**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 Кухни народов мира**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г.Тейково, 2020г.

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании методической комиссии «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. протокол №\_\_\_ председатель методической комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО/ |  Утверждаю Директор ОГБПОУ ТМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.С.Тюленева  Приказ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. №  |
| Рассмотренона заседании педагогического совета Протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  |  |

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:

Туполева Наталья Сергеевна - мастер п/о ОГБПОУ ТМК.

**СОДЕРЖАНИЕ**

 стр

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

2 структура и содержание учебной дисциплины 4

3 условия реализации рабочей программы 10

 учебной дисциплины

4 контроль и оценка результатов освоения 11

 учебной дичциплины

1. **Общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КУХНЯ НАРОДОВ МИРА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

 дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть).

* 1. **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.

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение

обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

 максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа;

 самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

**2.СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов***  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **186** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **124** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 37 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **62** |
| в том числе: |  |
| Реферат, доклад, презентации, сообщение. |  |
| *Промежуточная аттестация в форме экзамена* |

**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** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1.*****Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.*** |  | **11 (+5)** |  |
| 1.1.Тема: Характерные черты и особенности русской кухни | **Содержание учебного материала**. | **11(+5)** | 2-3 |
| **1.Введение. Характерные черты и особенности русской кухни** **2.Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки****3. Ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка.****4. Особенности приготовление салатов, закусок и изделий из теста****5. русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле****6. гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени****7.Особенности приготовления блюд из ягод и меда****8.Особенности приготовления крупянных каш** | 6 |  |
| ***Практическая работа №1: Составление меню ресторана русской кухни.*** | 2 |  |
| 1.2.Тема: Характерные черты и особенности украинской кухни | **Содержание учебного материала**. | **2** | 2-3 |
| 1.Этническая характеристика украинской кухни. 2.Особенности приготовления борщей с галушками3.Котлеты по-киевски, пампушки с чесноком.Вергуны, соложеники, вареники.4. Картофельные зразы, сало по украински | 2 |  |
| Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни | **Содержание учебного материала**. | **6** | 2-3 |
| 1.Самобытные белорусские национальные блюда. 2.Особенности приготовления блюд из картофеля.Бабка, драники, клёцки, хворост3.из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски , мачанка).  | 3 |  |
| ***Практическая работа №2: Составление технологической карты блюд белорусской кухни.*** | 3 |  |
| ***Самостоятельная работа: Различия между украинской, белорусской и русской кухнями.*** | 16 |
| ***Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня*** |  | **8** |  |
| 2.1 Тема: Кавказская национальная кухня | **Содержание учебного материала**. | **8** | 2-3 |
| 1.Традиционная и современная кавказская национальная кухня.2. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки3. Ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. 4. 4.Технология праздничных блюд и особенности их подачи. | 8 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** *Кавказская кухня – совокупность традиционных кулинарий народов Кавказа* | 8 |
| ***Раздел 3 Кухня прибалтийских народов*** |  | **8** |  |
| Тема 3.1. Кухня прибалтийских народов | **Содержание учебного материала**. | **8** | 2-3 |
| Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд.Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд | 8 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** ***Десерты эстонской кухни.*** | 8 |
| ***Раздел 4* *Традиции национальной казахской кухни*** | **Содержание учебного материала**. | **12(+4)** | 2-3 |
| 1.Традиции национальной казахской кухни.2. Ассортимент и технология основных групп блюд. 3.Характеристика основных видов сырья. 4. Виды национальной посуды. 5. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. 6.Особенности подачи блюд. | 12 |  |
| ***Практическая работа №3: Составление технологических карт, на блюда******казахской кухни (выборочно), расчет необходимого количества сырья и******полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд.*** | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** ***Кулинария тюркского народа.*** | 4 |
| ***Раздел 5 Кухня народов Средней Азии*** | **Содержание учебного материала**. | **10(+4)** | 2-3 |
| 1.Кухня народов Средней Азии.2. Связь религиозных традиций и питания. 3.Особенности кулинарной обработки пищевого сырья.4. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. 5.Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. 6.Приготовление напитков и особенности их подачи. | 10 |  |
| *Практическая работа №4:* ***Составление технико-технологическую карт на блюдо(по выбору) Средней Азии.*** | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** *Азиатский* ***стол (Что принято есть? Во сколько принято есть? Обычаи и нравы.)*** | 4 |
| ***Раздел 6 Национальная японская кухня и ее своеобразие*** | **Содержание учебного материала**. | **8(+4)** | 2-3 |
| 1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. 2.Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки.3. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. 4.Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. 5.Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола | 8 |  |
| *Практическая работа №5:* ***Технология приготовления блюд японской кухни, составление схемы приготовления.*** | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** ***Обычаи, нравы, вкусы и история японской кухни.*** | 4 |
| ***Раздел 7. Традиции китайской кухни*** | **Содержание учебного материала**. | **2(+4)** | 2-3 |
| 1.Традиции китайской кухни.2. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. 3.Особенности технологии национальных блюд4. требования к их оформлению и подаче | **2** |  |
| *Практическая работа №6:* *Блюда* *китайской кухни, составление схемы приготовления.*  | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа: Кулинарные традиции Китая.*** | 2 |
| ***Раздел 8. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы*** |  | **28(+16)** | 2-3 |
|  |
| Тема 8.1.Итальянская кухня | **Содержание учебного материала** | 8(+4) | 2-3 |
| 1.Особенности итальянской кухни 2. завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу3. тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом4. первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры5.Горячие напитки: кофе и др.  | 8 |  |
| *Практическая работа №6:* ***Составление технологической карты блюд итальянской кухни.*** | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** ***Национальные традиции в технологии кулинарной продукции Италии.*** | 4 |
| Тема 8.2.Французская кухня | **Содержание учебного материала** | **8(+4)** |  |
| 1.Французская кухня. Особенности национальной кухи2. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка.)3. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. 4.Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.).5. Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. 6. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и д.р. 7.Особенности приготовление популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром.8. Оригинальные приёмы подачи пищи. | 8 |  |
| *Практическая работа №7:* ***Составить технологическую карту блюд французской кухни.*** | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** ***Кухня прованса.*** | 4 |
| Тема 8.3: Английская кухня | **Содержание учебного материала** | 2(+4) | 2-3 |
| 1.Кулинарная характеристика блюд английской кухни. 2.Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг) | 2 |  |
| *Практическая работа №8:* ***Составление технологической карты блюд английской кухни.*** | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа:*** *Традиционные английские продукты.**Что же едят в Англии?* | 4 |
| Тема 8.4: Немецкая кухня | **Содержание учебного материала** | **10(+4)** | 2-3 |
| 1.Немецкая кухня. 2.Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд.3. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбергский рулет со шкварками).4. Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес.5. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки. | 10 |  |
| *Практическая работа №9:* ***Составление технологической карты блюд немецкой кухни.*** | 4 |  |
| ***Самостоятельная работа: Немецкая кухня: сытная трапеза***  |  |
| **Квалифицированный экзамен** |  |  |
| *Самостоятельная работа обучающихся*Проработка конспектов занятий по разделу, подготовка к зачету |  |  |
|  | ***ВСЕГО*** | ***124*** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;

- рабочий стол и стул для преподавателя;

- классная доска;

- наглядные пособия;

- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.1996 с изменениями от 17.12.1999 ФЗ-212).
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000.
3. ФЗ «О санитарно- эпидемиологическим благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ О 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 50647 «Общественное питание. Термины и определения».
9. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература,2002.
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на ПОП, 2004, М.: Академия.

Дополнительные источники:

1. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2014.
2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
4. Серия «Учебные издания для бакалавров» А.Т.Васюкова, Н.М.Вариварина Кухни народов мира

**Интернет-источники:**

1. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
2. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
3. www.edu.ru – портал Российское образование.
4. www.gastronom.ru Инфомационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
5. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
6. www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
7. http://velia.su/category/povolzhe - Кулинарные сказки не только
8. http://kuking.net/c43.htm - Еврейская кухня

 **Электронные издания:**

www.edu.ru – портал Российское образование.

www.gastronom.ru Инфомационно- 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

**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** | **Формы и методы оценки** |
| **Знание:**Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ, современной кавказской национальной кухни, кухни прибалтийских народов. Традиции национальной казахской кухни. Кухня народов средней Азии. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Традиции китайской кухни. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания. | **Текущий контроль****при проведении:**- письменного/ устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме экзамена  |
| **Умение:**организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации |

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ**

**(МДК, УП, ПП)**

**на 2020 учебный год**

**Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ (МДК, УП, ПП)**

**ОП.10 Кухня народов мира на 2020 учебный год.**

**В рабочую программу ПМ (МДК, УП, ПП) внесены следующие изменения:**

**Добавлены темы в Раздел 1.**

**Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.**

1.1.Тема: Характерные черты и особенности русской кухни

**-Особенности приготовления блюд из ягод и меда**

**-Особенности приготовления крупянных каш**

**1.2.Тема: Характерные черты и особенности украинской кухни**

**-**Картофельные зразы, сало по украински

**Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ (МДК, УП, ПП) обсуждены на заседании методической комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_г. (протокол № \_\_\_\_\_).**

**Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

 ***подпись* Ф.И.О.**