

Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:
на заседании МК
специальных дисциплин
Протокол № 1
от «28» 08 2023г

Председатель МК
_____/Дерябин А.В./

Утверждаю
Зам директора по УПР
_____/Н. С. Вдовина
от «30» 08 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

УД 05 «История современной кухни»

для профессий среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии (ППКРС)

43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Ленинский агропромышленный техникум»

Разработчик: Джичоная Дарья Сергеевна,
преподаватель специальных дисциплин

г. Ленинск 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденной приказом Министерства (код, наименование специальности) образования и науки РФ от «02» 08 2013 г. № 798

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История современной кухни»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Цикл профессиональный; общепрофессиональные дисциплины. УД.05 История современной кухни

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;
- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;
- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;
- запреты на использование некоторых видов продуктов;
- режимы питания;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- всего учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- в том числе: лабораторно-практических занятий 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
Практические занятия	10
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УД. 05 «История современной кухни»

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Тема 1 История развития кулинарного искусства	1.	Введение	1	
	2.	Термин «кулинарное искусство». Кулинария как научная дисциплина.	3	
	3.	Пища, как один из факторов формирования человека.		
	4.	Практическое занятие: <i>История кулинарного искусства (Древняя Греция, Древний Рим и т.п.)</i>		
		Самостоятельная работа: 1. Подготовить сообщение на тему: Блюда Древней Греции. 2. Подготовить сообщения на тему: Блюда Древнего Рима.		
Тема 2 Эволюция кухни за последние 500 лет: от Средневековья до современности	5.	Древнерусская кухня VIII-XVI вв.	6	
	6.	Кухня Московского государства XVII в.		
	7.	Кухня Петровско-Екатерининской эпохи XVIIIв.		
	8.	Петербургская кухня конца XVIIIв, 60-х гг. XIX века, начала XX века.		
	9.	Советская кухня с 1917 года до наших дней.		
	10.	Практическое занятие: <i>Эволюция кухни.</i>		
		Самостоятельная работа: 1. Подготовить сообщение на тему: Здоровая и полезная пища русских богатырей. 2. Подготовить сообщение на тему: Русская кухня по Домострою.		

		<p>3. Подготовить сообщение на тему: Кулинарные предпочтения Петра-I.</p> <p>4. Почему в XVIII в. было так сильно влияние французской кухни в домах знати? Какие из французских новшеств того времени сохранились в русской кухне по сей день?</p> <p>5. Подготовить сообщение: Советская кухня — совокупность национальных кухонь республик Советского Союза.</p>		
Тема 3. Современная кухня и православие	11.	Традиции православной кулинарии. Особенности Рождественского стола.	7	
	12.	Постный стол.		
	13.	Особенности Пасхального стола.		
	14.	Особенности поминального стола.		
	15.	Особенности именинного стола.		
	16.	Практическое занятие: <i>Традиции православной кулинарии.</i>		
	17.	Практическое занятие: <i>Обрядовая кулинария. Масленица</i>		
		Самостоятельная работа: <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецепт лучшего блюда на Рождественский стол. 2. Постная выпечка в Великий пост. 3. Пасхальные рецепты нашей семьи. 4. Рецепт любимого торта. 		
Тема 4. Что ели и пили в старину	18.	Какие каши ели на Руси в старину?	5	
	19.	Что ели в старину до картошки?		
	20.	В какой посуде готовили в старину.		
	21.	Царские кушанья на Руси.		
	22.	Практическое занятие: <i>Что ели и пили в старину</i>		
		Самостоятельная работа: <ol style="list-style-type: none"> 1. Разная еда разных сословий. 2. Что пили на Руси? 		
Тема 5. Дипломатические протоколы	23.	Дипломатический этикет. Протокол обслуживания гостей.	6	
	24.	Банкет-приём.		
	25.	Гастрономическая дипломатия.		
	26.	Еда и алкогольные напитки на дипломатических приёмах.		
	27.	Практическое занятие: <i>Составление Протокола обслуживания гостей.</i>		
	28.	Практическое занятие: <i>Организация банкета.</i>		
		Самостоятельная работа: <ol style="list-style-type: none"> 1. Дипломатия в манерах – что не принято делать в ресторанах. 2. Организация деловых приёмов. 		
Тема 6.	29.	Работа в тылу. Блокада Ленинграда.		

Общественное питание в годы Великой Отечественной войны. Особенности работы армейского общепита	30.	Особенности работы армейского общепита.	3	
	31.	Практическое занятие: Изучение состава офицерских и солдатских пайков.		
		Самостоятельная работа: 1. Рецепты блюд блокадного Ленинграда. 2. Просмотр видео: Сухие пайки разных стран: Где вкуснее?		
Тема 7 История современного этикета	32.	История формирования столового этикета на Руси. Правила поведения за столом на Руси.	4	
	33.	Современный этикет.		
	34.	Практическое занятие: Сервировка стола.		
	35.	Практическое занятие: Внутренняя и внешняя культура поведения за столом.		
		Самостоятельная работа: 1. Правила столового этикета в домашней обстановке.		
	36.	Итоговый урок. Зачёт.	1	
		Итого:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2013
2. В.М. Ковалев «500 рецептов славянской трапезы» Москва 2012
3. Морис Салин, Де-Та Сюнь «Практическая энциклопедия Азиатской кухни» Арками 2014.

Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб; Профи - информ, 2014.
2. В.Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни». – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
3. И.Розенберг. « Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии». Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2012.
4. Г. Линде и Х. Кноблох «Приятного аппетита» - Москва: «Пищевая промышленность» 2012

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mmenu.com/> - Миллион меню
2. <http://www.kulina.ru/> - Кулинарный портал
3. www.culina-russia.ru - Сайт журнала «Питание и общество».
4. povara.ru.>news - Новости кулинарии.
5. Cooking.ru. - Новости кулинарного мира.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: вести процесс механической и тепловой кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;</p>	<p>выполнение практических работ, решение ситуационных заданий, самостоятельной внеаудиторной работы (подготовка рефератов, докладов, составление документов, электронных презентаций и т.д.)</p>
<p>составлять меню в соответствии с национальными религиозными правилами;</p>	
<p>владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.</p>	
<p>Знать: исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;</p>	<p>Тестирование, практические занятия. Рефераты, Решение ситуационных задач, рефераты, Составление структурных схем</p>
<p>технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;</p>	
<p>виды, правила и способы тепловой обработки различных пищевых продуктов;</p>	
<p>запреты на использование некоторых видов продуктов;</p>	
<p>режимы питания;</p>	
<p>назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.</p>	

5. «о кулинарном антураже в русской и иностранной литературе»

- 1. Введение. «Кулинарные» классики русской литературы XIX и XX вв.
- 2. Пушкинские «гастрономические сентенции» в жизни и произведениях.
- 3. Кулинарное искусство в произведениях русских и зарубежных классиков.