

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Кухни народов мира

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Тейково, 2020г.

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
«__»_____20__г.
протокол №_____
председатель методической комиссии
_____/ФИО/

Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТМК

Ф.С.Тюленева
Приказ от
«__»_____20__г. №

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
Протокол от «__»_____20__г.
№ _____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с региональными требованиями и реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы ППКРС в соответствии со структурой ФГОС СПО.

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК.

Разработчики:

Туполева Наталья Сергеевна - мастер п/о ОГБПОУ ТМК.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КУХНЯ НАРОДОВ МИРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество блюд, соответствие технологическим требованиям к блюдам кухонь мира; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира
- готовить блюда кухонь народов мира; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья; правила подбора инвентаря и оборудования для обработки сырья;
- классификацию и требования к качеству блюд;
- технологический процесс приготовления блюд температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения блюд
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	186
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	124
в том числе:	
практические занятия	37
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	62
в том числе:	
Реферат, доклад, презентации, сообщение.	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины КУХНЯ НАРОДОВ МИРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.		11 (+5)	
	Содержание учебного материала.	11(+5)	2-3
1.1.Тема: Характерные черты и особенности русской кухни	1.Введение. Характерные черты и особенности русской кухни 2.Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки 3. Ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. 4. Особенности приготовление салатов, закусок и изделий из теста 5. русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле 6. гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени 7.Особенности приготовления блюд из ягод и меда 8.Особенности приготовления крупянных каш	6	
	<i>Практическая работа №1: Составление меню ресторана русской кухни.</i>	2	
	Содержание учебного материала.	2	2-3
1.2.Тема: Характерные черты и особенности украинской кухни	1.Этническая характеристика украинской кухни. 2.Особенности приготовления борщей с галушками 3.Котлеты по-киевски, пампушки с чесноком.Вергуны, соложеники, вареники. 4. Картофельные зразы, сало по украински	2	
	Содержание учебного материала.	6	2-3
Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	1.Самобытные белорусские национальные блюда. 2.Особенности приготовления блюд из картофеля.Бабка, драники, клёцки, хворост 3.из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски , мачанка).	3	
	<i>Практическая работа №2: Составление технологической карты блюд</i>	3	

	<i>белорусской кухни.</i>		
	<i>Самостоятельная работа: Различия между украинской, белорусской и русской кухнями.</i>	16	
Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня		8	
2.1 Тема: Кавказская национальная кухня	Содержание учебного материала.	8	2-3
	1. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. 2. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки 3. Ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. 4. 4. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	8	
	<i>Самостоятельная работа: Кавказская кухня – совокупность традиционных кулинарий народов Кавказа</i>	8	
Раздел 3 Кухня прибалтийских народов		8	
Тема 3.1. Кухня прибалтийских народов	Содержание учебного материала.	8	2-3
	Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	8	
	<i>Самостоятельная работа: Десерты эстонской кухни.</i>	8	
Раздел 4 Традиции национальной казахской кухни	Содержание учебного материала.	12(+4)	2-3
	1. Традиции национальной казахской кухни. 2. Ассортимент и технология основных групп блюд. 3. Характеристика основных видов сырья. 4. Виды национальной посуды. 5. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. 6. Особенности подачи блюд.	12	
	<i>Практическая работа №3: Составление технологических карт, на блюда казахской кухни (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд.</i>	4	

	<i>Самостоятельная работа: Кулинария тюркского народа.</i>	4	
Раздел 5 Кухня народов Средней Азии	Содержание учебного материала.	10(+4)	2-3
	1.Кухня народов Средней Азии. 2. Связь религиозных традиций и питания. 3.Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. 4. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. 5.Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. 6.Приготовление напитков и особенности их подачи.	10	
	<i>Практическая работа №4: Составление технико-технологическую карт на блюдо(по выбору) Средней Азии.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа: Азиатский стол (Что принято есть? Во сколько принято есть? Обычаи и нравы.)</i>	4	
Раздел 6 Национальная японская кухня и ее своеобразие	Содержание учебного материала.	8(+4)	2-3
	1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. 2.Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. 3. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. 4.Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. 5.Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола	8	
	<i>Практическая работа №5: Технология приготовления блюд японской кухни, составление схемы приготовления.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа: Обычаи, нравы, вкусы и история японской кухни.</i>	4	
Раздел 7. Традиции китайской кухни	Содержание учебного материала.	2(+4)	2-3
	1.Традиции китайской кухни. 2. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. 3.Особенности технологии национальных блюд 4. требования к их оформлению и подаче	2	

	<i>Практическая работа №6: Блюда китайской кухни, составление схемы приготовления.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа: Кулинарные традиции Китая.</i>	2	
Раздел 8. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы		28(+16)	2-3
Тема 8.1.Итальянская кухня	Содержание учебного материала	8(+4)	2-3
	1.Особенности итальянской кухни 2. завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу 3. тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом 4. первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры 5.Горячие напитки: кофе и др.	8	
	<i>Практическая работа №6: Составление технологической карты блюд итальянской кухни.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа: Национальные традиции в технологии кулинарной продукции Италии.</i>	4	
Тема 8.2.Французская кухня	Содержание учебного материала	8(+4)	
	1.Французская кухня. Особенности национальной кухни 2. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка.) 3. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. 4.Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). 5. Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. 6. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и д.р. 7.Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порей с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром.	8	

	8. Оригинальные приёмы подачи пищи.		
	<i>Практическая работа №7: Составить технологическую карту блюд французской кухни.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа: Кухня прованса.</i>	4	
Тема 8.3: Английская кухня	Содержание учебного материала	2(+4)	2-3
	1.Кулинарная характеристика блюд английской кухни. 2.Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг)	2	
	<i>Практическая работа №8: Составление технологической карты блюд английской кухни.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа: Традиционные английские продукты. Что же едят в Англии?</i>	4	
Тема 8.4: Немецкая кухня	Содержание учебного материала	10(+4)	2-3
	1.Немецкая кухня. 2.Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. 3. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). 4. Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. 5. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.	10	
	<i>Практическая работа №9: Составление технологической карты блюд немецкой кухни.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа: Немецкая кухня: сытная трапеза</i>		
	Квалифицированный экзамен		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Проработка конспектов занятий по разделу, подготовка к зачету		
	ВСЕГО	124	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.1996 с изменениями от 17.12.1999 ФЗ-212).
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ О 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 50647 «Общественное питание. Термины и определения».
9. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2002.
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на ПОП, 2004, М.: Академия.

Дополнительные источники:

1. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2014.
2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
4. Серия «Учебные издания для бакалавров» А.Т.Васюкова, Н.М.Вариварина Кухни народов мира

Интернет-источники:

1. Kukiing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kukiing.net.
2. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
3. www.edu.ru – портал Российское образование.

4. www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
5. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
6. www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
7. <http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только
8. <http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня

Электронные издания:

www.edu.ru – портал Российское образование.

www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

<http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только

<http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знание: Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ, современной кавказской национальной кухни, кухни прибалтийских народов. Традиции национальной казахской кухни. Кухня народов средней Азии. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Традиции китайской кухни. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

подготовки ее к реализации;
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
правила электробезопасности, пожарной безопасности;
правила охраны труда в организациях питания.

Умение:

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

