

45

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор

Ф.Г. Исламгалиев  
Приказ № 1111 от «23» 06 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.15 «Особенности национальной и зарубежной кухни»  
по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии  
с ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Екатеринбург,  
2017г.

45

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

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

Разработчик: Королев А.П., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 7  
от «23» 06 2017г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н. Субботина  
«23» 06 2017г.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.  
4

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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 дополнителем 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;

-примемы 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), результаты 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), межцикловых курсов (МКЦ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
Особенности национальной и зарубежной кухни			
Тема 1.1 Теория специй и пряностей	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 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. Технологии 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	1

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, 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. Практические занятия: разработка ТТК для лабораторных работ Самостоятельная работа Изучить и проанализировать ассортимент блюд итальянской кухни в меню «итальянского 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» - оудухтворенное 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. Практические занятия: разработка ТТК Самостоятельная работа. Составить словарь французской кулинарной классики.	4 2

8

<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>	2	2
<p><b>Тема 1.6.</b> <b>Скандинавская кухня</b></p>	<p><b>Практическая работа:</b> разработка ТТК для блюд немецкой и английской кухни <b>Самостоятельная работа.</b> Собрать рецептуры блюд немецкой и английской кухонь.</p> <p>1. Особенности скандинавских кухонь. Общие и отличительные черты национальных кухонь. Финляндия, Норвегия, Швеция. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Балканская кухня</b></p>	<p><b>Практические занятия:</b> разработка ТТК для блюд скандинавской кухни</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> 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, вина, сыра, овощей, фруктов.</p> <p>Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.</p>	2	1
<p><b>Практические занятия:</b> 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 влияния 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 вина в процессе приготовления блюд. Приготовление популярных блюд испанской кухни.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.9.</b> <b>Латино-американская кухня</b></p>	<p><b>Практические занятия:</b> разработка ТТК для блюд испанской кухни.</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, гуакомоле. Тортильи с различными наполнителями. Напитки и десерты.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.10.</b></p>	<p><b>Практические занятия:</b> разработка ТТК для блюд мексиканской кухни.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Анализ меню ресторанов с латиноамериканской кухней г. Екатеринбурга («Конкиста», «Кактус»). Собрать рецептуры блюд современного национального ресторана с латино-американской кухней</p> <p>1. Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование.</p>	2	2

<p>1 Японская кухня</p>	<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><b>Практические занятия:</b> разработка ТПК для блюд японской кухни.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Составление меню японского ресторана. Составление ТПК для лабораторных работ</p> <p>1. Китайская кухня. Основа ее – многовековые традиции народов тепловой обработки, 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 кухни. Характеристика сырьевых особенностей и приправ. Использование пряностей и приправ.</p> <p><b>Практические занятия:</b> разработка ТПК для блюд юго-восточной Азии.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Тема 1.11. Кухня юго-восточной Азии</p>	<p>1. Кавказская кухня и закавказская кухни. Особенности армянской, грузинской кухни. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырьевых, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ. Особенности формирования. Ассортимент сырьевых, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ.</p> <p><b>Практические занятия:</b> разработка меню ресторанов кавказской</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Тема 1.12. Кавказская и закавказская кухни</p>	<p>1. Кавказская кухня и закавказская кухни. Особенности армянской, грузинской кухни. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырьевых, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ. Особенности формирования. Ассортимент сырьевых, приемов тепловой обработки, использования пряностей и приправ.</p> <p><b>Практические занятия:</b> разработка меню ресторанов кавказской</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>

<p>Кухни, составление ТПК.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Проанализировать ассортимент блюд армянской и грузинской кухни, общие и отличительные черты. Собрать библиотечку рецептов <b>курсов</b>.</p>	<p>2</p> <p>48</p> <p>72</p>
<p><b>Зачет</b></p> <p><b>Всего:</b></p>	<p>2</p> <p>48</p> <p>72</p>

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

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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 мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лабораторий:

- 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. 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. Ведическое 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..Кельгенбах 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 «Нсва». 2016.
- 19.Сяо-Минь. Китайская кухня. М., Аст-пресс-книга. 2014.
- 20.Циприк Й. Вес, 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.

Умения: Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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; соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов; 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	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i>
<b>Знания:</b> особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии, товарную 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;	<i>Наблюдения в процессе практической деятельности (лабораторные условия)</i> <i>Тестирование и текущий контроль</i> <i>Тестирование и текущий контроль</i> <i>Контрольная работа</i> <i>Тестирование. Контрольная работа</i> <i>Тестирование</i> <i>Текущий контроль</i>