

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП. 11 Национальная кухня

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Балахна
2019

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none">– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления европейских и азиатских блюд;– принимать организационные решения по процессам приготовления европейских и азиатских блюд;– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении европейских и азиатских блюд;– выбирать различные способы и приемы приготовления европейских и азиатских блюд;– выбирать температурный режим при подаче и хранении европейских и азиатских блюд;– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	<ul style="list-style-type: none">– ассортимент блюд: итальянской, французской, английской, немецкой и испанской китайской и японской кухонь;– методы организации производства блюд европейской и азиатских кухни;– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд европейской и азиатских кухни;– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;– основные критерии оценки качества европейских и азиатских блюд;– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления европейских и азиатских блюд;– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении европейских и азиатских блюд;– температурный, санитарный режим и правила приготовления для европейских и азиатских блюд;– органолептические способы определения степени готовности и качества;– правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для приготовления блюд европейской и азиатских кухни;– требования к безопасности приготовления и хранения блюд;– риски в области безопасности процессов приготовления европейских и азиатских блюд;– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения европейских и азиатских блюд.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56
в том числе:	
теоретическое обучение	16
Лабораторные и практические занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	40
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация: Экзамен	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Национальная кухня

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Технология приготовления блюд европейской кухни.		50	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Тема 1.1 Русская кухня	1. Сущность, цели, задачи дисциплины, структура. Связь с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке конкурентоспособного специалиста технологии продукции общественного питания. История развития европейской кухни. Состояние и прогнозы развития европейской кулинарии в современных условиях. Факторы, влияющие на европейскую кухню. 2. История развития русской кухни. Факторы, влияющие на тенденции развития. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению и оформлению блюд. Технологический процесс приготовления национальных холодных блюд и закусок, горячих и мучных блюд ассортимент, характеристика. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд и закусок. Требования к качеству. 3. Технологический процесс приготовления десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	Лабораторные работы		
	1. Приготовление, оформление и подача блюд русской кухни. 2. Приготовление, оформление и подача десертов.		
Самостоятельная работа обучающихся	1. Подготовить доклад по теме: «Особенности русской кухни». 2. Составление технологических карт.		
Тема 1.2. Итальянская кухня	Содержание учебного материала 4. Сущность, цели, задачи дисциплины, структура. Связь с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке конкурентоспособного специалиста технологии продукции общественного питания. История развития европейской кухни. Состояние и прогнозы развития европейской кулинарии в современных условиях. Факторы, влияющие на европейскую кухню. 5. История развития итальянской кухни. Факторы, влияющие на тенденции развития. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья,	4	

	<p>продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению и оформлению блюд. Технологический процесс приготовления национальных холодных блюд и закусок, горячих и мучных блюд ассортимент, характеристика. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд и закусок. Требования к качеству.</p> <p>6. Технологический процесс приготовления десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>		
	<p>Лабораторные работы</p> <p>1. Приготовление, оформление и подача блюд итальянской кухни.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача десертов.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>3. Подготовить доклад по теме: «Особенности средиземноморской кухни».</p> <p>4. Составление технологических карт.</p>	4	
<p>Тема 1.3. Французская кухня</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Традиции и особенности французской кухни. Климатические особенности, обычаи и традиции, их влияние на национальную кухню.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Ассортимент и характеристика. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов. Ассортимент. Требования к качеству.</p> <p>4. Классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления и использования соусов. Требования к качеству.</p> <p>5. Технологический процесс приготовления десертов. Требования к качеству режимы хранения и реализации.</p>	4	
	<p>Лабораторная работа</p> <p>1. Приготовление, оформление и подача блюд французской кухни.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Подготовить доклад по теме: «Высокая кухня, принципы и традиции высокой кулинарии».</p> <p>2. Составление технологических карт.</p>	4	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. История, традиции и особенности английской кухни. Факторы, влияющие на формирование традиционной английской кухни.</p> <p>2. Национальные холодные блюда и закуски. Ассортимент, классификация, ха-</p>	4	
<p>Тема 1.4. Английская кухня</p>			

	<p>рактика. Технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и круп. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>3. Особенности приготовления и подачи чая по -английски.</p>		
	<p>Лабораторная работа Приготовление и подача блюд английской кухни.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить доклад по теме: «Особенности английского чаепития». 2. Составление технологических карт.</p>	4	
<p>Тема 1.5. Немецкая кухня</p>	<p>Содержание учебного материала 1. История зарождения и становления немецкой кухни. Обычаи и традиции, влияющие на тенденции развития национальной кухни. 2. Характеристика холодных блюд и закусок из мяса, колбасных изделий, овощей, муки. Классификация и ассортимент. 3. Технологический процесс приготовления и отпуска национальных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	4	
	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление и подача блюд немецкой кухни.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка рефератов, докладов. 2. Составление технологических карт.</p>	4	
	<p>Содержание учебного материала 1. История развития испанской кухни. Обычаи и традиции, влияющие на тенденции развития национальной кухни. 2. Технологический процесс приготовления холодных и горячих блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, овощей; ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	2	
<p>Тема 1.6. Испанская кухня</p>	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и подача блюд испанской кухни.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка рефератов, докладов. 2. Составление технологических карт.</p>	2	
<p>Раздел 2 Технология приготовления блюд азиатской кухни.</p>		32	

	Содержание учебного материала		
Тема 2.1 Китайская кухня	<p>1. Традиции и особенности китайской кухни. Климатические особенности, обычаи и традиции, их влияние на национальную кухню.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Ассортимент и характеристика. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов. Ассортимент. Требования к качеству.</p> <p>4. Классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления и использования соусов. Требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления десертов. Требования к качеству режимы хранения и реализации.</p>	8	
	Лабораторные работы	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	<p>3. Приготовление, оформление и подача блюд китайской кухни.</p> <p>4. Приготовление, оформление и подача десертов.</p>		
	<p>5. Подготовить доклад по теме: «Особенности китайской кухни».</p> <p>6. Составление технологических карт.</p>		
Тема 2.2 Японская кухня	Содержание учебного материала		
	<p>1. Традиции и особенности японской кухни. Климатические особенности, обычаи и традиции, их влияние на национальную кухню.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Ассортимент и характеристика. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов. Ассортимент. Требования к качеству.</p> <p>4. Классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления и использования соусов. Требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления десертов. Требования к качеству режимы хранения и реализации.</p>	10	
	Лабораторные работы	8	
	<p>5. Приготовление, оформление и подача блюд японской кухни.</p> <p>6. Приготовление, оформление и подача десертов.</p>		

	Самостоятельная работа обучающихся 7. Подготовить доклад по теме: «Особенности японской кухни». 8. Составление технологических карт.	4	
Экзамен			
Всего		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

учебная мебель
компьютеры для обучения и контроля знаний
проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. СанПин 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
5. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01, 325 с.
6. Сборник рецептов национальных блюд для предприятий общественного питания разработан УкрГНИИМиВЭИ совместно с Всероссийским институтом питания, ХИОПом, специалистами и практическими работниками отрасли.
7. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов). – М.: ДеЛи принт, 2014. – 282 с. ISBN № 978-5-94343-175-3.

Основные источники:

1. . Буэ, Винсен Энциклопедия французской кухни (+ DVD-ROM) / Винсен Буэ , Убер Делорм. - М.: Эксмо, ВВРГ, 2014. - 512 с.
2. Давид Ковач Центральная Европа. 75 лучших рецептов / Ковач Давид. - М.: АСТ-Пресс, 2011. - 529 с.
Испания. Гастрономия. - М.: Эксмо, 2014. – 760 с.

3. Итальянская кухня (подарочное издание). - М.: Либрика, 2016. - 292 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2014 – 480 с.
5. Кухни народов мира. – М.: Изд-во Эксмо, 2014. – 512 с. ISBN 5-699-12309-1.
6. Мировая кухня. Христиан Тойбнер. Лик Пресс, 2012. Перевод Ирины Богдановой. Отпечатано в Словакии. ISBN 5-7839-003-6.
7. . 6. Иллюстрированная энциклопедия «Кулинарные шедевры народов мира». В 20 томах. Том 8. Кухня Центральной Европы. - М.: Новости регионов, 2014. - 96 с.
8. Петроченко, В. Рецепты французской кухни / В. Петроченко, И. Пилипчук, Н. Поляков. - М.: Курсив, 2017. - 180 с.
9. Флитвуд, Дженни 180 главных блюд европейской кухни / Дженни Флитвуд. - М.: Эксмо, 2017. - 256 с.
10. Французская кухня. Блюда из мяса и птицы (миниатюрное издание). - М.: Фолио, 2016. - 401 с.

Дополнительные источники:

Журналы:

«Питание и общество»;

«Стандарты и качество»;

«Ресторанный бизнес»;

«Гурман»,

«Ресторанные ведомости».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд европейской кухни	практические работы, лабораторные работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
– принимать организационные решения по процессам приготовления европейских блюд	
– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд	
– выбирать различные способы и приемы приготовления блюд	
– выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд европейской кухни	
– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	
Знания	
– знать ассортимент национальных блюд: английской, немецкой, испанской, итальянской и французской кухни	опрос, практические работы, лабораторные работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа. экзамен
– методы организации производства европейских блюд	
– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд	
– основные критерии оценки качества блюд	
– варианты подбора соусов к блюдам	
– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении европейских блюд	
– температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд	
– органолептические способы определения степени готовности и качества блюд	
– требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд	