

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.11. «ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ»
Преподаватель Топчей Т. И.

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины» (вариативная часть).

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения:

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:

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

Знать:

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

Освоение учебной дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся следующих общих компетенций (ОК):

- ОК 01. Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

максимальная учебная нагрузка обучающегося 81 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часов
лабораторно-практических занятий - 30 час.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Тема 1.1. Религиозная история питания

Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран

Тема 1.3. Славянская кухня

Тема 1.4. Европейская кухня

Тема 1.5. Скандинавская кухня

Тема 1.6. Прибалтийская кухня

Тема 1.7 Балканская кухня

Тема 1.8 Кухни народов Северного Кавказа

Тема 1.9 Кухни народов Средней Азии

Тема 1.10 Восточная кухня

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- холодильник ROLAR ШХ – 0,7
- пароконвектомат SCC 61
- печь конвекционная XF 190
- блендеры МАКАР Р102
- бликсеры ROBOT COUP
- миксеры Senwood B5D
- фритюрница FR 6+6
- весы настольные АД – 1, SW – 10
- плита ЭП – 4 ЖШ
- слайсер ES
- весы порционные CAS SW – 5
- овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
- рыбоочиститель РО – 1
- мясорубка ТМ – 32М
- мясорыхлитель FEVMA TFS
- электромясорубка УКМ – 10
- электромясорубка 12Е
- посуда и инвентарь

1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 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.

Дополнительные источники:

- Т. В. Реутович «Кухня народов СССР», издательство Полымя, Минск, 1981 г.
- Книга о вкусной и здоровой пище. Агропромиздат, Москва, 1986 г.
- Материалы газет и журналов

Электронные ресурсы: форма доступа: