

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «27» 06 2020 г.
№ 32



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ю.А. Митько
Приказ от «13» 08 2020 г.
№ 220

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Королев А.П., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Особенности национальной и зарубежной кухни» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина «Особенности национальной и зарубежной кухни» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	<p>-обрабатывать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды сырья;</p> <p>- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах);</p> <p>-оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями;</p> <p>-соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>-проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;</p> <p>-использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь.</p>	<p>– особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;</p> <p>– современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания;</p> <p>– товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей;</p> <p>– правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях;</p> <p>– особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд;</p> <p>– приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря;</p> <p>– особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Теория специй и пряностей	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальных кухонь. Теория специй и пряностей. Характеристика специй пряностей, приправ, ароматизаторов. Ассортимент Значение в питании, в медицине, в промышленности.		
Тема 2 Русская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Русская кухня. Особенности русской национальной кулинарии. Этапы и периоды формирования русской кухни. Обучение поваров в России в разные периоды. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне. Особенности «заготовок» и способы хранения продуктов на Руси. Технология приготовления наиболее популярных русских блюд. Сервировка русского стола.		
	В том числе практических занятий	2	
	Разработка ТТК для блюд русской кухни		
Тема 3. Итальянская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии– от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Кулинарные символы Италии. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов.		
	В том числе практических занятий	2	
	Разработка ТТК для итальянской кухни		

Тема 4. Французская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая – для быстрого питания. Соусы – главное достояние французской кухни. Вина и сыры «Высокой» и простонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология – основа мировой интернациональной кухни.		
	В том числе практических занятий		
	Разработка ТТК блюд французской кухни		
Тема 5. Немецкая и английская кухни	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Особенности немецкой и английской национальной кухни. Кухни Великобритании и Германии – как отражение национального характера: простота, качество, добротность. Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь - климат, географическое положение, национальные традиции.		
	В том числе практических занятий		
	Разработка ТТК для блюд немецкой и английской кухни		
Тема 6. Скандинавская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Особенности скандинавских кухонь. Общие и отличительные черты национальных кухонь Финляндии, Норвегии, Швеции. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ.		
	В том числе практических занятий		
	Разработка ТТК для блюд скандинавской кухни		
Тема 7. Балканская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Балканская кухня. Греческая национальная кухня – простота, яркость, ароматность. Использование оливкового масла, вин, сыра, овощей, фруктов. Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.		
	В том числе практических занятий		
	Разработка ТТК для блюд балканской кухни.		

Тема 8. Испанская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Испанская кухня. Особенности ее формирования – экзотическая смесь европейских и арабских традиций, а так же влияние Мексики. Основа сырьевого ассортимента – продукты, завезенные из Нового Света: томаты, сладкий перец, кукуруза, картофель, тыква, кабачки, шоколад. Приемы тепловой обработки. Особенности оформления и подачи блюд. Тапас. Использование вин в процессе приготовления блюд. Приготовление популярных блюд испанской кухни.		
	В том числе практических занятий		
Тема 9. Латино-американская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Латино-американская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ. Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомоле. Тортильи с различными наполнителями. Напитки и десерты.		
	В том числе практических занятий		
Тема 10. Японская кухня	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Технология приготовления основных групп блюд японской кухни: суши, сашими, супов. Использование приемов консервирования. Особенности оформления блюд и сервировки стола.		
	В том числе практических занятий		
Тема 11. Кухня юго-восточной Азии	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Китайская кухня. Основа ее – многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны. Характеристика и особенности тайской и вьетнамской кухонь. Характеристика сырья. Особенности приготовления блюд, использования пряностей и приправ.		
	Разработка ТТК для блюд японской кухни.		

	В том числе практических занятий	3	
	Разработка ТТК для блюд юго-восточной Азии		
Тема 12. Кавказская и закавказская кухни	Содержание учебного материала.	4	ПК 8.1 ПК 8.2 ОК 01 - ОК 09
	Кавказская кухня и закавказская кухни. Особенности армянской, грузинской кухонь. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ. Особенности узбекской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ. Особенности таджикской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ.		
	В том числе практических занятий	2	
	Разработка меню ресторанов кавказской кухни, составление ТТК.		
	Проанализировать ассортимент блюд армянской и грузинской кухонь, общие и отличительные черты. Собрать библиотечку рецептов кухонь.	2	
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Проанализировать особенности ассортимента пряностей в различных национальных кухнях.</p> <p>Анализ ассортимента пряностей, используемых в разные периоды в русской кулинарии. Анализ меню русских ресторанов 18-19 века. Характеристика, значение в питании пряностей русской кухни.</p> <p>Изучить и проанализировать ассортимент блюд итальянской кухни в меню «неитальянского ресторана». Собрать рецептуры блюд итальянской кухни.</p> <p>Составить словарь французской кулинарной классики.</p> <p>Собрать рецептуры блюд немецкой и английской кухонь.</p> <p>Проанализировать, как отражаются национальные черты характера немцев, англичан, скандинавов на их национальных кухнях.</p> <p>Проанализировать как и в чем повлияла турецкая кухня на балканскую кухню на примере рецептур и технологий приготовления блюд турецкой кухни.</p> <p>Проанализировать блюда, приготовляемые из продуктов, завезенных из «Нового света» в современном меню. Собрать рецептуры.</p> <p>Анализ меню ресторанов с латино-американской кухней г. Екатеринбурга «Конкиста», «Кактус». Собрать рецептуры блюд современного национального ресторана с латино-американской кухней.</p> <p>Составление меню японского ресторана.</p> <p>Изучение ассортимента блюд китайской кухни в ресторанах.</p>	24	

Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Реализация программы дисциплины учебного кабинета технологии продукции общественного питания; лаборатории - учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудование учебного места преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся;
- рабочие столы;
- электроплиты;
- пароконвектомат;
- взбивальная машина;
- блендер;
- миксер;
- мясорубка электрическая;
- весы электронные;
- холодильный шкаф;
- лампа для работы с карамелью;
- раковины для мытья посуды ;
- раковина для мытья рук;
- посуда для приготовления блюд (в том числе национальная);
- инвентарь для приготовления блюд;
- посуда для подачи блюд;
- сырье для приготовления блюд;
- моющие и дезинфицирующие средства.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» УТВ. 02.01.2000 ФЗ-29
- 2.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., Хлебпродинформ, 1996.
- 3.СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Основные источники:

- 1.Адираджа Дас. Ведическое кулинарное искусство. Бхакиведанта Бук Траст,2018.
- 2.Дольников В.В. Испанская кухня. М., «Эксмо». 2014.

3. Кадзуко Э. Практическая энциклопедия японской кухни. Челябинск, Аркаим. 2016.
4. Кельтенбах Марианн. Кулинарное путешествие. Франция. М., «Ниола 21 век», 2015.
5. Короткова М.З. Застолье и кулинарные традиции. М., Дрофа-Плюс. 2015.
6. Кручинин Н.П. Французская кухня. М., Феникс. 2010.
7. Моррис С. Специи. М., Росмэн. 2002.
8. Некоркина Ю.В. Вкусная Италия. М., Центрполиграф, 2017.
9. Соломник Т. Европейская шкатулка. М., ИД «Нева». 2016.
10. Сяо-Минь. Китайская кухня. М., Аст-пресс-книга. 2014.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.И. Новые ресторанные технологии. – М., Ресторанные ведомости, 2015.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.– М., Деловая литература, 2001.
3. Крысько В.Г. Этническая психология. М., Академия, 2014.
4. Николаева Л.И. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию. Учебно-методическое пособие. – Екатеринбург, УрГЭУ, 2014.
5. Ромбауэр И. Кулинарная библия. – М., Эксмо. 2015.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М., Экономика, 2014.
7. Дольников В.В. Испанская кухня. М., «Эксмо». 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составные элементы коммерческой особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; – товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; – особенности обработки сырья, используемого в национальных кухнях; – особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; – приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; – особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах. 	<p>Правильно и в полном объеме демонстрирует знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составные элементы коммерческой особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; – товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; – особенности обработки сырья, используемого в национальных кухнях; – особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; – приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; <p>особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменного/устного опроса; • тестирования; • самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменных/устных ответов; • тестирования и т.д.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обрабатывать национальное и нетрадиционное сырье, новые виды сырья; – использовать полуфабрикаты промышленной выработки в процессе приготовления блюд; – проводить подготовку сырья для приготовления блюд (вымачивание, маринование в вине, соках и других жидких средах), фламбирование; – оформлять блюда в соответствии с требованиями национальных требований; – соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность 	<p>Правильно и в полном объеме владеет умениями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обрабатывать национальное и нетрадиционное сырье, новые виды сырья; – использовать полуфабрикаты промышленной выработки в процессе приготовления блюд; – проводить подготовку сырья для приготовления блюд (вымачивание, маринование в вине, соках и других жидких средах), фламбирование; – оформлять блюда в соответствии с требованиями национальных требований; – соблюдать санитарные 	

<p>готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none">– проводить тепловую обработку подготовленного сырья и полуфабрикатов в соответствии с правилами, обеспечивающими минимальные потери питательных веществ;– использовать современное технологическое оборудование и инвентарь, используемые в национальных кухнях.	<p>требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none">– проводить тепловую обработку подготовленного сырья и полуфабрикатов в соответствии с правилами, обеспечивающими минимальные потери питательных веществ;– использовать современное технологическое оборудование и инвентарь, используемые в национальных кухнях.	
---	---	--