

Приложение П.1

к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Блюда мировой кухни

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Блюда мировой кухни

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Заключаются в овладении обучающимися вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира. Кроме теоретической части дисциплины, предусмотрено проведение практических занятий на базе конкретных предприятий кафе Чунского района с целью изучения технологии приготовления блюд русской и зарубежной кухни, национальных кухонь народов. Особое внимание уделяется вопросам отпуска и оформления блюд, в том числе банкетных, современных основ, стиля и направления европейской, русской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь с учетом критериев качества и безопасности.

Задачи курса – изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах.

Место дисциплины

Дисциплина ОП.12 Блюда мировой кухни входит в перечень курсов базовой части профессионального цикла ПК.

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. 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; 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.

Освоение данного курса предполагает его связь с предшествующими дисциплинами.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины

обучающийся должен знать:

- основные факторы, формирующие основу мировой 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 различных стран;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Обучающийся должен уметь:

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни;
- 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.

владеть:

- навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд мировой кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 36 часов, в том числе:

практические занятия -6 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего
Максимальная нагрузка, в т. ч.	36
Аудиторные занятия (всего)	28
Практические занятия (ПЗ)	6
Дифференцированный зачет	2

2.2.

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Блюда мировой кухни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Русская кухня		12	
Тема 1. Приготовление закусок	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. 3. Горячие закуски.	1 1 1	1
Тема 2. Приготовление супов	4. Супы. 5. Горячие блюда.	1 1	1,2
Тема 3. Приготовление десертов и напитков	6. Сладкие блюда (десерты). 7. Напитки (безалкогольные и алкогольные). 8. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1 1 1	1,2
Тема 4. Приготовление мучных и кондитерских изделий	9. Мучные изделия. 10. Кондитерские изделия.	1 1	1, 2
Тема 5. Практикум	Практическая работа 11. Составление технологических схем, 12. Составление технологических карт, качественных характеристик	1 1	3
Раздел 2 .Кухни народов ближнего зарубежья		8	
Тема 1. Кухня Беларуси	13. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 14. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. 15. Супы. Вторые блюда. 16. Сладкие блюда (десерты). Напитки (безалкогольные и алкогольные). 17. Кондитерские изделия. 18. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1 1 1 1 1 1	1,2
Тема 2. Кухня Молдавская	19. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1	1,2

	20.Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1	
Раздел 3. Кухни народов России		2	
Тема 1. Кухни: Башкирская, Бурятская	21.Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1	1,2
	22.Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1	
Раздел 4. Кухни народов Азии		12	
Тема 1. Кухни народов южной Азии: Индия, Таиланд, Вьетнам	23.Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1	1,2
	24.Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1	
Тема 2. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	25.Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1	1,2
	26.Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1	
Тема 3. Кухни народов средней Азии	27.Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	1	1,2
	28.Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1	
Тема 4. Кухни народов Кавказа	29.Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	1	1,2
	30.Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	1	
Тема 5. Практикум	<i>Практическая работа</i>		3
	31.Составление технологических схем, 32. Составление технологических карт, качественных характеристик	1 1	

	<i>Практическая работа</i>	2	3
	33-34 Составление презентации «Моя любимая кухня»		
	35-36 Дифференцированный зачет	2	
Всего:		36	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Комплект учебно-методической документации,
- Наглядные пособия,
- Электронный образовательный ресурс,

Технические средств аобучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео,проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет - ресурсов

Основная литература

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред.А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2016. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>
2. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2016. - 816 с - Режим доступа:<http://znanium.com/>
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2016 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать: современные тенденции Технологию приготовления блюд</p> <p>Уметь: подбирать ассортимент продукции в соответствии с рационального питания, составлять различные виды рационов особенностей национальной кухни, Религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, Кондитерские изделия национальной в рамках данной программы, ассортимент блюд и напитков, подавать блюда</p> <p>Уметь: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни</p> <p>Владеть: технологическими терминами, определениями</p>	<p>Лекция-беседа</p> <p>Практическая работа</p>

