

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-23	Рабочая программа УД «Кухни народов мира» Профессии <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>

Рассмотрено на заседании ПЦК
преподавателей спец. дисциплин
и мастеров п/о
Протокол №
«__» _____ 2023
_____ Л.В.Цыбденова
Подпись И.О.Фамилия

Утверждаю
Методическим советом
ГБПОУ «ГЭТ»
_____ С.А. Ульянова
подпись И.О. Фамилия
Протокол № _____
«__» _____ 2023г

**Рабочая программа по учебной дисциплине
«Кухни народов мира»
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».**

Гусиноозерск 2023г

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по программе

подготовки квалифицированных рабочих и служащих далее (ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования далее (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение « Гусиноозёрский энергетический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кухни народов мира»

1.1 Область применения программы Рабочая программа учебной дисциплины «Кухни народов мира» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Данная рабочая программа также может быть использована для курсов повышения квалификации персонала организаций общественного питания, для профессиональной подготовки по профессии официант.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Кухни народов мира» принадлежит к дополнительным учебным дисциплинам профессионального цикла и предшествует освоению профессиональных модулей.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять меню для туристов из разных стран;
- подбирать наиболее удачные сочетания продуктов для блюд разных народов;
- выбирать и предлагать типичные блюда российских ресторанов в соответствии со вкусами и традициями иностранных гостей.

знать:

- особенности питания в различных странах мира;
- характеристику блюд и напитков, характерных для разных народов; - особенности питания представителей разных народов;
- ассортимент блюд наиболее характерных для разных народов;
- режим питания в течение дня.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (теория)
54 часа практических занятий 54 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108

Обязательная аудиторная учебная (теория)	54
в том числе: практические занятия	54
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухни народов мира»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы.	Кол часов	Уровень усвоения
Раздел 1 «Кухни народов России, Белоруссии, Украины и стран Балтии»			
Тема 1.1 «Кухни народов России»	Содержание учебного материала	6	3
	1.Предмет, цели, задачи. Роль знаний по дисциплине в профессиональной деятельности.		
	2.Русская,Еврейская кухня		
	3Татарская и Чувашской кухни		
	Практические занятия	6	
	Составление меню завтрака для кухонь 1Русская 2Еврейская кухня 3Татарская и Чувашской		
Тема 1.2 «Кухня Украины и Белоруссии»	Содержание учебного материала	4	3
	Изучение Кухни 1. Украины 2.Белоруссии		
	Практические занятия	4	
	Составление меню чаепития для кухонь 1.Украины 1Белоруссии		
Тема 1.3 «Кухня стран Балтии» (Литва, Латвия, Эстония)	Содержание учебного материала	2	3
	Изучение кухни стран Балтии (Литва, Латвия, Эстония).		
	Практические занятия	2	
	Составление меню чаепития для кухонь стран Балтии» (Литва, Латвия, Эстония)		
Раздел 2 «Кухни народов Европы»			
Тема 2.1 «Кухни стран южной Европы»	Содержание учебного материала	2	3
	1Кухни Италии, Испании. Греции, Венгрии		
	Практические занятия	2	
	1.Составление меню чаепития для кухонь Кухни Греции, Венгрии.		

	Италии, Испании		
Тема 2.2 «Кухни стран западной Европы»	Содержание учебного материала 1 Кухня Великобритании, Франции	2	3
	Практические занятия Составление меню обеда для кухонь 1.Великобритании Франции	2	
Тема 2.3 «Кухня стран северной и центральной Европы»	Содержание учебного материала 1.Кухня Швеции, Норвегии, Финляндии 2. Кухня Германии, Австрии, Швейцарии	4	3
	Практические занятия	4	
	Составление меню ужина для кухонь 1.Швеции, 2. Германии		3
Тема 2.4 «Кухни стран восточной Европы»	Содержание учебного материала Кухни Польши Чехии, Словакии, народов бывшей Югославии	2	3
	Практические занятия	2	
	1. Кухня Чехии, Югославии		
Раздел 3 «Кухни стран Ближнего Востока и Закавказья»			
Тема 3.1 «Кухни стран Ближнего Востока и Закавказья»	Содержание учебного материала 1. Кухни Турции, Ирака 2. Кухни Иордании, Ливии, Сирии, Йемена, Саудовской Аравии.	4	3
	Практическое занятие	4	
	1 Кухни Грузии		
	2Кухни , Армении, Азербайджана		
Раздел 4 «Кухни стран Азии»			
Тема 4.1 «Кухни стран Центральной Азии»	Содержание учебного материала 1.Кухни Афганистана, Ирана. 2. Кухни Китая, Монголии	4	3
	Практическое занятие	4	
	1.Кухни Китая 2. Монголии		
Тема 4.2 «Кухня стран Средней Азии»	Содержание учебного материала 1. Кухня Узбекистана, Туркмении. 2. Кухня Казахстана	4	3
	Практическое занятие	4	
	1.КухниУзбекистана, Туркмении.		
	2.Кухня Киргизии		
Тема 4.3 «Кухня стран Юго - Восточной Азии»	Содержание учебного материала 1.Кухня Японии. 2. Кухня Кореи	4	3
	Практическое занятие	4	

	1.Кухни Вьетнама, Тайланда, 2.Новой Гвинеи., Индонезии, Филиппин		
Раздел 5 «Кухни стран Северной, Центральной и Южной Америки»			
Тема Кухни Южной Америки	Содержание учебного материала Кухни США и Канады	2	
	Практическое занятие:	2	
	Составление меню завтрака 1.Кухни Канады		
Тема 5.2 «Кухни стран Центральной Америки»	Содержание учебного материала 1. Кухни Мексики, Кубы, Доминиканской республики. 2. Кухни Гаити, Гватемалы, Никарагуа, Панамы, Коста-Рики	4	3
	Практическое занятие:	4	
	Составить меню завтрака 1.Кубы, Мексики 2. Панамы, Коста-Рики		
Тема 5.3 «Кухни стран Южной Америки	Содержание учебного материала 1. Кухни Аргентины, Бразилии. 2. Кухни Чили, Эквадора	4	3
	Практическое занятие:	4	
	Составить меню детского дня рождения		
	1.Кухни Парагвая. 2.Венесуэлы.		
Раздел 6 «Кухни стран Африки, Австралии и Новой Зеландии			
Тема 6.1 «Кухни стран Африки»	Содержание учебного материала	4	3
	1 Кухни Египта и Марокко.		
	2. Кухни Эфиопии, Алжира и других стран Африки.		
	Практическое занятие:	4	
	Составить меню свадьбы 1.Египта		
	2.Алжира		
Тема 6.2 «Кухни Австралии и Новой Зеландии»	Содержание учебного материала	2	3
	1.Кухни Австралии и Новой Зеландии		
	Практическое занятие:	2	
	1. Составить меню обеда Кухни Австралии.		
Всего		108	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся - рабочее место преподавателя
- систематизированные по типам наглядные пособия, раздаточный материал, записи на электронных носителях и дисках
- методические пособия, справочные материалы
- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и медиапроектор, компьютер.

3.2 Информационное обеспечение обучения Нормативные документы

1 Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" Официальный сайт компании "КонсультантПлюс": <http://www.consultant.ru>

2.Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания". Официальный сайт компании "КонсультантПлюс": <http://www.consultant.ru>
Основные источники

3. Национальная и зарубежная кухня. Учебное пособие для средних профессиональных учебных заведений/Авт.сост. Т.Г. Кумагина - М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2015 - 431 с. (Серия «Среднее профессиональное образование»). Дополнительные источники

4. Барановский В.А. ОФИЦИАНТ-БАРМЕН. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. - Ростов н/Д: издательство «Феникс». 2016. - 320 с.

5. Ковалев , Н. И. Куткина М. Н., В. А. Кравцова Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой: Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. -М.: Издательский Дом «Деловая литература», Москва, 2015. - 467с.

6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2014. - 544 с

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, устных опросов, выполнения индивидуальных заданий, тестирования и т.д

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - составлять меню для туристов из разных стран;	Выполнение индивидуальных заданий, выполнение практических заданий

- подбирать наиболее удачные сочетания продуктов для блюд разных народов; - выбирать и предлагать типичные блюда российских ресторанов в соответствии со вкусами и традициями иностранных гостей.	
Знать: - особенности питания в различных странах мира; - характеристику блюд и напитков, характерных для разных народов; - особенности питания представителей разных народов; - ассортимент блюд наиболее характерных для разных народов; - режим питания в течение дня.	Устные опросы, решение ситуационных задач, письменное тестирование
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024