

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кухни народов мира

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания

Протокол 19
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
Иримова Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования в соответствии с приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: А.В. Богатикова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кухни народов мира

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины: освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков в области знаний традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно- географических условий.
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

метапредметных:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато- географических, информационных и идеологических аспектов;
- – ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептуры и подачи блюд в разных странах мира;
- – воспитание культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;

предметных:

- роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;
- принципы формирования национальных традиций и культур питания;
- – влияние мировых религий на формирование становления традиций и

культур питания

- кухня славянских народов;
- особенности формирования кухни народов России;
- национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы;
- особенности кухни народов стран азиатско-тихоокеанского региона
- традиции питания в Арабских странах;

По завершению курса обучающиеся защищают индивидуальный проект, работа над которым выполняется в течение изучения учебной дисциплины.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки - 54 часа,

обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов;

самостоятельной работы - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Кухни народов мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Введение: Пища, как явление бытовой культуры. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в разных странах.	1	1,2
	Самостоятельная работа: Написать сообщение на тему: «Истоки кулинарии».	1	
Раздел 1. Кухня народов стран Балканского полуострова		1	1,2
Тема 1.1 Болгарская кухня	Содержание учебного материала: Традиции и режим питания, ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки. Технология блюд и кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество кулинарной продукции, обусловленные традициями. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из стран Балканского полуострова.	1	
Раздел 2. Кухня народов Центральной Европы		2	1,2
Тема 2.1 Венгерская кухня	Содержание учебного материала: Традиции, отличительные особенности Венгерской кухни. Технология блюд и кулинарных изделий. Факторы, влияющие на качество блюд и изделий, в соответствии с традициями питания	1	
	Самостоятельная работа: Написать сообщение на тему «Венгерская кухня»	1	
Тема 2.2 Немецкая кухня	Содержание учебного материала: Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Технология блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий.	1	1,2
Раздел 3. Кухня народов стран Скандинавского полуострова		4	1,2
Тема 3.1	Содержание учебного материала:	1	

Финская кухня	Традиции и режим питания. Технология блюд и кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации «Особенности финской кухни».	1	
Тема 3.2 Шведская кухня	Содержание учебного материала:	1	
	Традиции и режим питания. Технология блюд и кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
Тема 3.3 Датская кухня	Содержание учебного материала:	1	
	Традиции и режим питания. Технология блюд и кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации «Национальные блюда датской кухни».	1	
Тема 3.4 Норвежская кухня	Содержание учебного материала:	1	
	Традиции и режим питания. Технология блюд и кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
Раздел 4. Кухня народов стран Южной и Западной Европы		3	1,2
Тема 4.1 Итальянская кухня	Содержание учебного материала:	2	
	Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа: Написать сообщение на тему: «Итальянская кухня».		
Тема 4.2 Французская кухня	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Технология и ассортимент кулинарной продукции.		

	Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Италии и Франции.		
Раздел 5. Кухня народов Великобритании		5	
Тема 5.1 Английская, Шотландская и Ирландская кухни	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.		
	Практические работы 1-4:	4	2,3
	Изучить формирование национальной кухни под влиянием климатических условий. Использование определенных продуктов в национальной кухни. Подготовить презентацию национального блюда.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации «Особенности климатических условий повлиявшие на Ирландскую кухню». Найти фотоматериал на тему: «Особенности подачи национальных блюд». Найти материал на тему: «Формирование Шотландской кухни».	3	
Раздел 6. Кухня народов стран Австрии и Швейцарии		2	
Тема 6.1 Австрийская кухня	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Традиции и режим питания населения Австрии. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству кулинарной продукции. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Австрии.		
	Самостоятельная работа: Написать рецептуры национальных блюд Австрии.	1	
Тема 6.2 Швейцарская кухня	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Традиции и режим питания населения Швейцарии. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству кулинарной продукции. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Швейцарии.		
Раздел 7. Кухня народов Испании и Португалии		4	1,2
Тема 7.1	Содержание учебного материала:	2	

Испанская кухня	Традиции, особенности и режим питания населения стран Испании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Испании.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации «Особенности Испанской кухни»	1	
Тема 7.2 Португальская кухня	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Традиции, особенности и режим питания населения стран Португалии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Португалии.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации «Особенности Португальской кухни».	1	
Раздел 8. Кухни народов стран Центральной и Восточной Азии		5	1,2
Тема 8.1 Китайская кухня	Содержание учебного материала:	1	1,2
	История китайской кухни. Традиции и особенности. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Характеристика основных кулинарных школ Китая. Технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.		
Тема 8.2 Японская кухня	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость. Чайная церемония в Японии. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Особенности питания и технологии приготовления блюд Монгольской и Корейской кухни.		
	Самостоятельная работа: Написать сообщение на тему: «Чайные церемонии в Японии».	1	
Тема 8.3 Монгольская кухня	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Традиции Монгольской кухни, ее своеобразие и неповторимость. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Особенности питания и технологии приготовления блюд Монгольской кухни.		
Тема 8.4 Корейская кухня	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Традиции Корейской кухни, ее своеобразие и неповторимость. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.		

	Особенности питания и технологии приготовления блюд Корейской кухни.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации «Особенности Корейской кухни».	1	
Раздел 9. Кухня народов Индии		9	
Тема 9.1 Кухня народов Северной индии	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа: Написание рецептов Северной индии с присутствием бобовых культур, морепродуктов.		
Тема 9.2 Кухня народов Западной индии.	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
Тема 9.3 Кухни народов Южной индии	Содержание учебного материала:	1	1,2
	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.		
	Практические работы 5-8:	4	2,3
	Изучить ассортимент блюд из разных стран. Произвести анализ кухонь народов Индии. Разработать рекомендации к подаче определенных блюд национальной кухни.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации «Особенности кухни Южной Индии». Составление презентации «Особенности Корейской кухни» Найти материал на тему: «Рекомендации к подаче рыбных блюд». Найти материал на тему: «Рекомендации к подаче жареных мясных блюд».	4	
Дифференцированный зачет		1	
Всего часов аудиторной нагрузки		36	
Часы самостоятельной работы		18	
Итого		54	

* Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1 Киселева, С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов: учеб. пособие / С.И. Киселева. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011.–
- 2 Новоженев, Ю.М. Кухня народов мира. В 2 ч. Ч. 2 / Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина. – М.: Высшая школа, 2013.
- 3 Энциклопедия русской и европейской кухни: в 2 ч. / сост. Р.Б. Криворогова, В.И. Алишкевич. – СПб, 2011.

Дополнительные источники:

- 1 Волощук, Г.А. Особенности кухни народов мира / Г.А. Волощук, А.В. Ничипоренко. – К.: Рэклама, 1990. – 128 с.
- 2 Жоголева, Е.Е. Китайская кухня / Е.Е. Жоголева, Д.А. Жоголев. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 244 с.
- 3 Захарова, Н.В. Искусство китайской кулинарии / Н.В.Захарова. – М.: Изд-во МГУ, 1992.
- 4 Индийская кухня. – М.: ВИПО «Внешторгиздат», 1987. – 244 с.
- 5 Кругосветное путешествие по кухням разных народов / сост. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблех. - М.: Калита, 1994. – 320 с.
- 6 Кухни народов мира / авт.-сост. А.В. Березнев. – Мн.: Парадокс, 2001. – 448 с.

- 7 Кухня народов мира / В.А. Челимбиенко, И.В. Зигуля. – Харьков: Изд-во «Прапор». – 461 с.
- 8 Метель, С.Н. Меню для иностранного гостя / С.Н.Метель. – М.: Экономика, 1992. – 366 с.
- 9 Похлебкин, В.В. Тайны хорошей кухни / В.В. Похлебкин. – Новосибирск: «Благовест», 1993.
- 10 Этнография питания народов стран зарубежной Азии. – М.: Наука, 1981. –

Интернет ресурсы:

ru.wikipedia.org

<http://indiada.ru/recepti/osobennosti-indiiskoi-kuhni.html>

<http://wayofasia.ru/articles/yaponiya/12-yaponskaya-kuhnya/40-osobennosti-yaponskoy-kuhni.html>

<http://kitaia.ru/kitayskaya-kuhnya/osobennosti-nacionalnoj-kuhni-kitaya/>

<http://domguru.com/whattoprep/prepare/articles/15175/>

<http://restinworld.ru/stories/mongolia/37291/1.html>

<http://www.kailash.ru/c014/162.html>

<http://www.kailash.ru/c014/162.html>

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- самостоятельно приготовить, оформить и подать национальные блюда болгарской, французской, итальянской, китайской, японской, монгольской и индийской кухонь.	Оценка умения применять техники и приемы эффективного общения
- оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд	Оценка выполнения и защиты самостоятельной работы
- составлять меню для национальной делегации из стран Европы и Азии	Оценка умения отстаивать свою точку зрения в корректной форме, приводить аргументы
Знать:	
отличительные особенности, характеризующие кухни народов Европы и Азии: - ассортимент основных продуктов; - ассортимент используемых пряностей, специй и приправ; - способы кулинарной обработки продуктов; - особенности режима питания	Оценка знаний в традициях питания, употребления специй, ассортимента основных продуктов питания в национальных кухнях разных стран.
технологии приготовления традиционных блюд народов Европы и Азии	Оценка знаний в использовании продуктов и технологии приготовления традиционных блюд.