

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУД.01 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

«Кухни народов мира»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Кухни народов мира» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.

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

Знание данной дисциплины необходимо для становления специалиста высокого профессионального уровня в области производства кулинарной продукции. Цель преподавания дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.

Основными задачами дисциплины являются: изучение ассортимента блюд народов мира и правил их подачи, традиционных источников сырья и способах его кулинарной обработки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать:**

- Основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.
- Основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
- Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.
- Ассортимент традиционных блюд.
- Современное кулинарное искусство в национальных традициях.
- Особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной и зарубежной кухни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.

- Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.
- Приготавливать блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия кухни народов мира в рамках данной программы.
- Подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной зарубежной кухне.
- Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

Дисциплина «Кухни народов мира» способствует формированию следующих общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. Применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Дисциплина «Кухня народов мира» способствует формированию следующих профессиональных компетенций

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72** часа.

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
Лабораторные работы	-
Самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
1.Введение	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов Основы технологии приготовления кулинарной продукции	2
2. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.	Характерные черты и особенности русской кухни, ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Этническая характеристика украинской кухни, ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Самобытные белорусские национальные блюда, ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	14
3.Традиционная и современная кавказская национальная кухня	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Грузинская национальная кухня. Армянская национальная кухня. Азербайджанская национальная кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	9
4.Кухня прибалтийских народов.	Кухня прибалтийских народов. Латвийская национальная кухня. Литовская национальная кухня. Эстонская национальная кухня. Ассортимент. Технология и подача традиционных блюд.	8

5.Традиции национальной казахской кухни.	Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	7
6.Кухня народов Средней Азии.	Традиции национальной киргизской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Традиции национальной узбекской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Традиции национальной таджикской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Традиции национальной туркменской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	10
7. Национальная японская кухня и ее своеобразие.	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	4
8.Традиции китайской кухни.	Традиции китайской кухни. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	5

9.Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии.	Особенности итальянской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Французская кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Немецкая кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Английская кухня.. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	10
	Дифференцированный зачет	3
	Всего:	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ).

Технические средства обучения:

- ПК,
- видеопроектор,
- проекционный экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Палихина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88430.html> — Режим доступа: для авторезин. Пользователей

2.Анфимова Н.А., Кулинария/ Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская, - М.: Издательский центр «Академия»,2015г.,- 400 с.

3.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Академия, 2013г.- 512с.

Дополнительные источники:

Золин. В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин., - Издательство: Академия, 2014 г., -256с.

4 Усов. В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ В.В. Усов., Издательство: Академия, 2008 г.,- 288с.

Интернет-ресурсы

5[www. culinary-russia.ru](http://www.culinary-russia.ru) – журнал питание и общество

6www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

7<http://fcior.edu.ru/> - федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

8<http://school-collection.edu.ru/> - единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

- 9<http://www.school.nd.ru/> - сайт Департамента образования. Компания Новый диск.
- 10<http://www.prosv.ru/> - издательство Просвещение
- 11<http://int-edu.ru/> - институт новых технологий
- 12<http://www.it-n.ru/> - сеть творческих учителей
- 13<http://LearningApps.org> - Сервис разработки интерактивных модулей LearningApps
- 14www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya
- 15zefira.net/category/nacionalnaya-kuxnya/
- 16www.kuharka.ru/talk/eat/piece_kitchen/
- 17kedem.ru/voyaj/cuisine/
- 18www.colombia.su/Cultura/culinari.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: -Основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии. -Основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд и блюд народов мира. - Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования. -Ассортимент традиционных блюд и блюд народов мира. - Современное кулинарное искусство в национальных традициях. - Особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной и кухни народов мира. Уметь: - Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков. -Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента. -Приготавливать блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. -Подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной зарубежной кухни. -Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	Опросы, тесты, составление презентаций , зачет