

**Аннотация к программе**  
**Дисциплина**  
**ОП.13. «ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ»**  
**Преподаватель Околина Е.А.**

**Согласовано:** ИП «Романова НР» директор Романова Н.Р.

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла из вариативной части (компонент образовательного учреждения)

**Цели и задачи дисциплины** - является создание условий для формирования общих компетенций:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за 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.

**Цель изучения дисциплины:**

- способствовать развитию у обучающихся творческих способностей;
- научить правилам подборки ингредиентов для блюд с учетом их вкусовой совместимости;
- изучить зарубежную кухню ресторанов г. Ростова-на-Дону;
- уметь учитывать особенности национальной кухни;
- внедрение новых вкусовых сочетаний.

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны

**Уметь:**

- У1- готовить в ассортименте блюда зарубежной, национальной кухонь;
- У2- давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни

**Знать:**

- 31- отличительные особенности французской, итальянской, европейской кухонь;
- 32- отличительные особенности кухни народов востока. Особенности приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь.
- 33- ассортимент фирменных блюд и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана;
- 34- рецептуру и технологию приготовления блюд;
- 35- требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь

**Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часа;  
практические работы - 36 часов; самостоятельной работы обучающегося - 44 часов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Раздел 1 Европейская кухня**

Ознакомление с меню ресторанов зарубежной кухни г. Ростова-на-Дону (р-н «Олимп», р-н «Париж», р-н «Фрау Мюллер», р-н «Перец и шоколад», р-н «Рис», р-н «Сакура», сеть пивных баров «Добрый Эль»).

Характеристика кухонь народов мира.

Особенности подбора сырья, тепловой обработки, оформления и подачи. Современный стиль и современный

дизайн в оформлении и подаче блюд. Использование цветов в оформлении банкетных блюд. «Топ» из соуса для декорирования тарелок. Использование сыпучих продуктов для декорирования тарелок.

## **Раздел 2 Восточная и северо - кавказская кухня**

Приготовление холодных и горячих блюд и закусок Узбекистана, Таджикистана, Японии, Китая, Индии, Кореи  
Особенности приготовления, правила подготовки ингредиентов с учетом национальных традиций.  
Тепловая обработка, её специфика в зависимости от национальных традиций.

### **Условия реализации учебной дисциплины**

#### **Требования к материально - техническому обеспечению.**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- столы и стулья производственные
- посуда и инвентарь: миски глубокие, ножи, выемки, ножи для очистки овощей, набор инструментов и приспособлений для карвинга, тарелки (в ассортименте), блюда, вазы, подставки для составления композиций, ёмкость для хранения льда, шпажки (в ассортименте), ситечко, трафареты для декора.

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

- Т. В. Реутович «Кухня народов СССР», издательство Полымя, Минск, 1981 г.
- А. Н. Ермаков «Донская кухня», издательство Художественная литература, Ростов-на-Дону, 1999 г.
- Л. А. Лагутина, С. В. Лагутина Сборник кулинарных рецептов «Донская и казачья кухня», издательство Феникс, Ростов-на-Дону, 2001 г.
- Книга о вкусной и здоровой пище. Агропромиздат, Москва, 1986 г.
- Материалы газет и журналов

*Электронные ресурсы:* форма доступа:

[www.Bing.com](http://www.Bing.com)

[www.kgpi.ru](http://www.kgpi.ru)

[www.Jandex.ru](http://www.Jandex.ru)