

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор СКСТИК

\_\_\_\_\_ И.И.Симоненко

приказ от «01» сентября 2023г. №151-од

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЕВЕРОКАВКАЗСКОЙ  
КУХНИ »**

для студентов, осваивающих ОПОП:  
ПКД 43.02.15 « Технология приготовления северокавказской кухни»

Программа рассмотрена МО по  
направлению подготовки «Общественное питание»  
Протокол №1 от 09.09.2023 г.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной деятельности по учебной дисциплине «Технология приготовления северокавказской кухни » разработана на основе ФГОС СПО по профессии для студентов, осваивающих ОПОП: 43.02.15

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

Разработчик: Скорнякова Карина Эдуардовна

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## Дисциплины «Технология приготовления северокавказской кухни»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение окрашивания волос и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЕВЕРОКАВКАЗСКОЙ КУХНИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем В часах
Общая характеристика. Кухня народов Кавказа.	<p style="text-align: center;">Виды кулинарных изделий из пресного теста. Виды кулинарных изделий из дрожжевого теста. Горячие блюда на основе мясного бульона, различных специй. Холодные закуски и салаты. Технология приготовления десертов и сдобной выпечки национальной кухни.</p>	2
Работа с дрожжевым тестом	Технология приготовления и реализация дрожжевого теста, виды кулинарных изделий национальной кухни народов Кавказа	6
Работа с пресным бездрожжевым тестом	Технология приготовления и реализация пресного бездрожжевого теста, виды кулинарных изделий и блюд национальной кухни Кавказа.	6

Работа с мясом и мясной продукцией	Технология приготовления мяса и мясной продукции, реализация кулинарных изделий национальной кухни, с использованием различных трав, специй, путем медленного томления	6
Работа с мясными и овощными бульонами	Технология приготовления овощного и мясного бульонов. Реализация горячего национального блюда с использованием пресного бездрожжевого теста	6
Работа с овощами и зеленью в ассортименте	Технология приготовления национальных блюд Северокавказской кухни, салатов и закусок, путем термической обработки с добавлением различных трав, приправ и пряностей.	6
Приготовление маринадов. Общая характеристика	Виды маринадов. Условия реализации. Требование к качеству.	2
Приготовление национальных десертов	Технология приготовления национальных десертов северокавказской кухни. Использование различных сухофруктов и орехов.	6

<p>Приготовление национальной сдобной выпечки</p> <p>Общая характеристика</p>	<p>Виды национальной выпечки. Условия реализации. Требование к качеству.</p> <p>Вспомогательный инвентарь</p>	2
<p>Приготовление национальной выпечки</p>	<p>Технология приготовления национальной выпечки. Использование большое количество сахара, меда, сливочного масла</p>	6
<p>Адаптация рецептов</p>	<p>Адаптация рецептов по профессиональной теме «Технология приготовления Северокавказская кухня»</p>	2

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЕВЕРОКАВКАЗКОЙ КУХНИ»**

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

Кухня: «Лаборатория »

- Рабочие столы, стулья,
  - Вспомогательный кухонный инвентарь
  - учебная доска
  - комплект рабочих инструкций «Технология приготовления северокавказской кухни»;
  - Технологические карты;
- Проверочные работы, задания для контроля по дисциплине
- Инструкционные карты на темы:
- «Технологическая приготовления национального хлеба »,
  - «Технология приготовления национальный мясных блюд» »;
  - «Технология приготовления национальных десертов»

#### **Оборудование Кухни-Лаборатории:**

Специализированная ванна для мытья головы;

- Ванная раковина;
- учебная доска;
- газовые плиты;
- пароконвектомат;
- вспомогательный кухонный инвентарь ;
- Пергаментная бумага;
- Кухонные противни ,
- Рабочие столы;
- Разделочные доски;
- Щипцы для порционных блюд.

.  
.



### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [https // www.russianfood.com/recipes/bytype/fid=5.175](https://www.russianfood.com/recipes/bytype/fid=5.175)
2. <https://webspoon.ru/cuisine/kavkazskaya-kuhnja/3>
3. [https://studref.com/370935/tovarovedinie/dagestanskaya\\_kuhnya](https://studref.com/370935/tovarovedinie/dagestanskaya_kuhnya)
4. [www.sbornik\\_receptov-armyanskaya\\_kuhnya-1431137.html](http://www.sbornik_receptov-armyanskaya_kuhnya-1431137.html)
5. <https://m.povar.ru/list/kavkazskaya/>
6. <https://www.koolinar.ru/kinchen/kavkazskaya>
7. [https://yummybook. Ru/](https://yummybook.ru/)

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

1. Жанна Абуева. Дагестанская кухня
2. Гаджиева Г.Р. Кухня лезгин
3. Азаматов М.З. Адыгейская кухня
4. Таов О.Х. Кухня народов Кабардино-Балкарии
5. Марченко Елена. 100 лучших блюд кавказской кухни

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ

Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, успешно выполняющий предусмотренные программой задания, показавшим систематический характер знаний и способным

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, успешно выполняющий предусмотренные программой задания, допускающий одну неточность при выполнении работы, не влекущую за собой технологических последствий обладающий необходимыми знаниями по их устранению:

Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного программного материала в объеме, необходимом для предстоящей работе по профессии; справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, допустившим 2-3 погрешности при выполнении работы, не влекущие за собой нарушений технологического процесса и последствий, но обладающий необходимыми знаниями по их устранению:

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающимся, обнаружившим пробелы в знаниях основного программного материала, допустившим принципиальные ошибки в выполнении работы, влекущие за собой грубейшие нарушения технологического процесса повлекшие за собой не выполнения практического задания.