

Министерство образования и молодёжной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19. 02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Петропавловск - Камчатский - 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Составитель (разработчик): Шостак И.Н., методист

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических
дисциплин № 9
от «24» мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 7
от «25» мая 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
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

Примерная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухни народов мира» может быть использована в части освоения основного вида профессиональной деятельности, а также при подготовке или переподготовке персонала для предприятий общественного питания..

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Кухня народов мира» входит в профессиональную часть циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины состоит в ознакомлении студентов с ассортиментом потребляемых продуктов питания, основными приемами механической и тепловой обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и отпуска национальных блюд и кулинарных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться сборником рецептов национальных кухонь;
- производить расчет сырья;
- воспроизводить описание блюд зарубежных кухонь;
- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежных кухонь;
- готовить, оформлять, подавать блюда различных кухонь.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные обычаи и традиции зарубежных кухонь;
- основные факторы, определяющие особенности зарубежных кухонь;
- особенности режима питания;
- краткая характеристика сырья и основных кулинарных приемов, используемых в национальной кухне разных стран.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК): понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1); организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2); принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3); осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4); использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5); работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7); самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8); ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9); пользоваться сборником рецептов национальных кухонь (ПК 1); производить расчет сырья (ПК 2); воспроизводить описание блюд зарубежных кухонь (ПК 3); готовить, оформлять, подавать блюда различных кухонь (ПК 4).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	20
контрольные работы, в том числе промежуточная аттестация в форме теста	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
создание презентаций	10
подготовка докладов	6

Тематическое планирование

Раздел 1. Кухни народов России

Тема 1.1 Русская кухня

Раздел 2. Кухни Белоруссии и Украины

Тема 2.1 Белорусская кухня

Тема 2.2 Украинская кухня

Раздел 3. Кухни стран Средней Азии

Тема 3.1 Казахская кухня

Тема 3.2 Туркменская кухня

Раздел 4. Кухни стран Европы

Тема 4.1 Болгарская кухня

Тема 4.2 Кухня Германии

Тема 4.3 Итальянская кухня

Тема 4.4 Кухни Скандинавских стран

Тема 4.5 Кухни стран Балканского региона

Раздел 5. Кухни стран Юго-Восточной Азии

Тема 5.1 Кухни Японии, Кореи и Китая

Раздел 6. Кухня стран Африки

Тема 6.1 Кухня Египта

Раздел 7. Кухни стран Центральной Америки

Тема 7.1 Кухня Мексики и Кубы

