

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

«23» 08 2020 г.

№

10

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 КУХНЯ НАРОДОВ МИРА

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа ОП.14 «Кухня народов мира» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.14 «Кухня народов мира» разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.14 «Кухня народов мира» относится к общепрофессиональному циклу обязательных дисциплин, обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

КОД ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;- подбирать ассортимент блюд и напитков;- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	<ul style="list-style-type: none">– основные факторы, формирующие основу национальной кухни;- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;- основные положения рационального питания;- значение основных пищевых веществ;- положения нетрадиционных систем питания;- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;- особенности национальной кухни народов стран;- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	47
Самостоятельная работа	5
Обязательная аудиторная	42
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-
практические занятия	24
консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.	Содержание учебного материала. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: - экономические особенности страны; - географическое расположение и климатические условия страны;	1	ОК01 – ОК 10

1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - этногенез; - набор исходных продуктов и их сочетание; - характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов; - режимы питания. 		
Тема 2. Характерные черты и особенности русской кухни.	Содержание учебного материала.	3	ОК01 – ОК 10
	Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, пожарские котлеты, сибирские пельмени.		
	В том числе, практических занятий		
	1. Приготовление традиционных блюд русской кухни.		
Тема 3. Характерные черты и особенности украинской и белорусской кухни.	Содержание учебного материала.	3	ОК01 – ОК 10
	Этническая характеристика украинской кухни. Самобытные белорусские национальные блюда.		
	В том числе, практических занятий		
	1. Приготовление традиционных блюд украинской кухни.		
	2. Приготовление традиционных блюд белорусской кухни.		
Тема 4. Кавказская национальная кухня.	Содержание учебного материала.	3	ОК01 – ОК 10
	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.		
	В том числе, практических занятий		
	1. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.		

1	2	3	4
Тема 5. Кухня народов Средней Азии.	Содержание учебного материала.	7	ОК01 – ОК 10
	Связь религиозных традиций и питания. Ассортимент и технология блюд казахской, киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.		
	В том числе, практических занятий	6	
	1. Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни. 2. Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни. 3. Приготовление традиционных блюд таджикской и туркменской кухни.		
Тема 6. Национальная японская кухня и ее своеобразие	Содержание учебного материала.	3	ОК01 – ОК 10
	Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Приготовление традиционных блюд японской кухни.		
Тема 7. Традиции китайской кухни	Содержание учебного материала.	3	ОК01 – ОК 10
	Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Приготовление традиционных блюд китайской кухни.		
Тема 8. Французская кухня.	Содержание учебного материала.	3	ОК01 – ОК 10
	Широкое применение овощей, салатов. Использование сыров для приготовления блюд. Приготовление соусов. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и д.р. Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порей с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Приготовление традиционных блюд французской кухни.		

1	2	3	4
Тема 9. Особенности национальных кухонь народов стран Италии и Англии.	Содержание учебного материала.	5	ОК01 – ОК 10
	Особенности итальянской кухни. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг).		
	В том числе, практических занятий	4	
	1. Приготовление традиционных блюд итальянской кухни. 2. Приготовление традиционных блюд английской кухни.		
Тема 10. Немецкая кухня.	Содержание учебного материала	3	ОК01 – ОК 10
	Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Приготовление традиционных блюд немецкой кухни.		
Самостоятельная работа: 1. Подготовить технологические карты для блюд: 2. Русской, белорусской, украинской кухни. 3. Кавказской и народов Средней Азии. 4. Национальной японской и китайской кухни. 5. Национальных кухонь народов стран Западной Европы.		5	ОК01 – ОК 10
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		47	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стол письменный – 15;
- стул – 30;
- стол преподавателя – 1;
- стул преподавателя – 1;
- доска магнитная – 1;
- шкаф для документов - 2.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- принтер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- подборка учебных фильмов, по дисциплине

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1. Иллюстрированная энциклопедия «кулинарные шедевры народов мира» в 20-ти томах, Том 1. Испанская кухня. – М.: Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2011.
2. Русская кухня. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.
3. Салихов Ш.Г. Блюда узбекской кухни. – издательство ЦК компартии Узбекистана. Ташкент, 1991
4. Советская кулинария по ГОСТу. Автор – составитель С.В. Пашков.-ООО «Издательство АСТ»,2015

3.2.2. Интернет- ресурсы:

1. www.edu.ru – портал Российское образование.
2. www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд.
3. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России.
4. www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы.
5. <http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки и не только.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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"> - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - основные положения рационального питания; - значение основных пищевых веществ; - положения нетрадиционных систем питания; - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Самостоятельная работа: устный опрос, тестирование, оценка выполнения творческих работ;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; - подбирать ассортимент блюд и напитков; - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. 		