

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины

**«КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Кухня народов мира» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки технико-технологических карт блюд любой национальной кухни;
- приготовления, оформления и подачи национальных блюд, изделий, напитков;
- обслуживания традиционных и национальных мероприятий в предприятиях питания.

**уметь:**

- основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной, Центральной и Восточной Европы, Восточной Азии;
- 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.

**знать:**

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 105 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 70 часов;
- самостоятельная работа обучающегося — 35 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>105</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
практические занятия	44
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>35</b>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

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

Наименование разделов специальной дисциплины междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
<b>Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни</b>		
<b>Тема 1.1. Процесс развития национальных кухонь</b>	<b>Содержание</b>	
	1 Формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.	<b>2</b>
	2 История развития русской кухни (древнерусская, кухня московского государства), история создания, этапы развития, ассортимент блюд, изделий, напитков, способы оформления и подач	
	3 Петербургская кухня, особенности развития ассортимент блюд, изделий, напитков, способы оформления и подачи	
4 <b>Самостоятельная работа</b> 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд петербургской кухни 2. Работа с дополнительной литературой 3. Решение ситуационных задач 4. Составление технико-технологических карт на горячие блюда петербургской кухни 5. Подготовка рефератов «Особенности блюд московского государства», «Национальные традиции и самобытность в питании русского народа»	<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Кухня народов стран СНГ</b>		
<b>Тема 2.1. Кухня славянских народов стран СНГ</b>	<b>Содержание</b>	
	1 Кухня славянских народов (Украины, Белоруссии) особенности развития ассортимент блюд, изделий, напитков, способы оформления и подачи	<b>2</b>
2 <b>Практические занятия</b> 1. Организация рабочего места для приготовления блюд украинской и белорусской кухни 2. Расчет сырья для приготовления национальных блюд украинской и белорусской кухни	<b>4</b>	

		3. Организация рабочего места для приготовления блюд национальной кухни 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	
	3	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд кухни славянских народов 2. Работа с дополнительной литературой 3. Решение ситуационных задач 4. Составление технико-технологических карт на горячие блюда кухни славянских народов	4
<b>Тема 2.2. Кухня прибалтийских народов</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Кухня прибалтийских народов (Латвии, Литвы, Эстонии) особенности развития ассортимента блюд, изделий, напитков, способы оформления и подачи	
	2	<b><u>Практические занятия</u></b> 1. Организация рабочего места для приготовления блюд прибалтийской кухни 2. Расчет сырья для приготовления национальных блюд прибалтийской кухни 3. Организация рабочего места для приготовления блюд национальной кухни 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	6
<b>Тема 2.3. Кухня народов Средней Азии.</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Кухня народов Средней Азии (Казахстана, Киргизстана, Узбекистана, Таджикистана, Туркмении). Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья, ассортимент блюд, изделий, напитков, способы оформления и подачи. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных достарханов.	
	2	<b><u>Практические занятия</u></b> 1. Организация рабочего места для приготовления блюд казахской, узбекской кухни 2. Расчет сырья для приготовления национальных блюд казахской, узбекской кухни 3. Организация рабочего места для приготовления блюд национальной кухни 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	4

	3	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд узбекской кухни 2. Работа с дополнительной литературой 3. Решение ситуационных задач 4. Составление технико-технологических карт на горячие блюда кухни народов Средней Азии	4
<b>Тема 2.4. Кухня кавказских народов</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Кухня кавказских народов (Армении, Азербайджана, Грузии). Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья, ассортимент блюд, изделий, напитков, способы оформления и подачи. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничного стола.	
	2	<b><u>Практические занятия</u></b> 1. Организация рабочего места для приготовления блюд грузинской кухни 2. Расчет сырья для приготовления национальных блюд грузинской кухни 3. Организация рабочего места для приготовления блюд грузинской кухни 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	6
	3	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих блюд кавказской кухни 2. Работа с дополнительной литературой 3. Решение ситуационных задач 4. Составление технико-технологических карт на горячие блюда кухни народов Кавказа	3
<b>Раздел 3. Кухня народов стран Европы</b>			
<b>Тема 3.1. Кухня народов стран Центральной Европы</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Кухня народов Австрии, Болгарии, Венгрии, Германии. Традиционная и современная кухня, технология их приготовления, дизайн и подача блюд	
	2	Особенности национальных кухонь народов стран Великобритании, Скандинавского полуострова. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их	



		приготовления, дизайн и подача блюд.	
	3	<b><u>Практические занятия</u></b> 1. Организация рабочего места для приготовления блюд немецкой кухни 2. Расчет сырья для приготовления национальных блюд немецкой кухни 3. Организация рабочего места для приготовления блюд немецкой кухни 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	4
	4	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих блюд болгарской кухни 2. Работа с дополнительной литературой 3. Решение ситуационных задач 4. Составление технико-технологических карт на горячие блюда кухни народов Балканского полуострова	4
<b>Тема 3.2. Кухня народов стран Южной и Западной Европы</b>		<b>Содержание</b>	4
	1	Особенности национальных кухонь народов стран: Франции - основоположницы Европейской кухни; Италии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления и подача блюд.	
	2	Особенности национальных кухонь народов стран Испании, Португалии. Ассортимент блюд традиционной кухни, технология их приготовления и подача блюд.	
	3	<b><u>Практические занятия</u></b> 1. Организация рабочего места для приготовления блюд французской и итальянской кухни 2. Расчет сырья для приготовления национальных французских блюд 3. Организация рабочего места для приготовления французских блюд 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	6
		<b>Самостоятельная работа</b>	4
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих соусов для блюд французской кухни из овощей, рыбы	
	2	Работа с дополнительной литературой	
3	Подготовка рефератов: «Кухня народов Испании», «Кухня народов Португалии», «Франция - основоположница европейской кухни»		

	<b>Домашнее задание</b>	
	1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2 Работа с нормативными документами	
	3 Решение ситуационных задач	
<b>Раздел 4. Кухня народов Центральной и Восточной Азии</b>		
<b>Тема 4.1. Кухня народов Восточной Азии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1 Национальная японская, китайская кухня, ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола	
<b>Тема 4.2. Кухня народов Центральной Азии</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1 Кухня народов Индии, Кореи. Традиционная кухня, технология приготовления. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола	
	2 <b><u>Практические занятия</u></b> 1. Составление технологических карт на холодные блюда японской кухни 2. Расчет сырья для приготовления национальных японских блюд 3. Организация рабочего места для приготовления национальных блюд 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
	1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд японской кухни	
	2 Работа с дополнительной литературой	
	3 Решение ситуационных задач	
	4 Составление технико-технологических карт на холодные блюда китайской кухни	
	<b>Домашнее задание</b>	
	1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2 Работа с нормативными документами (технологическими картами)	
	3 Составление слайдовых презентаций по теме «Китайская кухня», «Корейская кухня»	

<b>Раздел 5. Кухня народов Центральной Америки и Кубы</b>			
<b>Тема 5.1. Кухня народов Центральной Америки и Кубы</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1	История создания кухни народов Центральной Америки и Кубы этапы развития, ассортимент блюд, изделий, напитков, способы оформления, подачи	
	2	<b><u>Практические занятия</u></b> 1. Составление технологических карт на горячие блюда кухни Центральной Америки 2. Расчет сырья для приготовления национальных блюд народов Кубы 3. Организация рабочего места для приготовления национальных блюд народов Кубы 4. Подбор посуды и инвентаря для приготовления национальных блюд 5. Оценка качества приготовленных блюд	<b>6</b>
	3	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих блюд кубинской кухни 2. Работа с дополнительной литературой 3. Решение ситуационных задач 4. Составление технико-технологических карт на горячие блюда кухни народов Центральной Америки	<b>4</b>
<b>Раздел 6. Кухня народов Африки и Турции</b>			
<b>Тема 6.1. Кухня народов Африки и Турции</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1	Кухня народов Африки и Турции. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья, ассортимент блюд, изделий, напитков, способы оформления и подачи. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничного стола	
	<b><u>Практические занятия</u></b>		
	1	Составление технологических карт на горячие блюда турецкой кухни	<b>4</b>
	2	Расчет сырья для приготовления национальных блюд народов Африки	
	3	Подбор посуды для подачи горячих национальных блюд народов Африки	
	4	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд национальной кухни Оценка качества приготовленных блюд	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	

	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению восточных сладостей	
	2	Работа с конспектом	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Отработка навыков приготовления мучных кондитерских изделий турецкой кухни	
	<b>Домашнее задание</b>		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Работа с нормативными документами (составление технико-технологических карт)	
<b>Всего часов:</b>			<b>105</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместные столы, стулья на 18 посадочных мест, учебная доска, шкаф закрытый двустворчатый.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Основная литература:**

1. Кулинария народов мира / авт.-сост. А. Костыгин. - Ростов н/Д: Феникс; СПб.: Северо-Запад, 2007. - 506 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь. Для предприятий общественного питания. - 3-е изд. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 216 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Сост. Годунова Л.Е. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 424 с.

4. Габа, Н.Д., Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО/Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова -М.: Академия, 2017. - 250 с.

5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.: Академия, 2014. -314 с.

6. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] /В.М. Калинина: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. - 318 с.

7. Ковалёв, Н.И. Русская кухня. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева - М.: Деловая литература, 2000

8. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]/Н.М.Ларионова: учебник для СПО. - М.: Академия, 2015. - 205с.

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г.Лутошкина. М.: Академия. 2016,- 234 с.

##### **3.2.2. Дополнительная литература:**

1. Кухни народов мира [Электронный ресурс]: Детская энциклопедия / Авт.-сост. А.Гергова. -М.: АСТ, 1999. -480 с.// NASHOL.COM

2. Ганиев, Хаким. Энциклопедия узбекской кухни [Электронный ресурс]. -М.: Эксмо, 2015. -288 с.

3. Киселева, С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур: учеб. пособие / С.И. Киселева. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2008. – 144 с.

4. Европейские обычаи питания: учеб. пособие: пер. с англ. - М.: ФиС, 2006. - 205 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь. Для предприятий общественного питания. - 3-е изд. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 216 с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Сост. Годунова Л.Е. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 424 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. / Л.Е. Голунова. - СПб.: Профессия, 2001. -124с.

8. Журналы 2017-2018 г.г.: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

##### **3.2.3. Интернет-ресурсы:**

1. [https://vuzlit.ru/755869/natsionalnye\\_traditsii\\_tehnologii](https://vuzlit.ru/755869/natsionalnye_traditsii_tehnologii)

2. <https://studwood.ru/1731014/tovarovedenie/vvedenie>

3. [https://vuzlit.ru/755871/osnovnaya\\_chast#95](https://vuzlit.ru/755871/osnovnaya_chast#95)
4. <https://www.gotovim.ru/library/national/amerika/amriknazkuh.shtml>
5. <https://kitchenmag.ru/posts/4468-italyanskaya-kuhnya-20-vkusnyh-i-prostyh-retseptov>

#### 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, исследований.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение