

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

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «23» 06 2017 г.
№ 7



Ф.Г. Исламгалиев
«23» 06 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

2017 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
«Особенности национальной и зарубежной кухни»

1.1. Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке обучающихся.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
учебная дисциплина относится к вариативной части программы и входит в раздел общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обрабатывать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды сырья; (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах);
- оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями;
- соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов;
- проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;
- использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;
- современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания;
- товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей;
- правила 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;

Результатом освоения программы дисциплины ОП «Особенности национальной и зарубежной кухни» является формирование элементов компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося—72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося48 - часов; практической работы обучающегося 24 часа; самостоятельной работы обучающегося24– часа.

ОП.16 «Особенности национальной и зарубежной кухни»			
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), специальных учебных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.1 Теория специй и пряностей	Особенности национальной и зарубежной кухни 1. 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. Самостоятельная работа. Проанализировать особенности ассортимента пряностей в различных национальных кухнях.	2	1
	Тема 1.2 Русская кухня	1. Русская кухня. Особенности русской национальной кулинарии. Этапы и периоды формирования русской кухни. Обучение товаров Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне. Особенности «заготовки» и способы хранения продуктов на Руси. Технология приготовления наиболее популярных русских блюд. Сервировка русского стола. Практические занятия. Разработка ТТК для блюд русской кухни Самостоятельная работа Анализ ассортимента пряностей, используемых в разные периоды в русской кулинарии. Анализ меню русских ресторанов 18-19 века. Характеристика, значение в питании пряностей русской кухни	2

7

Тема 1.3 Итальянская кухня	1. Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, приправ, специй, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухне Италии – от закусок до десертов. Региональные особенности итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Кулинарные символы Италии. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов. Практические занятия: Разработка ТТК для лабораторных работ Самостоятельная работа Изучить и проанализировать ассортимент блюд итальянской кухни в меню «итальянского ресторана». Собрать рецептуры блюд	2	1
	Тема 1.4. Французская кухня	1. 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 (региональная) и общепринятая – для быстрого питания. Соусы – главное достояние французской кухни. Вина и сыры «высокой» и протонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология – основа мировой интернациональной кухни. Практические занятия: разработка ТТК Самостоятельная работа. Составить словарь французской кулинарной классики.	2
		4	2
		2	1

8

Японская кухня	<p>Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Технологии приготовления основных групп блюд японской кухни: суши, сашими, супов. Использование приемов консервирования. Особенности оформления блюд и сервировки стола.</p> <p>Практические занятия: разработка ТТК для блюд японской кухни. Самостоятельная работа: составление меню японского ресторана. Составление ТТК для лабораторных работ</p> <p>1. Китайская кухня. Основа ее – многовековые традиции народов тепловых обработок, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны.</p> <p>Характеристика и особенности тайской и вьетнамской кухонь. Характеристика сырья. Особенности приготовления блюд, использования пряностей и приправ.</p> <p>Практические занятия: разработка ТТК для блюд восточной Азии.</p>	2	2	1	2
Тема 1.11. Кухня юго-восточной Азии	<p>Самостоятельная работа. Изучение ассортимента блюд китайской кухни в ресторанах.</p> <p>1. Кавказская кухня и закавказская кухня. Особенности армянской, грузинской кухонь. Общие и отличительные черты. Особенности использования пряностей и приправ.</p> <p>Особенности узбекской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, приправ. Особенности формирования сырьевых, приемов тепловой обработки, приправ. Особенности таджикской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ.</p> <p>Практические занятия: разработка меню ресторанов кавказской</p>	2	2	1	2
Тема 1.12. Кавказская и закавказская кухни		2	2	1	2

кухни, составление ТТК					
Самостоятельная работа. Пронумеровать ассортимент блюд армянской и грузинской кухонь, общие и отличительные черты. Собрать библиотечку рецептов кухонь.					2
Зачёт					48
Всего:					72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Особенности национальной и зарубежной кухни»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
общественного питания; лаборатории учебного кабинета технологии продукции
Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.

Дополнительные источники:

1. Денисов Д.И. Соусы. – М., Ресторанные ведомости, 2015.
2. Долгополова С.И. Новые ресторанные технологии. – М., Ресторанные ведомости, 2016.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технологии приготовления пищи.– М., Деловая литература, 2016.
4. Крысько В.Г. Этническая психология. М., Академия, 2017.
5. Николаева Л.И. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию. Учебно-методическое пособие. – Екатеринбург, УрГУ, 2016.
6. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М., Центрполиграф. 2015.
7. Ромбауэр И. Кулинарная библия. – М., Эксмо. 2017.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М., Экономика, 2017.
9. .АлираджаДас. Ветическое кулинарное искусство. Бхакиведанта Бук Траст,2015.
- 10.Дольников В.В. Испанская кухня. М., «Эксмо». 2016.
- 11.Калзуко Э. Практическая энциклопедия японской кухни. Челябинск, Аркаим. 2016.
- 12..Кельтенбах Марианн. Кулинарное путешествие. Франция. М., «Ниола 21 век»,2015.
- 13.Короткова М.З. Застолье и кулинарные традиции. М., Дрофа-Плюс. 2015.
- 14.Кручинин Н.П. Французская кухня. М., Феникс. 2016.
- 15.Моррис С. Специи. М., Росмэн. 2014.
- 16.Некоркина Ю.В. Вкусная Италия. М., Центрполиграф. 2014.
- 17.Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М., Центрполиграф. 2015.
- 18.Соломник Т. Европейская шкатулка. М., ИД «Нева». 2016.
- 19.Сяо-Минь. Китайская кухня. М., Аст-пресс-книга. 2014.
- 20.Циприк Й. Все, что нужно знать о сырах. М.,БММ АО. 2017.

21. Хенс Рита М., Кулинарное путешествие. Азия. «Ниола 21 век», 2015.
 22. Эскофье О. Кулинарный путеводитель. – М., Центрполиграф, 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Особенности национальной и зарубежной кухни»»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: обрабатывать национальное и нетрадиционное сырье, новые виды сырья; использовать полуфабрикаты промышленной выработки в процессе приготовления блюд	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
проводить подготовку сырья для приготовления блюд (вымачивание, маринование в вине, соках и других жидких средах), фламбирование; оформлять блюда в соответствии с требованиями национальных требований;	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов.	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
проводить тепловую обработку подготовленного сырья и полуфабрикатов в соответствии с правилами, обеспечивающими минимальные потери питательных веществ.	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
Использовать современное технологическое оборудование и оборудование и инвентарь, используемые в национальных кухнях	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
Знания:	
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;	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
особенности обработки сырья, используемого в национальных кухнях;	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд;	<i>Тестирование и текущий контроль</i>
приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря;	<i>Тестирование и текущий контроль</i>
особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах;	<i>Контрольная работа</i> <i>Тестирование. Контрольная работа</i> <i>Тестирование</i>
	<i>Текущий контроль</i>