупы в пост»	Урок практич. применения	[1] с. 25	Книги журналы	3
8	Особенности приготовления блюд из рыбы	2/16	Составление опорного конспекта	Комбинированный урок	[1] с.28	Книги Сб.рец. журналы	
9	Приготовление и подача блюда «Тельное»	2/18	Подбор материала «Виды тепловой обработки»	Урок практич. применения	[1] с.32	Сб.рец.	
10	Национальные особенности приготовления мясных блюд	2/20	Сообщение «Мясные блюда на пирах»	Комбинированный урок	[1] с.34	журналы Книги	2
11	Приготовление, подача	2/22	Составление схемы	Урок практич.	[1] с. 33	журналы	3

		мясных блюд в горшочках		приготовления блюда «Ушное»	применения		Книги презентация	
	12	Особенности приготовления блюд из мяса птицы, дичи	2/24	Составление опорного конспекта	Комбинированный урок	[1] с.36	журналы Книги Сб.рец.	2
	13	Приготовление блюд из котлетной массы говядины, птицы.	2/26	Схема приготовления блюда котлеты Пожарские	Урок практич. применения	[1] с.35,38	Сб.рец. Книги	3
	14	Холодные блюда и закуски	2/28	Проработка конспекта занятий	Комбинированный урок	[1] с. 41	Сб.рец. Книги журналы	2
	15	Особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок	2/30	Составление схемы приготовления блюда икра грибная	Урок практич. применения	[1] с. 43	Сб.рец. Книги журналы	3
	16	Мучные изделия. Самое древнее тесто, слоенное, пряничное, изделия из них.	2/32	Сообщение «Караваи и пироги»	Комбинированный урок	[1] с.45	журналы Книги	2
	17	Особенности приготовления живого теста изделия из него	2/34	Подбор материала «Курник»	Комбинированный урок	[1] с.46	Книги	2
	18	Приготовление блинов и блинчиков	2/36	Составление схемы приготовления блинов с припеком	Урок практич. применения	[1] с.45,47	Книги презентация	3
	19	Приготовление, подача мучных изделий	2/38	составление схемы приготовления пряников лепных	Урок практич. применения	[1] с.49	Книги журналы	3
	20	Сладкие блюда и напитки: кисель, компот, сбитень, квас, мед.	2/40	Подбор материала подача сладких блюд	Комбинированный урок	[1] с. 55	Сб.рец. Книги журналы	2
	21	Особенности сервировки и подачи блюд на пирах	2/42	Составление опорного конспекта	Комбинированный урок	[1] с.60	Книги журналы	2
Раздел 2 Хакасская кухня		<b>Содержание</b>	18					
		<b>в том числе практические работы</b>	8					
	22	История хакасской кухни. Влияние русской кухни.	2/44	Составление опорного конспекта	Урок изучения нового материала	[3] с.3	Книги	1
	23	Холодные блюда и закуски из овощей и мяса	2/46	Схема приготовления блюда «Хан»	Комбинированный урок	[3] с.5	Сб.рец. Книги	2



24	Приготовление, подача холодных блюд из дикорастущего лука и черемши	2/48	Сообщение «Блюда из мяса диких животных»	Комбинированный урок	[3] с.6	Сб.рец. Книги	2
25	Особенности приготовления горячих блюд из конины	2/50	Проработка конспекта занятия	Комбинированный урок	[3] с.8	Книги	2
26	Особенности приготовления горячих блюд из баранины	2/52	Подбор и расчет сырья блюда «Тутпас с мясом»	Урок практич. применения	[3] с.11	Книги Сб.рец.	3
27	Особенности приготовления блюд из птицы и рыбы	2/54	Проработка конспекта занятия	Комбинированный урок	[3] с.13	Книги Сб.рец.	2
28	Особенности приготовления блюд из зерна и муки порсых, малычах, коптиргес с орехами	2/56	Схема приготовления коптиргес с орехами	Урок практич. применения	[3] с.16, 24	Книги Сб.рец. презентация	3
29	Особенности приготовления сладких блюд и чая	2/58	Схема блюда Кулага из калины	Урок практич. применения	[3] с.17,22	презентация Книги	3
30	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов	2/60	Схема блюда Хурут	Комбинированный урок	[3] с.25	Сб.рец. Книги журналы	2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Оборудование кулинарной лаборатории на 16 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, кухонный процессор, противни, лотки, ведра, сковороды, маркировочные доски, ножи, столовая посуда.

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Литература

1. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский Дом "Дело ваяя литература", 2000. — 520 с.
2. Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Издательство Василия Кубацких, 2005. – 208с.: ил.
3. Е.А. Абдина, У.С. Идимешева. Хакасская кухня. Красноярское книжное издательство, 1989

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. –М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2006; - 680 с.: ил.
2. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, для предприятий общественного питания, составитель д.р. экономических наук Павлов, А.В. Санкт-Петербург, Гидрометео Издат 1998

Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. обр: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010– 320 с.
3. Кащенко В.Ф. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 416с.: ил. – (Серия «ПРОФИль»).
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. обр: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.
6. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2008.- 352 с. (СПО).

## **Содержание программы**

Введение

Студент должен:

Иметь представление: о истории кулинарии, истории народа, его национальные вкусы, характер.

Знать: цели, задачи дисциплины, межпредметные связи, характерные черты национальной русской и хакасской кухни.

Предмет, цели, задачи и структуру дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке специалиста технолога.

Историю развития кулинарии. Первые кулинарные книги на Руси. Развитие народной кухни под влиянием природных условий, особенностей хозяйственного уклада, культурного обмена с другими народами, развития кулинарной техники, характерные черты национальной кухни.

### **Раздел 1 Русская кухня**

#### **Тема 1. История приготовления супов.**

Студент должен

Знать: Историю русских супов, ассортимент, технологический процесс приготовления супов, правила их отпуска и подачи.

Уметь: приготавливать супы с соблюдением технологического процесса, с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов; оценивать качество супов; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы; составлять технологические и технико-технологические карты на супы.

Уха – прородительница супов русских. Происхождение, виды ухи, дозировка пряностей, подача, влияние ухи на приготовление множества жидких блюд. Особенности технологии приготовления разных видов ухи.

Щи, борщи, кальи. Особенности приготовления, использование различных видов сырья для приготовления супов. Пищевая ценность. Особенности русской печи для приготовления блюд. Подача, значение в питании.

Практическая работа: студенты приобретают навыки разработки новых видов продукции и технологий, оформления соответствующей технологической документации.

Самостоятельная работа: Сообщения на тему «Технология приготовления супов различных национальных кухонь»

#### **Тема 2. Соусы**

Студент должен

Знать: Историю возникновения соусов, разновидности, особенности приготовления.

Уметь: приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья, оценивать их качество; разрабатывать новые виды продукции; составлять технологические и технико-технологические карты на соусы.

Соусы. Влияние французской кухни на приготовление соусов.

Взвары. Ассортимент, технология приготовления, назначение, подача.

Муковники. Ассортимент, технология приготовления, назначение, подача.

#### **Тема 3. Крупяные и овощные блюда**

Студент должен

Знать: Историю происхождения каш, значение в питании, изделия из каш, бобовых. Самые древние овощи, овощи которые сделали переворот в кулинарии.

Уметь: приготавливать блюда и гарниры из овощей и круп соблюдением технологического процесса приготовления и отпуска, с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов; оценивать качество кулинарной продукции; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы; составлять технологические и технико-технологические карты на овощные, крупяные блюда и гарниры; рассчитывать сырье, определять количество порций блюд и гарниров из овощей и

грибов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Крупяные блюда. Пищевая ценность круп, каш. Особенности приготовления каш. Сочетание круп с другими продуктами. Изделия из каш.

Овощные блюда. Самые древние овощи, приносимая ими польза, блюда из них. Картофель, его появление, влияние на приготовление блюд в русской кухне, использование, ассортимент блюд. Помидоры, их появление и влияние на приготовление блюд, закусок. Плодовые овощи и блюда из них.

Практическая работа: Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.

Приготовление и отпуск блюд из жареных и запечённых овощей.

Приготовление и отпуск блюд из каш. (Крупеник)

#### **Тема 4. Блюда из рыбы**

Студент должен

Знать: ассортимент рыбных горячих блюд в старинной кухне, характеристики приемов тепловой обработки рыбы, технологические процессы приготовления блюд, правила отпуска блюд.

Уметь: приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи; подбирать к блюдам из рыбы гарниры и соусы; оценивать качество кулинарной продукции; разрабатывать новые виды продукции (фирменные блюда из рыбы); составлять технологические и технико-технологические карты.

Блюда из рыбы. Ассортимент блюд с учетом обычаев, традиций, индивидуальных особенностей, значение рыбных блюд в питании, быту, характеристика приемов тепловой обработки (рыба пряженая, верченая, тельная, чиненая, распарная). Особенности подачи рыбы. Тельное - история происхождения, приготовление, подача. Использование морских рыб и морепродуктов.

Практическая работа: Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.

Самостоятельная работа: Подготовка докладов "Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья"

Составление технологических карт на блюда из рыбы

#### **Тема 5. Блюда из мяса.**

Студент должен

Знать: Значение мясных блюд в питании, ассортимент, способы термической обработки мяса, характерные особенности русской кухни по приготовлению мясных блюд, особенности приготовления блюд в горшочках.

Уметь: приготавливать блюда из мяса с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи; подбирать к блюдам из мяса гарниры и соусы; оценивать качество кулинарной продукции; разрабатывать новые виды продукции (фирменные блюда из мяса); составлять технологические и технико-технологические карты.

Мясные блюда. Ассортимент блюд с учетом обычаев и традиций, Использование различных видов мяса, птицы. Виды тепловой обработки. Технология приготовления, особенности подачи блюд, использование соусов, взваров, муковников, для приготовления блюд из мяса. Блюда, приготавливаемые на пиры. Влияние русской печи на приготовление блюд. Использование субпродуктов. История приготовления котлет.

Ассортимент блюд из мяса диких животных. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных.

Практическая работа: Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление

технологической документации.

Приготовление блюд из мяса. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.

Самостоятельная работа: Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса приготовленные в горшочках».

### **Тема 6. Холодные блюда и закуски.**

Студент должен

Знать: классификацию и ассортимент холодных блюд и закусок, технологический процесс приготовления; правила оформления, отпуска, подачи; требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Уметь: приготавливать холодные блюда и закуски с соблюдением технологического процесса приготовления, правил отпуска, подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; подбирать гарниры и соусы к холодным блюдам, закускам; оценивать качество кулинарной продукции, разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы; составлять технологические и технико-технологические карты.

Холодные блюда и закуски. Ассортимент закусок из овощей, грибов, ягод, значение в питании. Технология приготовления закусок, значение грибов и овощей в приготовлении холодных блюд. Появление салатов, соусов и заправок для приготовления холодных блюд. Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Рекомендуемые к изучению блюда: мясо, язык, птица или кролик отварные с гарниром; поросёнок отварной с хреном; ростбиф; мясо, язык или поросёнок заливные; паштет из дичи, птицы или мяса в тесте (в форме, в виде кулебяки). Курица фаршированная; студни; ассорти мясное и др. гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Практическая работа: Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, горячих закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.

Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.

Приготовление и подача холодных блюд и закусок.

### **Тема 7. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.**

Студент должен

Знать: классификацию и ассортимент мучных изделий; технологические процессы приготовления мучных (кондитерских) изделий; процессы, происходящие при замесе, выпечке и хранении изделий из муки.

Уметь: приготавливать блюда и изделия из муки с соблюдением технологического процесса приготовления, правил отпуска, подачи, с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; оценивать качество готовой продукции; составлять технологические и технико-технологические карты на мучные изделия;

Значение изделий из муки в питании.

Классификация. Ассортимент. Основное сырьё. Самое древнее тесто и изделия из него. Появление дрожжевого теста, приготовление изделий из него. Ассортимент блинов, блинчиков, приготовление, подача, приготовление из них пирогов. Расстегаи, кулебяки, каравай - особенности приготовления, фарши, начинки, формы.

Слоеное тесто и изделия из него.

Пироги. Значение пирогов на Руси, ассортимент, традиционные формы, фарши, технология приготовления, подача.

Пряники. История пряничного дела, технология приготовления, художественное оформление, традиции, обычаи использования пряников.

Практическая работа: Разработка новых видов блюд и изделий из муки (в т.ч. национальных). Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.

Приготовление, отпуск мучных изделий из дрожжевого /кислого/теста, фаршей. Оттенка качества готовых мучных изделий.

### **Тема 8. Сладкие блюда и напитки.**

Студент должен

Знать: классификацию: классификацию и ассортимент сладких блюд; правила отпуска, подачи. Классификацию и ассортимент напитков; технологию приготовления напитков; правила отпуска, подачи,

Уметь: приготавливать сладкие блюда с соблюдением технологического процесса приготовления, правил отпуска, подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; оценивать качество сладких блюд; разрабатывать новые виды кулинарной продукции, технологические процессы; составлять технологические и технико-технологические карты. Приготавливать напитки с соблюдением технологического процесса приготовления, правил отпуска, подачи; оценивать качество готовой продукции; составлять технологические карты на напитки.

Сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, подача.

Кисели – значение в питании, ассортимент используемого сырья.

Желе – ассортимент, разновидности, технология приготовления, используемое сырье.

Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод /свежих, замороженных, сушёных, консервированных/.

Старинные русские сласти – ассортимент, технология приготовления.

Напитки. Ассортимент, технология приготовления.

Чай – правила заваривания, используемое сырье, национальная особенность подачи чая.

Квас, меды – старинные рецепты приготовления, используемое сырье, значение в питании и жизни русского народа, подача.

Практическая работа: Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.

Приготовление и подача сладких блюд и напитков.

## **Раздел 2 Хакасская кухня**

### **Тема 1. История хакасской кухни.**

Студент должен

Знать: Историю развития кулинарии. Развитие народной кухни под влиянием природных условий, особенностей хозяйственного уклада, культурного обмена с другими народами, развития кулинарной техники, характерные черты национальной кухни. Влияние русской кухни на хакасскую кухню. Историю народа, его национальные вкусы, характер. Способы приготовления пищи, как животного, так и растительного происхождения.

### **Тема 2. Холодные блюда и закуски**

Студент должен

Знать: Ассортимент холодных из мяса, овощей, грибов. Особенности приготовления салатов. Используемое сырье, дикорастущие съедобные травы. Технологию приготовления холодных блюд из мяса, особенности подачи.

Уметь: Приготовить холодные блюда и закуски с соблюдением технологического процесса приготовления, правил отпуска, подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; подбирать гарниры к холодным блюдам, закускам; оценивать качество кулинарной продукции, разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы; составлять технологические и технико-технологические карты.

Холодные блюда и закуски. Ассортимент закусок из овощей, грибов, ягод, значение в питании. Технология приготовления закусок, значение грибов и овощей в приготовлении холодных блюд. Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Рекомендуемые к изучению блюда: харта, хазы, кюйга, вяленое мясо, шпигованное из баранины, конины, говядины, особенности подачи, подбор гарниров. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Салаты – из дикорастущего лука и черемши, из овощей.

Практическая работа: Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, горячих закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.

Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.

Приготовление и подача холодных блюд и закусок.

### **Тема 3. Блюда из мяса**

Студент должен

Знать: Значение мясных блюд в питании, ассортимент, способы термической обработки мяса, характерные особенности хакасской кухни по приготовлению мясных блюд.

Уметь: приготавливать блюда из мяса с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи; подбирать к блюдам из мяса гарниры и соусы; оценивать качество кулинарной продукции; разрабатывать новые виды продукции (фирменные блюда из мяса); составлять технологические и технико-технологические карты.

Мясные блюда. Ассортимент блюд с учетом обычаев и традиций, Использование различных видов мяса, птицы. Виды тепловой обработки.

Рекомендуемые к изучению блюда: хан, тамах, улдурган ит (тушенное мясо), харган ит (жареное мясо), кирткен ит, тогырамчы, тутпас с мясом, мюн из печени. Ассортимент блюд из мяса птицы, дичи. Технология приготовления, особенности подачи блюд, использование субпродуктов. Ассортимент блюд из мяса диких животных. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных.

Практическая работа: Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.

Приготовление блюд из мяса. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.

Самостоятельная работа: Подготовка докладов, рефератов « Блюда из мяса диких животных».

### **Тема 4. Блюда из рыбы**

Студент должен

Знать: ассортимент рыбных горячих блюд, характеристики приемов тепловой обработки рыбы, технологические процессы приготовления блюд, правила отпуска блюд.

Уметь: приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи; подбирать к блюдам из рыбы гарниры и соусы; оценивать качество кулинарной продукции; разрабатывать новые виды продукции (фирменные блюда из рыбы); составлять технологические и технико-технологические карты.

Блюда из рыбы. Ассортимент блюд с учетом обычаев, традиций, индивидуальных особенностей, значение рыбных блюд в питании, быту, характеристика приемов тепловой обработки.

Практическая работа: Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.

## **Тема 5 Блюда из зерна, муки**

Студент должен

Знать: ассортимент, значение, технологию приготовления блюд из зерна

Уметь: приготовить блюда из зерна с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи. Составлять технологические и технико-технологические карты.

Блюда из зерна. Технология приготовления национального блюда – талган.

Изделия из муки. Технология приготовления изделий из муки – приготовление хлеба, тертпек (хлеб с начинкой), порсых (из дрожжевого теста шарики жареные во фритюре), малычах (выпеченные фигурки из пресного теста), хурунду (хворост), коптиргес с орехами (маленькие выпеченные пирожки с кедровыми орехами), сатырма (мука жареная в сливочном масле с орехами).

## **Тема 6. Блюда из овощей**

Студент должен

Знать: ассортимент, технологию приготовления блюд из овощей, значение в питании.

Уметь: приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса приготовления и отпуска.

Значение овощных блюд в питании.

Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.

## **Тема 7 Блюда из молока**

Студент должен

Знать: ассортимент блюд из молока, технологию приготовления с учетом национальных обычаев и традиций.

Уметь: приготовить блюда из молока с соблюдением технологического процесса, правил отпуска, подачи. Составлять технологические и технико-технологические карты.

Блюда из молока. Технологи приготовления блюд из молока – хымыс (кумыс), айран, аарчы, пичерё, хурут, пызылых (сыр).

## **Тема 8. Сладкие блюда и напитки**

Студент должен

Знать: ассортимент сладких блюд и напитков, технологию приготовления с учетом национальных обычаев и традиций.

Уметь: приготовить блюда с соблюдением технологического процесса приготовления, правил отпуска, подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; оценивать качество сладких блюд; разрабатывать новые виды кулинарной продукции, технологические процессы; составлять технологические и технико-технологические карты. Приготавливать напитки с соблюдением технологического процесса приготовления, правил отпуска, подачи; оценивать качество готовой продукции; составлять технологические карты на напитки.

Сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, подача. Приготовление компотов, киселей, кулаги. Использование черемухи для приготовления сладких блюд.

Холодные и горячие напитки. Технология приготовления, используемое сырьё, особенности подачи. Правила заваривания чая, ассортимент чая.



