

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 04 «Зарубежная кухня»

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 «Зарубежная кухня»

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.04 Зарубежная кухня.

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 04 «Зарубежная кухня»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1.	1. Введение	1	
Тема 1.1. Религиозная история питания	Содержание учебного материала		1
	2	Религиозная история питания. (Мировые религии. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Питание как культ и как основа жизни).	
Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	Содержание учебного материала		2
	3	Характерные особенности национальных кухонь, их классификация.	
	4	Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни (Европейские стандарты в приготовлении блюд. Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии)	
Тема 1.3. Славянская кухня	Содержание учебного материала		3
	5	Исторический путь развития кухни славянских народов. Русская кухня. (Мордовская, Татарская, Абхазская, кухня народов Севера, Карельская, кухня народов Сибири) Классические блюда, технология приготовления.	
	6	Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления.	
	7	Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления.	

	Практические занятия		1	
	8	Приготовление блюд Чешко-словацкой и польской кухни. <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Славянской кухни.</i>		
Тема 1.4. Европейская кухня	Содержание учебного материала		4	
	9.	Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	10	Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	11	Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	12	Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		

	Практические занятия		1	
	13.	Составление меню для Английского завтрака <i>История возникновения итальянской пасты.</i> <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Европейской кухни.</i>		
Тема 1.5. Скандинавская кухня	Содержание учебного материала		2	
	14.	Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	15.	Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия		2	
	16.	Составление меню для закусочного Шведского стола <i>Исследование Финской кухни.</i>		
	17.	Сладкие блюда (десерты) Скандинавской кухни <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Скандинавской кухни.</i>		
Тема 1.6. Прибалтийская кухня	Содержание учебного материала		2	
	18	Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	19	Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия		1	

	20.	Исследование Эстонской кухни <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Прибалтийской кухни.</i>		
Тема 1.7 Балканская кухня	Содержание учебного материала		3	
	21.	Болгарская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	22.	Венгерская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	23.	Молдавская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические занятия		1	
24.	Исследование Румынской и Греческой кухни <i>Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Балканской кухни.</i>			

Тема 1.8 Кухни народов Кавказа	Содержание учебного материала		2	
	25.	Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	26.	Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практические работы		1	
Тема 1.9 Кухни народов Средней Азии	Содержание учебного материала		3	
	28.	Узбекская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	29.	Туркменская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	30.	Казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практическое занятие		1	
31.	Исследование Среднеазиатской кухни			
Тема 1.10 Восточная кухня	Содержание учебного материала		3	
	32.	Японская кухня. (Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Специфика кухонной утвари Японской кухни)		
	33.	Китайская кухня. (Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Искусство владения		

		палочками, или как «они» это делают. Технология приготовления суши и роллов.).		
	34.	Корейская кухня. (Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи).		
	Практические работы			
	35.	<i>Исследование Индийской кухни. Составление технологических карт и схем по рецептурам Восточной кухни.</i>	1	
	36.	Итоговый урок. Зачёт.	1	
		Итого	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы модуля в наличии имеются: учебные кабинеты «Технология приготовления продукции», «Учебный кулинарный и кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления продукции» и «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: имеют 60 рабочих мест, 2 рабочих места преподавателя; посуда и инвентарь.

Оборудованы стенды:

- 1 Стенды настенные с муляжами под стеклом (4 шт.- 71 муляж),
2. Механическое оборудование
- 3 Тепловое оборудование (2 шт)
4. Холодильное оборудование (2шт)
5. Первичная обработка продуктов. (2шт)
6. Приёмы тепловой обработки продуктов.
7. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
8. Столовая посуда.
9. Правила поведения за столом.
10. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
11. Кулинарные блюда.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, кадоскоп.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (учебной столовой):

1. Машина кухонная универсальная УКМ.
2. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-02.
3. Машина протирочно - резательная ИПР-350 М-07.
4. Плита электрическая ПЭ – 0, 48 Н. (4-х конфорочная без жарочного шкафа).
5. Шкаф жарочный электрический 3-х секционный.
6. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 (00.000РЭ).
7. Привод универсальный П П. (со сменными механизмами).
8. Плита электрическая ПЭ - 0,51 М.
9. Плита электрическая ПЭ - 0,17 М.
10. Мясорубка МИМ – 300.
11. Холодильник «Орск ».
12. Электрический настенный водонагреватель (80 л).
13. Весы настольные.
14. Стенд по технике безопасности.

В мастерской имеется 30 рабочих мест, место мастера производственного обучения, посуда, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на базе предприятий общественного питания.

3.2. 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. Кноблех «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. rovara.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 style="text-align: center;">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>	