

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 КУХНЯ НАРОДОВ МИРА**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

г.Тейково, 2017г.

0

**Документ подписан
электронной подписью**
30.07.2113:54
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
«28» августа 2017г.
протокол №1
председатель методической комиссии
_____ /А.П.Амирханова/

Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТМК
_____ Ф.С.Тюленева
Приказ от «30» августа 2017г. №27

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
Протокол от «20» августа 2017 г.
№ 6

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с региональными требованиями и реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы ППКРС в соответствии со структурой ФГОС СПО.

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК

Разработчики:

Зонтова И.П. – заместитель директора по УПР ОГБПОУ ТМК

Морозова Е.В. – мастер производственного обучения ОГБПОУ ТМК.



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Кухня народов мира»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована как вариативный модуль в рамках основной профессиональной образовательной программы при освоении профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Формируемые компетенции при освоении учебной дисциплины ОП.10 «Кухня народов мира»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в вариативную часть.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

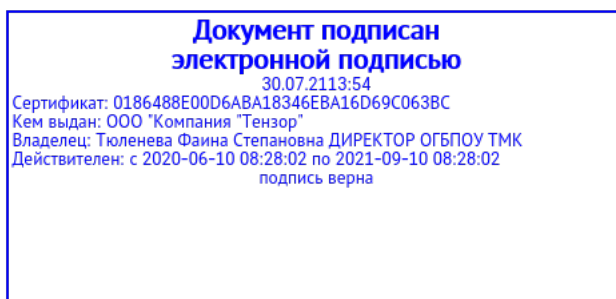
- проверять органолептическим способом качество блюд, соответствие технологическим требованиям к блюдам кухонь мира; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира
- готовить блюда кухонь народов мира; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья; правила подбора инвентаря и оборудования для обработки сырья;
- классификацию и требования к качеству блюд;
- технологический процесс приготовления блюд температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения блюд
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.



2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кухня народов мира»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	43
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)*	
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов мира»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.		26	
Тема 1.1 Характерные черты и особенности русской кухни	Содержание учебного материала. Введение. Характерные черты и особенности русской кухни 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 <i>Практическая работа:</i> Составить меню ресторана русской кухни. Составить схему приготовления :щи, солянки, кулеш, окрошка. Составить технологическую карту на: гусь с яблоками, Гурьевская каша, пожарские котлеты, сибирские пельмени.	10 4 6	2-3
Тема 1.2 Характерные черты и особенности украинской кухни	Содержание учебного материала. Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники. <i>Практическая работа:</i> Составить схему приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники.	8 2 6	2-3
Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	Содержание учебного материала. Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка). <i>Практическая работа:</i> Составить технологическую карту блюд белорусской кухни из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).	8 2 6	2-3

**Документ подписан
электронной подписью**
80.07.2113:54

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня		9	
Тема 2.1 Кавказская национальная кухня	Содержание учебного материала.	6	2-3
	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	6	
Раздел 3 Кухня прибалтийских народов		6	
Тема 3.1 Кухня прибалтийских народов	Содержание учебного материала.	9	2-3
	Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд.	3	
	Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд		
	<u>Практическая работа:</u> составить схему приготовления блюд прибалтийской кухни Мульгикапсад, Картофельный суп по-латышски, Салат с морепродуктами по-балтийски,	6	
Раздел 4 Традиции национальной казахской кухни	Содержание учебного материала.	4	2-3
	Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.	2	
	<u>Практическая работа:</u> Составление технологических карт, на блюда казахской кухни (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд.	2	
Раздел 5 Кухня народов Средней Азии	Содержание учебного материала.	4	2-3
	Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2	
	<u>Практическая работа:</u> Составить технико-технологическую карту на блюдо(по выбору) Средней Азии.	2	
Раздел 6 Национальная японская кухня и ее своеобразие	Содержание учебного материала.	4	2-3

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.2113:54

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

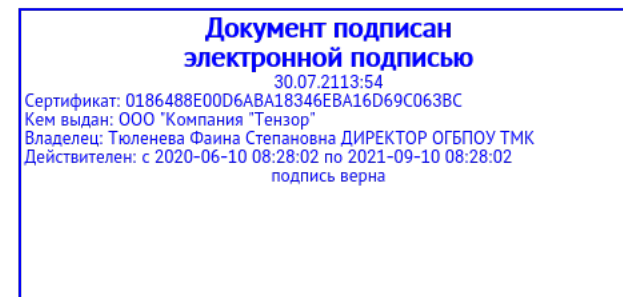
	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола	4	
	<u>Практическая работа:</u> Технология приготовления блюд японской кухни, составление схемы приготовления.	2	
Раздел 7 Традиции китайской кухни	Содержание учебного материала.	4	2-3
	Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче	2	
	<u>Практическая работа:</u> Блюда китайской кухни, составление схемы приготовления.	2	
Раздел 8 Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы		17	2-3
Тема 8.1 Итальянская кухня	Содержание учебного материала	4	2-3
	Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиоли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)	2	
	<u>Практическая работа:</u> Составить технологическую карту блюд итальянской кухни.	2	
Тема 8.2 Французская кухня	Содержание учебного материала	4	
	Французская кухня. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др. Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порей с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.	2	
	<u>Практическая работа:</u> Составить технологическую карту блюд французской кухни.		
Тема 8.3 Английская кухня	Содержание учебного материала		

Документ подписан
электронной подписью

30.07.2113:54
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

4 2-3

	Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг)	2	
	<i>Практическая работа:</i> Составить технологическую карту блюд английской кухни.	2	
Тема 8.4 Немецкая кухня	Содержание учебного материала	4	2-3
	Немецкая кухня. 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.	2	
	<i>Практическая работа:</i> Составить технологическую карту блюд немецкой кухни.	3	
	Дифференцированный зачет		
	ВСЕГО	72+18*	



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», 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 реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания

ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2011. - 680 с.: ил.

Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.В. Павлов, М: Гидрометеиздат, 2010 – 295 с.

Электронные издания:

www.edu.ru – портал Российское образование.

www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

<http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только

<http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня

Дополнительные источники (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



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.

**Документ подписан
электронной подписью**
30.07.2113:54
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Толстова Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

<ul style="list-style-type: none"> - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 		
<p>Осваиваемые умения:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:

Документ подписан
электронной подписью
30.07.2113:54
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Исн. выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

<ul style="list-style-type: none"> -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам 	<ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	--	--

**Документ подписан
электронной подписью**

30.07.2113:54
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна