

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 « 05 » 09 2016 г.  
№ 14

УТВЕРЖДАЮ  
Директор   
Ф.Г. Исламгалиев  
Приказ № 41/05 от « 05 » 09 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.15 ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ**

2016 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 дополнителном 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;
- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (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»			
4	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Уровень освоения
	Объем часов		
	Особенности национальной и зарубежной кухни	(если предусмотрено)	
Тема 1.1 Теория специй и пряностей	2	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.	1
Тема 1.2 Русская кухня	2	1. 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 «заготовки» и способы хранения продуктов на Руси. Технологія приготовления наиболее популярных русских блюд. Составление русского стола. Практические занятия: разработка ГТК для блюд русской кухни	1
	2	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	1

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, 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. Технологія приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов. Практические занятия: разработка ГТК для лабораторных работ Самостоятельная работа Изучить и проанализировать ассортимент блюд итальянской кухни в меню «неитальянского ресторана». Собрать рецептуры блюд итальянской кухни.	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 – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая – для быстрого питания. Соусы – главное достоинство французской кухни. Вина и сыры «Высокого» и простонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология – основы мировой интернациональной кухни. Практические занятия: разработка ГТК Самостоятельная работа. Составить словарь французской кулинарной классики.	2	1
	4	2	2
	2	1	1

<p><b>Тема 1.5.</b> <b>Немецкая и английская кухни</b></p>	<p>1. 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.</p> <p>Практическая работа: разработка ТТК для блюд немецкой и английской кухни</p> <p>Самостоятельная работа. Собрать рецептуры блюд немецкой и английской кухонь.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.6.</b> <b>Скандинавская кухня</b></p>	<p>1. 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. Особенности приготовления и приправ.</p> <p>Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ.</p> <p>Практические занятия: разработка ТТК для блюд скандинавской кухни</p>	2	2
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Балканская кухня</b></p>	<p>Самостоятельная работа Проанализировать, как отражаются национальные черты характера немцев, англичан, скандинавов на их национальных кухнях.</p> <p>1. Балканская кухня. Греческая национальная кухня – простота, яркость, ароматность. Использование оливкового масла, вин, сыра, овощей, фруктов.</p> <p>Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.</p> <p>Практические занятия: разработка ТТК для блюд балканской кухни.</p>	2	1

<p><b>Тема 1.8.</b> <b>Испанская кухня</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа</b> Проанализировать как и в чем повлияла турецкая кухня на балканскую кухню на примере рецептов и технологий приготовления блюд турецкой кухни</p> <p>1. 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.</p> <p>Приемы тепловой обработки. Особенности оформления и подачи блюд. Тапас. Использование вин в процессе приготовления блюд. Приготовление популярных блюд испанской кухни.</p>	2	2
	<p>Практические занятия: разработка ТТК для блюд испанской кухни.</p>	2	1
<p><b>Тема 1.9.</b> <b>Латино-американская кухня</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Проанализировать блюда, приготовляемые из продуктов, завезенных из «Нового света» в современном меню. Собрать рецептуры.</p> <p>1. Латино-американская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ.</p> <p>Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомолье. Тортилья с различными наполнителями. Напитки и десерты.</p>	2	1
	<p>Практические занятия: разработка ТТК для блюд мексиканской кухни.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.10.</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Анализ меню ресторанов с латиноамериканской кухней г. Екатеринбург «Конкиста», «Актус». Собрать рецептуры блюд современного национального ресторана с латино-американской кухней</p>	2	1
	<p>1. Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование.</p>	2	1

1 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.</p> <p>Самостоятельная работа. Составление меню японского ресторана. Составление ТТК для лабораторных работ</p> <p>1. Китайская кухня. Основа ее – многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование традиций – подлинное отражение национальных традиций древней страны.</p> <p>Характеристика и особенности тайской и вьетнамской кухни. Характеристика сырья. Особенности приготовления блюд, использования приностей и приправ.</p> <p>Практические занятия: разработка ТТК для блюдого-восточной Азии.</p> <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 формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования приностей и приправ.</p> <p>Особенности узбекской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования приностей и приправ.</p> <p>Особенности таджикской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования приностей и приправ.</p> <p>Практические занятия: разработка меню ресторанов кавказской</p>	2	1
		2	2
Тема 1.11. Кухня юго-восточной Азии	<p>1. Китайская кухня. Основа ее – многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование традиций – подлинное отражение национальных традиций древней страны.</p> <p>Характеристика и особенности тайской и вьетнамской кухни. Характеристика сырья. Особенности приготовления блюд, использования приностей и приправ.</p> <p>Практические занятия: разработка ТТК для блюдого-восточной Азии.</p> <p>Самостоятельная работа. Изучение ассортимента блюд китайской кухни в ресторанах.</p>	2	1
		2	2
Тема 1.12. Кавказская и закавказская кухни	<p>1. Кавказская кухня и закавказская кухня. Особенности армянской, грузинской кухонь. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования приностей и приправ.</p> <p>Особенности узбекской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования приностей и приправ.</p> <p>Особенности таджикской кухни. Особенности формирования. Ассортимент сырья, приемов тепловой обработки, использования приностей и приправ.</p> <p>Практические занятия: разработка меню ресторанов кавказской</p>	2	1
		2	2

КУХНИ, составление ТТК.			
Самостоятельная работа. Проанализировать ассортимент блюд армянской и грузинской кухонь, общие и отличительные черты.	2		2
Собрать библиотечку рецептов кухонь.			
Зачет		48	
Всего:		72	

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

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация программы дисциплины учебного кабинета технолога производства 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 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 Ф3-29
- 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. Технология 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, УрГЭУ, 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. АдираджаДас. Ветическое кулинарное искусство. Бхактиведанта Бук Траст,2015.
10. Дольников В.В. Испанская кухня. М., «Эксмо». 2016.
11. Кадзуко 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. Спелли. 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 оценки 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	Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия) Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)
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 готовой продукции и полуфабрикатов;	Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия) Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия) Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)
проводить тепловую обработку подготовленного сырья и полуфабрикатов в соответствии с правилами, обеспечивающими минимальные потери питательных веществ; Использовать современное технологическое оборудование и обслуживание и инвентарь, используемые в национальных кухнях	Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия) Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)
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; 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;	Тестирование и текущий контроль Тестирование и текущий контроль Контрольная работа Тестирование. Контрольная работа Тестирование Текущий контроль