

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Кухня народов мира

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 20.12.2016 г. № 4828.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

А.В. Панкратьева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»
(место работы)

зам.директора по НМР
(занимаемая должность)

О.Д.Щелкова
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кухня народов мира

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью общеобразовательной подготовки студентов по программе подготовки специалистов среднего звена специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер, бармен.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина реализуется в общепрофессиональном цикле (вариативная часть).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;
- разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;
- владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.

знать:

- особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;
- этнографический подход в изучении традиций питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Общие компетенции	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной нагрузки обучающегося **80** часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **72** часов;
- экзамен – **6** часов;
- консультация – **2** часа;
- объем самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объём образовательной программы	80
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	72
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	-
практические занятия	40
самостоятельная работа	0
консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Кухня народов мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.Кухня народов мира		42	
Тема 1.1 Национальные блюда славянских народов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Введение. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания</p> <p>2 Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций Особенности и своеобразие в переработке продуктов.</p> <p>3 Национальный репертуар блюд. Национальный репертуар блюд славянских народов.</p> <p>Практические занятия 1, 2, 3, 4</p> <p>1 Составление технологических карт, на блюда кухни славянских народов (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд.</p> <p>2 Приготовление холодных блюд славянских народов.</p> <p>3 Приготовление супов (похлебок) и вторых блюд славянских народов.</p> <p>4 Приготовление сладких блюд и кулинарных изделий славянских народов.</p>	14	2-3
Тема 1.2 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.</p> <p>2 Технология приготовления блюд во Франции. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребление продуктов питания народов Европы.</p> <p>3 Технология приготовления блюд в Италии</p> <p>4 Технология приготовления блюд в Германии</p> <p>5 Технология приготовления блюд в Испании.</p> <p>6 Технология приготовления блюд в скандинавских странах.</p> <p>Практические занятия 5,6,7,8,9,10,11</p> <p>1 Составление технологических карт на блюда кухни Европейских стран.</p> <p>2 Приготовление блюд Французской кухни.</p> <p>3 Приготовление блюд Итальянской кухни.</p> <p>4 Приготовление блюд Германской кухни.</p> <p>5 Приготовление блюд Испанской кухни.</p> <p>6 Приготовление блюд Английской кухни.</p>	26	2-3
		14	

	7	Приготовление блюд скандинавских стран.		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 1.3 Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай	Содержание учебного материала			
	1	Общие принципы формирования пищевых обрядов приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии.	16	2-3
	2	Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций.		
	3	Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульи плавники мясо собаки. Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран Азиатско-тихоокеанского региона.		
	Практическое занятие 12,13,14,15,16		10	
	1	Составление технологических карт.		
	2	Приготовление блюд Китайской кухни.		
	3	Приготовление блюд Японской кухни.		
	4	Приготовление блюд Корейской кухни.		
	5	Приготовление блюд Индокитайской кухни.		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 1.4 Традиции питания в Арабских странах и США	Содержание учебного материала		16	
	1	Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Индия). Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии.		2-3
	2	Традиционные национальные блюда технология приготовления. Термическая обработка блюд. Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки, обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.		
	3	Кухни и традиции питания США.		
	4	Традиционные национальные блюда технология приготовления США.		
	Практическое занятие 17,18,19,20		8	
	1	Составление технологических карт.		
	2	Приготовление блюд Арабских стран.		
	3	Приготовление блюд Индийской кухни.		
	4	Приготовление блюд кухни США.		
Консультации			2	
Экзамен			6	
Всего			80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация учебной дисциплины «Кухня народов мира» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2017.

2. Сборник рецептов зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2016.

3. Щенникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: учебное пособие / Н.В. Щенникова. – Владивосток. Дальнаука, 2016.

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие/О.П.Ефимова; под ред. Н.И.Кабушкина.-5-е изд., испр.- Мн.: Новое знание, 2014.

Журналы:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес
2. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать»
3. Ресторановедъ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы

1. Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>
2. Электронно-библиотечная система КнигаФонд <http://www.knigafund.ru>
3. Рубрикон: www.rubricon.com
4. Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru
5. Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru

6. Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий
IQ Lib:www.iqlib.ru
7. East View Information Services: www.ebiblioteka.ru
8. АРМ АБИС «Дельфин»
9. Система управления образовательным контентом «Moodle»
<http://oracul.artem.vvsu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
Знания:	
особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения тестовых заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
этнографический подход в изучении традиций питания.	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения тестовых заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.