

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

РАССМОТРЕНО

на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

М.Б. Волкова

Протокол № 4 от

« 05 » 12 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

Мад А.Н. Шанина

« 06 » 12 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.14 Кухня народов мира
*в рамках образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности*
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3-4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Кухня народов мира

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9	разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; подбирать и рационально использовать сырье соответствующей определенной национальной кухни; оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы, Восточной Азии, штатов Америки; 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 национальной кухни; современное кулинарное искусство в национальных традициях; особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;
в том числе: дифференцированный зачет – 2 часа
самостоятельной работы обучающегося 9 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Кухня народов мира

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы	не предусмотрены
практические работы	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	9
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 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
ОП.14 Кухня народов мира		72	
Раздел 1. Формирование национальных кухонь народов мира		6	
Тема 1. Современные тенденции развития национальных кухонь народов мира	1.Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов 2.Национальная кулинария как часть национальной кухни. 3.Кулинарные традиции национальных кухонь мира 4.Современные тенденции в развитии кухонь народов мира. 5.Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. 6.Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь	6	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Составить схему формирования национальных кухонь народов мира	2	
Раздел 2. Кухня народов Юго-Восточной Азии		34	
Тема 1.Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран Ближнего Востока	1.Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. 2.Ассортимент и технология приготовления блюд турецкой, сирийской кухни. 3.Технология приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. 4.Приготовление напитков и особенности их подачи.	4	2
Тема 2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов Юго-Восточной Азии	1.Кухня народов Юго-Восточной Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. 2.Ассортимент и технология приготовления блюд вьетнамской, корейской, японской кухни. 3.Технология приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. 4.Приготовление напитков и особенности их подачи.	4	2
Тема 3. Национальная японская кухня и ее характеристика	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд 2.Традиционные способы кулинарной обработки сырья 3.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.	4	2

	Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче. 4.Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.		
Тема 4. Национальная китайская кухня и ее характеристика	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд 2.Традиционные способы кулинарной обработки сырья 3.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче. 4.Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	4	2
Тема 5. Национальная вьетнамская кухня и ее характеристика.	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд 2.Традиционные способы кулинарной обработки сырья 3.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче. 4.Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола	4	2
Тема 6. Национальная кухня стран Африки и ее характеристика	1.Кухня народов стран Африки. Связь религиозных традиций и питания. 2.Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. 3.Ассортимент и технология приготовления блюд египетской, тунисской кухни. 4.Технология приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий, напитков.	4	2
Тема 7. Национальная индийская кухня и ее характеристика.	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд 2.Традиционные способы кулинарной обработки сырья 3.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче 4.Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола 5-6. Практическое занятие 1: Подобрать и составить меню для иностранных туристов 7-8. Практическое занятие 2: Разработать технологические карты на национальные блюда разработать последовательность технологических операций при приготовлении национальных блюд, изделий, напитков 9-10. Практическое занятие 3: Подобрать и оформить сервировку блюд с национальной посудой	10	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Подготовка презентации: Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран Ближнего Востока	3	

	<p>Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Национальная тайская кухня и ее характеристика</p> <p>Подготовка презентации: Кухня народов Юго-Восточной Азии: виды оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): кухня народов Юго-Восточной Азии</p> <p>Подобрать и составить меню для иностранных туристов. Разработать технологические карты на национальные блюда</p> <p>разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.</p> <p>Подобрать и оформить сервировку блюд с национальной посудой</p>		
Раздел 3. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы		20	2
Тема 1. Национальная кухня Италии и ее характеристика	<p>1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд. Традиционные способы кулинарной обработки сырья</p> <p>2.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.</p>	2	
Тема 2. Национальная кухня Германии и ее характеристика	<p>1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд</p> <p>Традиционные способы кулинарной обработки сырья</p> <p>2.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.</p>	2	
Тема 3. Национальная кухня Греции и ее характеристика	<p>1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд</p> <p>Традиционные способы кулинарной обработки сырья</p> <p>2.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.</p> <p>Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.</p>	2	
Тема 4. Национальная кухня Франции и ее характеристика	<p>1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд</p> <p>Традиционные способы кулинарной обработки сырья</p> <p>2.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.</p> <p>Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче</p>	2	

Тема 5. Национальная кухня Великобритании и ее характеристика	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд Традиционные способы кулинарной обработки сырья 2.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	2	
Тема 6. Национальная кухня Бельгии и ее характеристика	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд Традиционные способы кулинарной обработки сырья 2.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	2	
Тема 7. Национальная кухня Чехословакии, Словакии, Польши и ее характеристика	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд Традиционные способы кулинарной обработки сырья 2.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче. 3-4.Практическое занятие 4: Подобрать и составить меню для иностранных туристов 5-6.Практическое занятие 5: Разработать технологические карты на национальные блюда разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков 7-8.Практическое занятие 6: Подобрать и оформить сервировку блюд с национальной посудой	8	
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. Подготовка презентации: Кухня народов стран Западной Европы: виды оборудования, инструментов, инвентаря Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Национальная скандинавская кухня и ее характеристика Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): Подобрать и составить меню для иностранных туристов. Разработать технологические карты на национальные блюда разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков. Подобрать и оформить сервировку блюд с национальной посудой	2	

Раздел 4. Особенности национальной кухни народов штатов Америки		10	
Тема 1. Национальная кухня штатов Америки и ее характеристика	1.Характеристика сырья и продуктов для приготовления блюд 2.Традиционные способы кулинарной обработки сырья 3.Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. 4-5.Особенности технологии приготовления национальных блюд, требования к их оформлению и подаче 6.Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола 7-10. Практическое занятие 7: Особенности оформления сервировки тематических столов, дизайн и подача блюд	10	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4. Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): национальная кухня штатов Америки. Особенности оформления сервировки тематических столов, дизайн и подача блюд	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. «Кухни народов мира». Васюкова А.Т., Варварина А.М. ООО «ИТК «Дашков и К°», 2021
2. «Кухня народов мира» Шелагурова И.В. ООО Издательство .: Эксмо, 2019г.
- 3.

Дополнительная литература:

1. «Сборник рецептов блюд зарубежной кухни», Васюкова А.Т., ООО «ИТК «Дашков и К°», 2018

Интернет – ресурсы:

1. <http://lib.rus.ec>
2. <http://base.consultant.ru>
3. <http://classs.ru>
4. <http://ozpp.ru>
5. <http://kadis.ru>
6. <http://www.trudkodeks.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 КУХНЯ НАРОДОВ МИРА

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>умения: разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.</p> <p>ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.</p> <p>приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.</p> <p>подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.</p> <p>оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>экспертная оценка выполнения практических занятий на дифференцированном зачёте</p>
<p>Знания:</p> <p>основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии.</p> <p>основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.</p> <p>основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.</p> <p>ассортимент традиционных блюд национальной кухни.</p> <p>современное кулинарное искусство в национальных традициях.</p> <p>особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине</p>