

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП. 11 «Зарубежная кулинария»

для обучающихся на базе среднего общего образования
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании
предметной цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № 1 от 31. 08. 2023г.
Председатель _____ Н.В.Дроздова

Утверждаю
Начальник методического
отдела
_____ С.Н.Шаповалова

Программа учебной дисциплины ОП. 10 «Зарубежная кулинария» разработана с учётом запросов и пожеланий работодателей и Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования, входящим в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик: ГБПОУ Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: Хохлачева Ольга Владимировна – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Топчей Татьяна Ивановна – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»

кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПМП ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика», _____ Сопрыкин Р.Ю..

Дата согласования «25» июня 2023 г

Содержание

| | | страница |
|---|---|----------|
| 1 | Общая характеристика программы учебной дисциплины | 4 |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Зарубежная кулинария» | 5 |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины | 9 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 9 |

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины ОП. 11 «Зарубежная кулинария»

1.1. Пояснительная записка

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в части компонента образовательного учреждения, реализующего профессиональные программы с учётом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер повышенного уровня квалификации и запросов и пожеланий работодателей региона.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл за счет вариативной части ОПОП

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

Цель изучения дисциплины:

- способствовать развитию у обучающихся творческих способностей;
- научить правилам подборки ингредиентов для блюд с учетом их вкусовой совместимости;
- изучить зарубежную кухню ресторанов г. Ростова-на-Дону;
- уметь учитывать особенности национальной кухни;
- внедрение новых вкусовых сочетаний.

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны

Уметь:

- готовить в ассортименте блюда зарубежной, национальной кухонь;
- давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни

Знать:

- отличительные особенности французской, итальянской, европейской кухонь;
- отличительные особенности кухни народов Востока. Особенности приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь.
- ассортимент фирменных блюд и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана;
- рецептуру и технологию приготовления блюд;
- требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

Объём учебной нагрузки – 60 час,

в т.ч. 17 час – внеаудиторная самостоятельная работа

43 час – аудиторная учебная нагрузка (в т.ч. 18час – практические занятия)

2. Структура и содержание учебной дисциплины

ОП. 11 «Зарубежная кулинария»

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): | 43 |
| в том числе: | |
| Практические работы | 4 |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа студента (всего) | 17 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Зарубежная кулинария»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.1. Религиозная история питания | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Факторы формирования традиций и культур питания народов мира | | |
| | 2 Питание как культ и как основа жизни | | |
| | 3 Мировые религии | | |
| | 4 Религиозная история питания | | |
| Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Характерные особенности национальных кухонь, их классификация | | |
| | 2 Европейские стандарты в приготовлении блюд | | |
| | 3 Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни | | |
| | 4 Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии | | |
| Тема 1.3. Славянская кухня | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Исторический путь развития кухни славянских народов | | |
| | 2 Русская кухня. (Мордовская, Татарская, Абхазская, кухня народов Севера, Карельская, кухня народов Сибири) Классические блюда, технология приготовления. | | |
| | 3 Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления. | | |
| | 4 Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 1 <i>Практическое занятие № 1 «Мордовская, татарская, карельская кухня. Кухня народов Севера. Классические блюда, технология приготовления» (опережающее задание).</i> | | |
| | | | |
| | | | |
| Тема 1.4. Европейская кухня | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|--|
| | | оформления и подачи. | | |
| | 2 | Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | 3 | Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | 4 | Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 1. | <i>Практическое занятие №2. «Разработка технологической документации для приготовления супов французской кухни»</i> | | |
| | 2. | <i>Практическое занятие №3 «Разработка технологической документации для приготовления блюд итальянской кухни»</i> | | |
| | 3. | <i>Практическое занятие №4 «Составление меню для английского завтрака»</i> | | |
| Тема 1.5. Скандинавская кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | 2 | Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1. | <i>Практическое занятие №5 «Составление меню для закусочного шведского стола»</i> | | |
| Тема 1.6. Прибалтийская кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | 2 | Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1 | <i>Практическое занятие №6 «Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд прибалтийской кухни»</i> | | |
| Тема 1.7 Балканская кухня | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Болгарская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | 2 | Венгерская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |

| | | | | |
|---|---|---|--------------|-----------|
| Тема 1.8 Кухни народов Северного Кавказа | | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 | Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | 2 | Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| Тема 1.9 Кухни народов Средней Азии | | Содержание учебного материала | | |
| | 1 | Узбекская и казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | 2 | |
| Тема 1.10 Восточная кухня | | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 | Японская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | 2 | Корейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. | | |
| | | Практическое занятие | | |
| | | <i>Практическое занятие №7</i> «Искусство владения палочками, или как «они» это делают» | 2 | |
| | | Практическая работа | | |
| | | <i>Практическое занятие №8</i> «Приготовление и презентация блюда зарубежной кухни» | 4 | |
| Промежуточная аттестация | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 | |
| | | | Всего | 43 |
| | | Самостоятельная внеаудиторная работа | | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по разделу 2 • подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя • оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • подготовка опережающего задания, сообщения, реферата | 17 | |

3. Условия реализации программы дисциплины

ОП.11. Зарубежная кулинария

1. Требования к минимуму материально – технического обеспечения

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- холодильник ROLAR ШХ – 0,7
- пароконвектомат SCC 61
- печь конвекционная XF 190
- блендеры МАКАР P102
- бликсеры ROBOT COUP
- миксеры Senwood B5D
- фритюрница FR 6+6
- весы настольные АД – 1, SW – 10
- плита ЭП – 4 ЖШ
- слайсер ES
- весы порционные CAS SW – 5
- овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
- рыбоочиститель РО – 1
- мясорубка ТМ – 32М
- мясорыхлитель FEVMA TFS
- элктромясорубка УКМ – 10
- электромясорубка 12Е
- посуда и инвентарь

2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- А. Н. Ермаков «Донская кухня», издательство Художественная литература, Ростов-на-Дону, 1999 г.
- Л. А. Лагутина, С. В. Лагутина Сборник кулинарных рецептов «Донская и казачья кухня», издательство Феникс, Ростов-на-Дону, 2001 г.

Дополнительные источники:

- Т. В. Реутович «Кухня народов СССР», издательство Полымя, Минск, 1981 г.
- Книга о вкусной и здоровой пище. Агропромиздат, Москва, 1986 г.
- Материалы газет и журналов

Электронные ресурсы: форма доступа:

4. Контроль и оценка результатов освоения ОП.11. Зарубежная кулинария

| Результаты обучения | Формируемые компетенции | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|-------------------------|---|
| Умения: готовить в ассортименте блюда зарубежной, | | Оценка выполнения практических работ |

| | | |
|--|--|--|
| национальной кухонь; | | |
| давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни | | <i>Оценка выполнения практических работ</i> |
| Знания: отличительных особенностей французской, немецкой, итальянской, греческой, средиземноморской кухонь; | | <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i> |
| отличительных особенностей кухни народов востока. Особенности приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь. | | <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i> |
| ассортимента закусок и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана; | | <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i> |
| рецептуру и технологию приготовления блюд; | | <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i> |
| требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь | | <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i> |

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов

| Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|--|--|
| | ЛР 1 |
| | ЛР 2 |
| | ЛР 3 |
| | ЛР 4 |
| | ЛР 5 |

| | |
|--|------|
| | ЛР 6 |
| | ЛР 7 |

6. Мероприятия, запланированные на период реализации уд согласно календарному плану воспитательной работы

| Дата | Содержание и формы деятельности | Участники | Место проведения | Ответственные | Коды ЛР |
|------|---------------------------------|-----------|------------------|---------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |