Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол №_1_ от 30.08.2018 г.
протокол №_1_ от 30.08.2019 г.
протокол №_____ от_____ 201__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
_____ Г.В. Терехов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№33234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой методической комиссии профессионального цикла
протокол №_1_ от 28.08.2018 г.
протокол №_1_ от 28.08.2019 г.
протокол №_____ от_____ 201__ г.

ОДОБРЕНО
методическим советом СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
протокол №_1_ от 29.08.2018 г.
протокол №_1_ от 29.08.2019 г.
протокол №_____ от_____ 201__ г.

Составитель: Даниленкова Н.А.- преподаватель высшей квалификационной категории

Рецензенты:

внутренний Курбацкая Л.В. - преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Кухни народов мира»

1.1.Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2.**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Заключаются в овладении обучающимися вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира. Кроме теоретической части дисциплины, предусмотрено проведение практических и семинарских занятий на базе конкретных предприятий ресторанно- гостиничного бизнеса с целью изучения технологии приготовления блюд русской и зарубежной кухни, национальных кухонь народов. Особое внимание уделяется вопросам отпуска и оформления блюд, в том числе банкетных, современных основ, стиля и направления европейской, русской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь с учетом критериев качества и безопасности.

Задачи курса – изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах.

Место дисциплины

Дисциплина (Кухни народов мира) входит в перечень курсов базовой части профессионального цикла ПК.

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.

Освоение данного курса предполагает его связь с предшествующими дисциплинами, физиология питания, моделирование профессиональной деятельности.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- основные положения рационального питания;
- значение основных пищевых веществ;
- положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- особенности национальной кухни народов стран;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Обучающийся должен уметь:

1. Подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания
2. Составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
3. Приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
4. Подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

владеть:

- навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
Аудиторные занятия (всего)	**48**	**7**
В том числе		
Лекции (Л)	**38**	**7**
Практические занятия (ПЗ)		
Лабораторные работы (ЛР)	**10**	**7**
Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)	**24**	**7**
В том числе:		
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		**7**
Форма аттестации - **Дифференцированный зачет**		
Максимальная учебная нагрузка	**72**	**7**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухни народов мира»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ			
Тема 1. Кухни народов: Болгарии, Венгрии, Румынии	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 2. Кухни народов: Чехии, Словакии, Польша.	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 3. Кухни народов: Англии, Скандинавии, Германии	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 4. Кухни народов: Австралии, Швейцарии, Греции	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой.	8	

Тема 5. Кухни народов: Италии, Испании, Франции	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Практическая работа Приготовление блюд кухни Италии	3	
Раздел 2 .КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ			
Тема 1. Кухни народов: Украины	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 2. Кухни народов: Беларуси	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 3. Кухни : Литовская, Латышская, Эстонская, Молдавская	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой.	4	
Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ			
Тема 1. Кухни: Башкирская, Бурятская, Кабардино-балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская,	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки		

Мордовская	(безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой.	2	
Раздел 4.КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ			
Тема 1. Кухни народов: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой.	2	
Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ			
Тема 1. Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Самостоятельная работа Работа с основной и дополнительной литературой.	8	
Тема 2. Кухни народов юго-восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 3. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		

	Практическая работа Приготовление блюд Кухни Кореи	3	
Тема 4. Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 5. Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	Практическая работа Приготовление блюд Кавказской кухни	4	
Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКЕ			
Тема 1. Кухни народов: США, Канада	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
Тема 2. Кухни народов: Латинской Америки, Австралии	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
		72	

Для характеристики уровня освоения 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

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред.А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: http://ibooks. ru/
2. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: http://znanium.com/
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: http://znanium.com/

Дополнительная литература

1. Ю.М. Новожелов, Л.Н. Сопина Зарубежная кухня, Москва «Высшая школа», 1990 г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Р-1. Знать: современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	Лекция-беседа Лабораторная работа.
Р-2. Знать: Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной 2кухни, религиозных традиций, П2риготовить блюда, напитки,	Лекция-беседа

ку2линарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	
Р-2. Знать: Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями**:**	Лекция-беседа Лабораторная работа.
Знать: Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков.	Лекция-беседа Лабораторная работа.

Уметь: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	
Знать: Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	Лекция-беседа
Знать: Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной	Лекция - беседа

посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации
		Л	С/ПЗ	ЛР	СРС	
	Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ:					
1.	**Болгарии, Венгрии, Румынии**	2				
2.	**Чехии, Словакии, Польша.**	2				Реферат
3.	**Англии, Скандинавии, Германии.**	2				
4.	**Австралии, Швейцарии, Греции.**	2			8	
5.	**Италии, Испании, Франции.**	2		3		Блиц-опрос
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.					Тестирован.
	Раздел 2 .КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ:					Реферат
6.	**Украинская**	2				
7.	**Белорусская**	2				Блиц-опрос
8.	**Литовская, Латышская, Эстонская,**	2			4	
9.	**Молдавская**	2				Тестирован.
	Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ:				2	
10.	**Башкирская. Бурятская, Кабардино-балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская, Мордовская.**	2				
	Раздел 4.КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ:					
11.	**Египет, Алжир, Тунис, Марокко.**	2			2	
	Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ					
12.	**АЗИИ: Индия, Шри-Ланка.**	2			8	
13.	**ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия.**	2				
14..	**ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.**	2		3		
15.	**СРЕДНЕЙ АЗИИ: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан.**	2				Реферат
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.					Реферат Тестирован.

16.	**КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак Афганистан.** Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной **продукции**	2		4		Блиц-опрос Тестирован. Реферат Блиц-опрос Реферат Реферат
	Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКЕ:					
17.	**США, Канада**	2				
18.	**ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКЕ,АВСТРАЛИИ**	2				
	Промежуточная аттестация	2				Дифференцированный зачет
	Итого:	38		10	24	

5.3. Содержание разделов дисциплины «Кухни народов мира», образовательные технологии

№ п/п	Наименование темы дисциплины	часы			Содержание	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ТО	ЛПЗ	сам.раб.			
1.1. 1.2 1.3 1.4 1.5	**Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Болгария, Венгрия, Румыния. Чехия, Словакия, Польша. Англия, Скандинавия, Германия. Швейцария, Австрия, Греция. Франция, Италия, Испания.** ***Кухня Италии***	2 2 2 2 2	3	8	Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	**Р-1. Знать:** современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	Лекция-беседа Лабораторная работа.
2.1 2.2 2.3	**Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ: Белоруссии Украины Литвы, Латвии, Эстонии.**	2 2 2		4	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		Лекция-беседа

2.4	**Молдавии** **Раздел 3.КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ:** **Башкирии** **Бурятская** **Кабардино-балкарская** **Карельская и т.д.** **Раздел 4.КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко**	2 2 2		2 2			
5.1 5.2	**Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка.** **ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия.**	2 2		8	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	**Р-2. Знать:** Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни,	Лекция-беседа

						особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной 2кухни, религиозных традиций, П2риготовить блюда, напитки, ку2линарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	
5.3 5.4	**ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ:** **Китай, Корея, Япония.** ***Кухня Японии*** **СРЕДНЯЯ АЗИЯ:** **Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан.**	2 2	3		Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	**Р-2. Знать:** Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни,	Лекция-беседа Лабораторная работа.

						особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями**:**	
5.5	**КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан.** ***КУХНЯ ГРУЗИИ.***	2	4		Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	**Знать:** Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни,	Лекция-беседа Лабораторная работа.

						особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	
6.	**КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКИ: США, Канада**	2			Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	**Знать:** Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни,	Лекция-беседа

						особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	
6.1	**КУХНИ НАРОДОВ ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ, АВСРАЛИИ**	2			Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	**Знать:** Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд	Лекция - беседа

						национальной кухни, особенности блюд и напитков. **Уметь:** подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. **Владеть:** технологическими терминами и определениями	
	Итого	**38**	**10**	**24**			

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины

6.1. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

№	Перечень контрольных работ, тестов
1	2
1.	Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2.	Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
	Современные тенденции развития национальных кухонь.
3.	Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
4.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.
5.	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
6.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
7.	Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
8.	Традиции национальной итальянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
9.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
10.	Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
11.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
12.	Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
13.	Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи.
14.	Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
15.	Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
16.	Напитки в турецкой кухне.
17.	Мучные блюда турецкой кухни.

6.2. Контрольные вопросы и задания для проведения дифференцированного зачета.

1.	Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2.	Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3.	Современные тенденции развития национальных кухонь.
4.	Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
5.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.
6.	Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
7.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
8.	Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
9.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
10.	Традиции национальной итальянской кухни.
11.	Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
12.	Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
13.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
14.	Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
15.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
16.	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
17.	Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
18.	Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
19.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
20.	Традиции китайской кухни.
21.	Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.
22.	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
23.	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
24.	Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

25.	Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
26.	Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
27.	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.

6.3 Тематика контрольных работ

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

Вариант 3 \

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 9

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 10

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 11 1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и^ кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 12

1. Кухня Египта.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант 13

1. Кухня Германии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант 14

1. Кухня Англии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант 15

1. Кухня Индии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 16

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 17

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

4. Учебно-методические материалы по дисциплине

4.1. Основная и дополнительная литература

Основная литература

4. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред.А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: http://ibooks. ru/

5. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: http://znanium.com/

6. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: http://znanium.com/

Дополнительная литература

1. Ю.М. Новожелов, Л.Н. Сопина Зарубежная кухня, Москва «Высшая школа», 1990 г

1Материально техническое обеспечение дисциплины