

Приложение Ш.18
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 03 История русской и зарубежной кухни

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ардатов
2018

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 03 История русской и зарубежной кухни

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина относится к дополнительным учебным дисциплинам основной и образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам французской, итальянской, немецкой кухонь;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь и безопасно им пользоваться;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- оценивать качество и безопасность готовых блюд;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

знать:

- ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;
- последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование следующих общих компетенций (ОК) обучающихся:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применять 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 коммуникации 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

практические работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УД 03 Русская и зарубежная кухня

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Русская кухня		54	
Тема 1.1 Ассортимент и технология приготовления блюд русской кухни.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>История развития Русской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность</p>	12	2
	<p>Практическая работа. Приготовление блюд «Ботвинья». Мясо по-русски. Гусь, утка в горшочках с овощами. «Колдуны».Блины с тыквой.</p>	1	2,3
Раздел 2. французская кухня		15	
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд французской кухни.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент блюд французской кухни. Классические блюда. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.. Технология приготовления сладких блюд и десертов . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд французской кухни. Варианты оформления блюд французской кухни и способы подачи.</p>	14	2
	<p>Практическая работа. Разработка технологической документации для приготовления супов (фенхелевый суп, суп луковый запеченный, суп-крем тыквенный, суп фасолевый).</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд: (грибное рагу с помидорами, фондю «франш-конте», жареный гусь с маринованным луком в красном соусе.)</p>	1	2,3

Раздел 3. Итальянская кухня		<i>13</i>	
Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления блюд итальянской кухни.	Содержание учебного материала	<i>12</i>	<i>2</i>
	Ассортимент блюд итальянской кухни. Классические блюда. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.. Технология приготовления сладких блюд и десертов . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд итальянской кухни. Варианты оформления блюд итальянской кухни и способы подачи.		
	Практическая работа. Разработка технологической документации для приготовления супов (супа минестроне, супа гаспачио,) Практическая работа. Разработка технологической документации для приготовления пицц	<i>1</i>	<i>2,3</i>
Раздел 4. Немецкая кухня		<i>13</i>	
Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд немецкой кухни.	Содержание учебного материала	<i>12</i>	<i>2</i>
	Ассортимент блюд немецкой кухни. Классические блюда. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.. Технология приготовления сладких блюд и десертов . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд немецкой кухни. Варианты оформления блюд немецкой кухни и способы подачи.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

1. технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства: компьютер, мультимедийное устройство.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1..Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. Режим доступа: <http://znanium.com/>

Дополнительная литература:

1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, 2012 г электронный ресурс <http://www.znanium.com>

2.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. Режим доступа: <http://znanium.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; дифференцированный зачет
определять соответствие сырья технологическим требованиям к блюдам французской, итальянской, немецкой кухонь;	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; тестирование, дифференцированный зачет
проводить расчеты по формулам;	решение технологических задач составление технологических карт, дифференцированный зачет
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь и безопасно им пользоваться;	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; дифференцированный зачет
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;	решение ситуационных задач экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; дифференцированный зачет

оценивать качество и безопасность готовых блюд	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; дифференцированный зачет
Знания; - ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;	устный опрос тестирование, дифференцированный зачет
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	решение ситуационных задач, дифференцированный зачет
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;	тестирование решение ситуационных задач, дифференцированный зачет
требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;	решение ситуационных задач тестирование
последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни;	составление технологически карт
технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;	тестирование устный опрос проектная деятельность дифференцированный зачет
способы сервировки и варианты оформления;	решение ситуационных задач тестирование дифференцированный зачет проектная деятельность
температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству блюд;	Тестирование, дифференцированный зачет
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	тестирование решение ситуационных задач, дифференцированный зачет