

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№187 а от 01.06.2017г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Особенности национальной кухни

специальности 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Пономарева О.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

«18» 05 20 г.

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»
(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Особенности национальной кухни, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465; профессионального стандарта Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. № 281н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Особенности национальной кухни является дисциплиной профессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов.

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

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** распознавать кухню той или иной страны;
- **уметь** выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира;
- **знать** эволюцию способов приготовления блюд;
- **знать** особенности питания народов стран мира;
- **знать** особенности национальных кухонь разных народов;
- **знать** технические приемы изготовления национальных блюд;
- **знать** обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у

разных народов.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности)
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.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 123 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 82 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 41 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические (семинарные) занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
рефераты исследовательская работа	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о национальных кухнях		6	
Тема 1.1. Национальные кухни и обычаи народов мира	Содержание учебного материала	2	
	1. Многообразие национальных кухонь и их территориальное деление. Особенности формирования кулинарных предпочтений и технологий в разных странах.		3
	2. Кулинарные обычаи и традиции народов мира.	3	
	Самостоятельная работа №1. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Национальный хлеб: виды и особенности приготовления. 2. Мучные сладкие блюда народов мира. 3. Влияние режима питания на здоровье. 4. Кулинарные сувениры из разных стран.	4	
Раздел 2. Кухни народов России		28	
Тема 2.1. Кухни славянских народов	Содержание учебного материала	6	
	1. Особенности русской кухни.	4	3
	2. Традиционные блюда русской кухни, особенности приготовления.		3
	3. Особенности украинской и белорусской кухонь.		3
	4. Традиционные блюда украинской и белорусской кухонь, особенности приготовления.		3
	Практическое занятие №1 Составить таблицу характерных признаков кухни славянских народов.	2	
	Самостоятельная работа №2. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Самые популярные блюда русской кухни. 2. Традиционные русские напитки. 3. Самые популярные блюда украинской кухни. 4. Самые популярные блюда белорусской кухни	4	
Тема 2.2. Кухня народов	Содержание учебного материала	6	
1.	Особенности татарской и башкирской кухонь.	4	3

Поволжья	2	Традиционные блюда татарской и башкирской кухонь, приготовление.		3
	3.	Особенности чувашской и мордовской кухонь.		3
	4.	Традиционные блюда чувашской и мордовской кухонь, приготовление.		3
	Практическое занятие №2 Составить таблицу характерных признаков кухни народов Поволжья.		2	
	Самостоятельная работа № 3. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Особенности приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд народов Поволжья		4	
Тема 2.3. Кавказская кухня	Содержание учебного материала		6	
	1.	Особенности национальных кухонь кабардинцев и балкар. Традиционные блюда и напитки, приготовление.	4	3
	2.	Национальные кухни дагестанцев и осетинов. Традиционные блюда и напитки, приготовление.		3
	3.	Кухня Карачаево-Черкессии. Традиционные блюда и напитки, приготовление.		3
	4.	Адыгейская и абхазская кухни. Традиционные блюда и напитки, приготовление.		3
	Практическое занятие №3 Составить таблицу характерных признаков Кавказской кухни.		2	
	Самостоятельная работа №4. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Особенности приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд народов Кавказа. 2. Традиции и обычаи народов Кавказа. Традиционные технологии приготовления блюд 3. Приготовление блюд на открытом огне.		2	
Раздел 3. Кухни народов мира			86	
Тема 3.1. Кухня народов Закавказья	Содержание учебного материала		6	
	1.	Особенности армянской и грузинской кухонь.	4	3
	2.	Традиционные блюда и напитки армянской и грузинской кухонь, приготовление.		3
	3.	Азербайджанская кухня. История и особенности кухни.		3
	4.	Традиционные блюда и напитки азербайджанской кухни, приготовление.		3
Практическое занятие №4 Составить таблицу характерных признаков кухня народов Закавказья.		2		

	Самостоятельная работа №5. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Популярные армянские блюда. 2. Популярные азербайджанские блюда. 3. Популярные грузинские блюда. 4. Традиции и обычаи народов Закавказья.	4	
Тема 3.2. Кухня народов Европы	Содержание учебного материала	20	
	1. Особенности польской кухни. Традиционные блюда и напитки.	14	3
	2. Особенности болгарской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	3. Особенности венгерской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	4. История и особенности греческой кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	5. Особенности английской и ирландской кухонь. Традиционные блюда и напитки.		3
	6. Особенности кухонь стран Балтии. Традиционные блюда и напитки.		3
	7. Особенности кухонь Молдавии и Румынии. Традиционные блюда и напитки.		3
	8. Особенности испанской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	9. Особенности итальянской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	10. Особенности немецкой кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	11. Особенности чешской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	12. Особенности кухонь скандинавских стран. Традиционные блюда и напитки.		3
	13. Особенности швейцарской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	14. Особенности французской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
Практическое занятие № 5 Составить меню для туристов из Европы.	4		
Практическое занятие № 6 Составить таблицу характерных признаков кухонь народов Европы.	2		
Самостоятельная работа №6. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Кулинарные традиции народов Европы. 2. Известные и популярные блюда европейской кухни. 3. Традиционные технологии приготовления блюд. 4. Традиционные напитки народов Европы.	6		
Тема 3.3. Кухня народов стран Востока и Азии	Содержание учебного материала	14	
	1. Особенности индийской кухни. Традиционные блюда и напитки.	10	3
	2. Особенности китайской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	3. Особенности монгольской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3

	4.	Особенности узбекской и таджикской кухонь. Традиционные блюда и напитки.		3
	5.	Особенности казахской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	6.	Особенности киргизской и туркменской кухонь. Традиционные блюда и напитки.		3
	7.	Особенности кухонь Вьетнама, Лаоса, Таиланда, Бирмы. Традиционные блюда и напитки.		3
	8.	Особенности кухонь Индонезии и Филиппин. Традиционные блюда и напитки.		3
	9.	Особенности японской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	10	Особенности корейской кухни. Традиционные блюда и напитки.		
	Практическое занятие № 7 Составить меню для туристов из стран Востока и Азии.		4	
	Самостоятельная работа №7. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Кулинарные традиции народов Востока и Азии. 2. Известные и популярные блюда восточной и азиатской кухни. 3. Традиционные технологии приготовления блюд. 4. Традиционные напитки народов Азии.		4	
	Тема 3.4. Кухня народов стран Африки	Содержание учебного материала		4
1		История и особенности кухонь африканских народов. Ассортимент блюд.	2	3
Практическое занятие № 8 Составить меню для туристов из стран Африки.		2		
Самостоятельная работа №8. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Кулинарные традиции народов Африки. 2. Известные и популярные блюда африканской кухни. 3. Традиционные технологии приготовления блюд. 4. Традиционные напитки народов Африки.		4		
Содержание учебного материала		8		
Тема 3.5. Кухни стран Америки	1.	Особенности канадской кухни. Традиционные блюда и напитки.	4	3
	2.	Особенности кухни США. Традиционные блюда и напитки.		3
	3.	Особенности кубинской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	4.	История и особенности южноамериканской кухни. Традиционные блюда и напитки.		3
	Практическое занятие № 9 Составить меню для туристов из стран Америки.		4	
	Самостоятельная работа №9. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: 1. Кулинарные традиции народов Америки. 2. Традиционные блюда американской кухни.		4	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	3. Традиционные напитки американской кухни. 4. Традиционные технологии приготовления блюд		
Тема 3.6. Кухня Австралии и Новой Зеландии	Содержание учебного материала	4	
	1. Особенности кухни Австралии. Ассортимент блюд. Кухня бушменов.	2	3
	2. Особенности кухни Новой Зеландии. Ассортимент блюд.		3
	Практическое занятие № 10 Составить меню для туристов из Австралии и Новой Зеландии.	2	
Тема 3.7. Национальная кухня в заведениях общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Национальные кухни в заведениях общественного питания города Самары.	2	3
	Практическое занятие № 11 Составить таблицу самарских заведений, специализирующихся на национальной кухне.	2	
	Самостоятельная работа №10 Подготовить обзор заведений общественного питания в Самаре, специализирующихся на национальных кухнях.	2	
Дифференцированный зачет		2	
		Всего:	120

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия стандартного учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: доска настенная учебная, комплект ученической мебели, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран, бесплатная электронная программа «Кулинарный блокнот», доступ в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Абхазская кухня. Кулинарная книга долголетия [Текст]: под ред. А. Братушевой. – М.: Эксмо, 2009. – 214 с.

2. Васильев, Ф.И. Блюда народов стран Центральной и Восточной Азии [Текст]. / Ф.И. Васильев – Москва: АСТ, 2004 г.

3. Витковская, С. Особенности кухни народов мира [Текст]. / С. Витковская – М.: Астрель, 2003.

4. Грузинская кухня [Текст]. / Сост. О. Туаев. – М.: Астрель, 2011.

5. Джирьян, О. О. Армянская кухня. Традиционные и современные рецепты [Текст]. / О. О. Джирьян. – М.: Феникс, 2007.

6. Китайская кухня [Текст]. / Сост. Ирина Михайлова. – М.: Эксмо, 2011.

7. Кухни народов мира [Текст]. / Под ред. Барагамян А.- Тома 1-31. – Изд. Direct Media, 2011.

8. Михайлов, В., Аношин, А. 2000 лучших кулинарных рецептов [Текст]. / В. Михайлов, А. Аношин. – М.: Астрель, 2003.

9. Николенко, Л. Узбекская домашняя кухня [Текст]. / Л. Николенко. – М.: Эксмо, 2011.

10. Похлебкин, В.В. Кухни Закавказья и Средней Азии [Текст]. / В.В. Похлебкин. – М.: Эксмо, 2011.

11. Похлебкин, В.В. Кухни славянских народов [Текст]. / В.В. Похлебкин. – М.: Эксмо, 2011.

12. Похлебкин, В.В. Правила и тонкости кухни [Текст]. / В.В. Похлебкин. – М.: Эксмо, 2011.

13. Сырников, М. Настоящая русская еда [Текст]. / М. Сырников. – М.: Эксмо, 2010.

14. Чешская кухня под чешское пиво [Текст]. / Сост. Ирина Михайлова. – М.: Эксмо, 2010.

15. Шелагурова, И.В. Кухни народов мира [Текст]. / И.В. Шелагурова. - М.: Эксмо, 2005

16. Эванс Хейзл. Франция. Национальная кухня [Текст]. / Хейзл Эванс. – М.: Аякс-пресс, 2011.

Дополнительные источники

1. Кучер, Л.С. Ресторанный бизнес в России [Текст]. / Л.С. Кучер. – М.: Эксмо, 2012.

2. Метель, С. Н. Меню для иностранного гостя [Текст]. / С. Н. Метель. – М.: Экономика, 1994.

3. Новоженев, Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня [Текст]. / Ю.М. Новоженев. – Москва: "Высшая школа", 2012

4. Профессиональные периодические издания (журналы): «Ресторанные ведомости»; «Питание и общество»; «Кулинар».

Интернет ресурсы

1. КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений. Русский национальный ресурс [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. Режим доступа к сайту: <http://supercook.ru/>.

2. Кулинарный портал Кулина. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. Режим доступа к сайту: <http://www.kulina.ru/articles/national/>

3. Национальная кухня Африки. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. Режим доступа к сайту: <http://www.best-country.org/africa/>

4. Национальная кухня: рецепты приготовления блюд, особенности и рецепты национальной кухни. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. – Режим доступа к сайту: <http://www.krendels.ru/>

5. Хорошая кухня. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. – Режим доступа к сайту: <http://forum.good-cook.ru/forum35.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умеет распознавать кухню той или иной страны	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
умеет выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает эволюцию способов приготовления блюд	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает особенности питания народов стран мира	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает особенности национальных кухонь разных народов	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает технические приемы изготовления национальных блюд	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и развитие общих компетенций.

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	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

устойчивый интерес.	устойчивый интерес.	процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает 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.	Принимает 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.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды	Берет на себя ответственность работу членов команды (подчиненных),	

(подчиненных), результат выполнения заданий.	результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Национальные кухни и обычаи народов мира.	2	Лекция – установка, Работа с информационными ресурсами	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
2.	Кухни славянских народов.	6	Лекция-проблема Тестирование	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
3.	Кухня народов Поволжья.	6	Лекция – установка Тестирование Работа с информационными ресурсами	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
4.	Кавказская кухня.	6	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
5.	Кухня народов Закавказья.	6	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
6.	Кухня народов Европы.	20	Лекция-проблема Тестирование Работа с информационными ресурсами	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
7.	Кухня народов стран Востока и Азии.	14	Лекция – установка Работа с информационными ресурсами Мозговой штурм	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
8.	Кухня народов стран Африки.	4	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
9.	Кухни стран Америки.	8	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
10.	Кухня Австралии и Новой Зеландии.	4	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3
11.	Национальная кухня в заведениях общественного питания.	4	Частично-поисковый метод Самостоятельная работа	ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3