

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 22.04.2014 г. №384. Зарегистрирован в Минюсте 23 июля 2014 года. Регистрационный №33234

**Организация - составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

**Глухих Елена Петровна** – Преподаватель МДК, высшая квалификационная категория

3

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ Р АБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ | 16 |
|  | УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | 19 |
|  | УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |

4

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая учебная программа дисциплины «Кухня народов мира» вводится в соответствии

* ФГОС СПО в качестве вариативной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питан ия базовой подготовки, реализуемой колледжем.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном

профессиональном образовании, при организации курсовой подготовки, повышении квалифи кации кадров или иных видов переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего**

**звена:**

Учебная дисциплина входит в качестве вариативной общепрофессиональной дисциплины в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:**

**–** приобретение студентами теоретических знаний,практических умений и навыков вобласти знаний традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре

питания народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

**–** дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности,осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

**–** освоение знаний в использовании нормативной и справочной литературы.

**Задачи дисциплины:**

– освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью

исторических,религиозных,национальных,социальных,медицинских,климато -

географических, информационных и идеологических аспектов;

– ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептуры и

подачи блюд в разных странах мира;

– исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов ДВ;

– понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими, традициям

питания;

– воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части

общечеловеческой культуры;

– изучить требования к технологическим процессам производства и реализации продукции;

– научиться выполнять нормы и правила санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря;

– освоить технику проведения органолептической оценки качества продукции.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России;
2. Использовать богатейшие традиции питания русского народа;
3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;
4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питани я народов мира.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;
2. Понятийный аппарат культуры питания народов ДВ;
3. Особенности формирования традиций и культур питания слав янских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;
4. Этнографический подход в изучении традиций питания;

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

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 команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды. 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление блюд национальной кухни из мяса и

птицы

ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление блюд национальной кухни из рыбы ПК 1.3 Организовывать и проводить приготовление блюд национальной кухни из

овощей, сыра

**1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:**

– роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;

– история и этапы развития традиций питания;

– понятийный аппарат культуры питания народов ДВ;

– традиция потребления пищи и питание, их отражение в мировой литературе и живописи;

– принципы формирования национальных традиций и культур питания;

– влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания

– кухня славянских народов;

– особенности формирования кухни народов России;

– национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы;

– особенности кухни народов стран азиатско-тихоокеанского региона

– традиции питания в Арабских странах;

– питание американцев;

– культура застолья и национальные традиции

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часа; самостоятельной работы обучающегося - 60 час.

7

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Рабочая программа учебной дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1 – Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **90** |
|  |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **42** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | **20** |
|  |  |
| практические занятия | **10** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **30** |
|  |  |
| в том числе: |  |
| составление глоссария |  |
| составление отчета по лабораторной работе |  |
|  |  |
| подготовка презентационных материалов |  |
| реферативная работа |  |
|  |  |

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов мира»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Содержание учебного материала, лабораторные | Объѐм | Уровень |  |
| разделов | и практические работы, самостоятельная работа | часов | освоения |  |
| и тем |  | обучающихся |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  | 2 |  |  | 3 | 4 |  |
| **Раздел 1. Кухня народов мира** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *Тема 1. Введение.* | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| *Питание –* | Место и роль питания среди других |  |  |  |
| *компонент* | социальных явлений и процессов, его значение |  |  |  |
| *общечеловеческой* | для человеческой цивилизации в прошлом и |  |  |  |
| *материальной* | настоящем. Предмет, методы и задачи |  |  |  |
| *культуры* | дисциплины | «Кухня | народов | мира». |  |  |  |
|  | Понятийный аппарат дисциплины. Питание – |  |  |  |
|  | главное условие существования человека и | 1 | 1,2 |  |
|  | индикатор образа жизни, поведения человека, |  |  |  |
|  | здоровья человека, нации, общества. Основные |  |  |  |
|  | компоненты материальной культуры: питание, |  |  |  |
|  | пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, |  |  |  |
|  | застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, |  |  |  |
|  | здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и |  |  |  |
|  | их взаимосвязь. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №1.** |  | 2,3 |  |
|  | Составление глоссария. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Тема 2. История и* **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| *этапы развития* |  |  |  |  |  |  |  |
| Традиции потребления продуктов питания в |  |  |  |
| *традиций питания* |  |  |  |
| Древнем мире, средние века, современном |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | мире. Синтез традиций и новаций в |  |  |  |
|  | материальной | культуре | народов | мира. | 3 | 1,2 |  |
|  | Основные тенденции в развитии современной |  |
|  |  |  |  |
|  | организации питания: портативные обеды, |  |  |  |
|  | фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы |  |  |  |
|  | и др. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №2.** |  |  |  |
|  | Оформление сообщения о традициях питания, |  | 3 |  |
|  | отраженных в мировой литературе и живописи |  |  |  |
| *Тема 3. Принципы* | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| *формирования* | Климато-географические и природные условия |  |  |  |
| *национальных* | – основа формирования кухонь народов мира. |  |  |  |
| *традиций и культур* | Историко-национальный, научно-технический |  |  |  |
| *питания* | прогресс, культурные и торговые связи – |  |  |  |
|  | факторы | формирования | национальных | 3 | 1,2 |  |
|  | традиций питания. Влияние войн, завоеваний |  |  |  |
|  | на процесс становления культур питания |  |  |  |
|  | народов мира. Экономические и культурные |  |  |  |
|  | связи народов, их отражение в национальных |  |  |  |
|  | культурах питания. |  |  |  |  |  |
| *Тема 4. Влияние* | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| *религий на* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Краткая | характеристика мировых | религий. |  |  |  |
| *формирование и* |  |  |  |
| Пища, | традиции | питания | в христианстве: |  |  |  |
| *становление* |  |  |  |
| (православие - | Пасха,Рождество | Христово, |  |  |  |
| *традиций и культур* |  |  |  |
| крещение Господне, Благовещение Пресвятой |  |  |  |
| *питания* |  |  |  |
| Богородицы, Масленица и т.д.). Вегетарианство |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | - особая система питания. Особенности питания |  |  |  |
|  | в католицизме и протестантизме. Пищевые | 3 | 1,2 |  |
|  | обряды и традиции питания в иудаизме. |  |
|  | Кошерные и трефные предписания на пищевые |  |  |  |
|  | продукты. Пища и питание в праздники и посты |  |  |  |
|  | (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, |  |  |  |
|  | Песах, Шавоут). Характеристика пищевых |  |  |  |
|  | обрядов и традиций питания в исламе. Пища и |  |  |  |
|  | трапеза исламистов в праздники (Джума, |  |  |  |
|  | Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост |  |  |  |
|  | (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №3.** |  |  |  |
|  | Подготовка сообщения по теме «Виды |  | 3 |  |
|  | вегетарианства». |  |  |  |  |  |  |
| *Тема 5. Кухня* | **Содержание учебного материала** |  | 3 | 1,2 |  |
| *славянских народов* |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *(Россия, Украина,* | Исторический | путь развития. Самобытность, |  |  |  |
| *Белоруссия, Польша,* | оригинальность традиций и культуры питания. |  |  |  |
| *Чехословакия,* | Влияние | природных |  | (географическое |  |  |  |
| *Болгария)* | положение, | климат), | социальных, |  | 2,3 |  |
|  | экономических факторов на развитие традиций. |  |
|  |  |  |  |
|  | Особенности и своеобразие в переработке |  |  |  |
|  | продуктов. Национальный репертуар блюд |  |  |  |
|  | славянских народов. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Практическое занятие №1** |  |  |  |  |  |  |
|  | Составление технологических карт, на блюда |  |  |  |
|  | кухни славянских народов (выборочно), | расчет | 5 |  |  |
|  | необходимого | количества | сырья | и |  |  |
|  |  |  |  |
|  | полуфабрикатов, определение требований к |  |  |  |
|  | качеству блюд. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Лабораторная работа №1.** Приготовление по |  |  |  |
|  | технологическим | картам | блюд |  | кухни | 5 | 2,3 |  |
|  | славянских народов. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №4**. |  | 3 |  |
|  | Оформление отчета по лабораторной работе№1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Контрольная работа** |  |  | 1 |  |  |
| *Тема 6* . | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| *Особенности* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Влияние | климата, | условий | жизни, | религии, |  |  |  |
| *формирования кухни* | исторических | факторов, | характера | русского |  |  |  |
| *народов России* | народа | на | традиции | питания. | Периоды |  |  |  |
|  | формирования русской культуры питания: |  |  |  |
|  | древнерусский, |  | московский, | петровско |  |  |  |
|  | екатеринский, период XIX века, советский и |  |  |  |
|  | постперестроечный. Развитие традиций и |  |  |  |
|  | культуры питания в различные периоды: |  |  |  |
|  | особенности продуктового набора, обработки | 3 | 1,2 |  |
|  | пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. |  |
|  | Роль русского очага в формировании быта, |  |  |  |
|  | традиций |  | питания |  | патриархального |  |  |  |
|  | крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь |  |  |  |
|  | кухни. Специфические приемы обработки |  |  |  |
|  | пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный |  |  |  |
|  | национальный репертуар блюд, история их |  |  |  |
|  | возникновения. Влияние Франции и других |  |  |  |
|  | стран на развитие традиций потребления пищи. |  |  |  |
|  | Культура и традиции питания различных |  |  |  |
|  | сословий на Руси. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Практическое занятие №2** |  |  |  |  |  |  |
|  | Составление технологических карт, на блюда |  |  |  |
|  | кухни народов России | (выборочно), | расчет | 5 | 3 |  |
|  | необходимого | количества | сырья | и |  |
|  |  |  |  |
|  | полуфабрикатов, определение требований к |  |  |  |
|  | качеству блюд. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Лабораторное занятие №2** |  |  |  |  |  |  |
|  | Приготовление | по | технологическим картам | 5 | 1,2 |  |
|  | блюд кухни народов России. |  |  |  |  |  |  |

11

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа** |  | 3 |  |
|  | **студента №5.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Составление отчета по лабораторной работе |  |  |  |
|  | №2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа** |  |  |  |
|  | **студента №6.** |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |
|  | Составление презентации по теме «Кухня |  |
|  |  |  |  |
|  | народов России» |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *Тема 7* | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| *Национальные* | Общие | и | отличительные | черты. Специфика | 3 |  |  |
| *традиции* | обработки сырья и приемов его использования. |  |  |
|  |  |  |
| *потребления пищи и* | Приправы, пряности, соусы в питании народов |  |  |  |
| *питания народов* | Европы. Влияние французской кухни и |  | 1,2 |  |
| *Европы (Франция,* | культуры |  | питания | на | формирование |  |  |  |
| *Италия, Германия,* | потребление | продуктов | питания |  | народов |  |  |  |
| *Испания, Англия,* | Европы. Национальные кулинарные символы |  |  |  |
| *Швеция, Норвегия,* | народов Европы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Финляндия, Дания)* | **Лабораторное занятие №3** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Приготовление | по | технологическим | картам | 5 | 2,3 |  |
|  | блюд кухни народов Европы. |  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №7** |  |  |  |
|  | Составление отчета по лабораторной работке |  | 3 |  |
|  | №3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *Тема 8. Традиции и* | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| *культуру питания* | Общие | принципы | формирования |  | пищевых |  |  |  |
| *народов стран* | обрядов, приемов и способов обработки |  |  |  |
| *Азиатско-* | продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. |  |  |  |
| *тихоокеанского* | Китайская | кухня и | ее | влияние на |  | развитие |  | 1,2 |  |
| *региона:Китай,* | традиций и культуры питания народов Европы | 3 |  |
|  |  |
| *Япония, Корея,* | и Азии; пища и питание китайских провинций. |  |  |  |
| *Индокитай* | Дворцовые традиции питания. Национальные |  |  |  |
|  | блюда и экзотические продукты питания: змеи, |  |  |  |
|  | ласточкины | гнезда, | черви, |  | акульи | плавники, |  | 3 |  |
|  | мясо собаки. Использование приправ и |  |  |
|  |  |  |  |
|  | пряностей - отличительная особенность в |  |  |  |
|  | традициях и культуре питания стран Азиатско- |  |  |  |
|  | тихоокеанского региона. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Лабораторное занятие №4** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Приготовление | по | технологическим | картам | 5 | 2,3 |  |
|  | блюд |  | кухни | народов |  | стран | Азиатско- |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | тихоокеанского региона. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №8** |  |  |  |
|  | Составление отчета по лабораторной работке |  |  |  |
|  | №3.Составление презентации по теме «Блюда |  |  |  |
|  | кухни народов стран Азиатско-тихоокеанского |  |  |  |
|  | региона» |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *Тема 9. Традиции* | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| *питания в Арабских* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Кухни и традиции питания в Арабских странах |  |  |  |
| *странах и США* | 3 | 1,2 |  |
| (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская |  |
|  |  |  |  |
|  | Аравия, Ливан, Индия), США. Общие и |  |  |  |
|  | отличительные | признаки | использования |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | продуктов питания в национальной кулинарии. |  |  |  |
|  | Традиционные | национальные | блюда, |  |  |  |
|  | технология | приготовления, | термическая |  |  |  |
|  | обработка блюд. Использование пряностей и |  |  |  |
|  | приправ. Кондитерские изделия, напитки. |  |  |  |
|  | обоснование оптимальных условий хранения |  |  |  |
|  | продуктов. Санитарные правила «Условия, |  |  |  |
|  | сроки хранения особо скоропортящихся |  |  |  |
|  | продуктов», гигиеническое обоснование |  |  |  |
|  | необходимости их соблюдения |  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №9**. |  |  |  |
|  | Составление презентации по теме | «Традиции |  | 3 |  |
|  | питания в Арабских странах» |  |  |  |  |  |
| *Тема 10. Культура* | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| *застолья и* |  |  |  |  |  |  |  |
| Этнические нормы и традиции за столом от |  |  |  |
| *национальные* |  |  |  |
| Древнего мира до наших дней. Столовые |  |  |  |
| *традиции* |  |  |  |
| приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | и настоящем у разных народов. Принципы и |  |  |  |
|  | правила современного этикета в материальной | 3 | 1,2 |  |
|  | культуре. Культура застолья | и | их виды |  |
|  |  |  |  |
|  | (приемы, дипломатические приемы, банкеты, |  |  |  |
|  | фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные |  |  |  |
|  | столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и |  |  |  |
|  | т.д.). Особенности стилей застолья: русский, |  |  |  |
|  | французский, английский и др. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа №** |  |  |  |
|  | **10.** Подготовка сообщения по теме «Культура |  | 3 |  |
|  | застолья и национальные традиции» |  |  |  |  |
|  | **Зачет**  |  | 1 |  |  |
| **Всего:** |  |  |  |  | **90** |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально -техническому обеспечению** Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов :

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерско го цеха.

**Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

1. .***«***Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства***»:***
	* мультимедийное оборудование,
	* интерактивная доска;
	* обучающие стенды;
	* учебные пособия;
	* комплект учебно-методической документации;
	* комплект контрольно-измерительных материалов.

2.***«***Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:

* комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
* обучающие стенды;
* учебные пособия;
* мультимедийное оборудование,
	+ интерактивная доска;

3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»***:***

* + компьютеры;
	+ принтер;
	+ сканер;
	+ проектор;
	+ программное обеспечение общего назначения;
	+ комплект учебно-методической документации.
	+ мультимедийное оборудование,
	+ интерактивная доска;
* учебные пособия.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены**

* + методические пособия;
* комплект плакатов;
	+ лабораторное оборудование.

**Учебный кулинарный цех**

* рабочее место преподавателя;
* рабочие места студентов;
* методические пособия;
* комплект плакатов;
* лабораторное оборудование.

**Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха**

* ванна моечная ВСМ-1/430КК;
* пароконвектомат;
* стеллаж производственный для посуды;
* шкаф кухонный (двери купе);
* блинница электрическая;
* ванны моечные;
* весы электронные;
* кофе машина;
* мясорубка;
* печь электрическая;
* холодильная витрина;
* аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
* печьСВЧ Samsung – CE 287 MNR.

**Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха**

* пароконвектомат;
* ванна моечная ВСМ-1/530КК; -ванна-раковина;
* машина тестомесильная;

-миксер;

* печь электрическая;
* соковыжималка;
* стеллаж производственный;
* холодильник ШХ-07;
* холодильный ларь ZS-210;
* шкаф расстойный металлический;
* взбивальная машина.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

**Учебная литература**

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2009.
2. Сборник рецептур зарубежной кухни : учебник / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2009.
3. Щенникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: учебное пособие / Н.В. Щенникова. – Владивосток. Дальнаука, 2018.

**Интернет-ресурсы:**

* Цифровые учебные материалы http://abc.vvsu.ru/
* Электронно-библиотечная система КнигаФонд http://www.knigafund.ru
* Рубрикон : www.rubricon.com
* Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru
* Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru
* Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ
* East View Information Services: www.ebiblioteka.ru
* АРМ АБИС «Дельфин »
* Система управления образовательным контентом «Moodle» http://oracul.artem.vvsu.ru

**Дополнительные источники:**

**Нормативно-правовые документы:**

1. О защите прав потребителей: федеральный закон РФ от 09.01.96 (с изм. и доп. от 17.12.2010) №212-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: федеральный закон РФ от 15.12.2002 (с изм. и доп. от 10.12.2010) №184-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов : федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 19.07.2011) №29-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

**Периодические издания:**

Журналы: Питание и общество, Стандарты и качество, Ресторанные ведомости, Ресторатор, Управление качеством, Гостиницы и рестораны, Пищевая промышленность, Кондитерское производство, Общепит, Хлебопечение России

**Информационное обеспечение обучения требует наличия залов**: библиотеки,читального зала с выходом в сеть Интернет.

**3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю изучаемой дисциплины.

**3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины «Кухня народов мира**»** и специальности «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере –

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1 Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется в процессепроведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **результатов обучения** |
| ***Умения:*** |  |  |  |
| использовать лабораторное оборудование | Текущий контроль в форме: выполнения и |
|  |  |  | защиты лабораторной работы |
| определять основные показатели качества | Текущий контроль в форме: выполнения |
| блюд и изделий |  |  | внеаудиторной самостоятельной работы |
| использовать | богатейшие | традиции | Текущий контроль в форме: выполнения |
| питания русского народа; |  | внеаудиторной самостоятельной работы |
|  |  |
| соблюдать санитарно-гигиенические | Текущий контроль в форме: выполнения |
| требования в условиях пищевого | внеаудиторной самостоятельной работы |
| производства; производить санитарную |  |
| обработку оборудования и инвентаря |  |
| осуществлять контроль пищевого сырья | Текущий контроль в форме: выполнения |
|  |  |  | внеаудиторной самостоятельной работы |
| разработать меню для | иностранных | Текущий контроль в форме: выполнения |
| туристовсучетомнациональных, | внеаудиторной самостоятельной работы |
| религиозных и других особенностей. |  |
| ***Знания:*** |  |  |  |
| знать понятийный аппарат культуры | Текущий контроль в форме: выполнения и |
| питания народов |  |  | защиты практического задания |
|  |  |
| роль питания в жизни человека и | Текущий контроль в форме: выполнения |
| общества в прошлом, настоящем и | внеаудиторной самостоятельной работы |
| будущем |  |  |  |
|  |  |
| особенности формирования традиций и | Текущий контроль в форме: выполнения |
| культур питания славянских народов, | внеаудиторной самостоятельной работы |
| народов Европы, Америки, стран АТР и |  |
| ЮВА, Ближней Азии и африканского |  |
| континента |  |  |  |
| этнографический | подход | в изучении | Текущий контроль в форме: выполнения |
| традиций питания |  | внеаудиторной самостоятельной работы |
|  |  |  |  |

**4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты** | **Основные** |  |  |
| **показатели** |  |  |
| **(освоенные общие** | **Формы и методы контроля** |  |
| **результатов** |  |
| **компетенции)** |  |  |
| **подготовки** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 1. Понимать сущность и | - демонстрация | оценка результатов деятельности |  |
| социальную значимость своей | интереса к своей | обучающегося в процессе освоения |  |
| будущей профессии, проявлять | профессии | образовательной программы. |  |
| к ней устойчивый интерес |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 2. Организовывать | -выбор и применение | Наблюдение и оценка активности |  |
| собственную деятельность, | методов и способов | учащихся при проведении учебно- |  |
| выбирать типовые методы и | выполнения | воспитательных мероприятий |  |
| способы выполнения | индивидуальных | профессиональной направленности. |  |
| профессиональных задач, | заданий, способность |  |  |
| оценивать их эффективность и | оценивать |  |  |
| качество. | эффективность и |  |  |
|  | качество их |  |  |
|  | выполнения |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 3. Принимать решения в | - умение принимать | Наблюдение и оценка деятельности |  |
| стандартных и нестандартных | решения в различных | учащихся при проведении учебно- |  |
| ситуациях и нести за них | ситуациях | воспитательных мероприятий |  |
| ответственность. |  | профессиональной направленности |  |
|  |  |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и | оперативность | Наблюдение и оценка результатов |  |
| использование информации, | поиска и | деятельности обучающегося в |  |
| необходимой для эффективного | использования | процессе освоения образовательной |  |
| выполнения профессиональных | необходимой | программы на практических и |  |
| задач, профессионального и | информации для | семинарских занятиях, при |  |
| личностного развития. | качественного | выполнении внеаудиторных |  |
|  | выполнения | самостоятельных работ, рефератов. |  |
|  | профессиональных |  |  |
|  | заданий, |  |  |
|  | профессионального |  |  |
|  | и личностного |  |  |
|  | развития |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 5. Использовать | демонстрация | Экспертное наблюдение и оценка |  |
| информационно- | умения оперативно | деятельности обучающегося в |  |
| коммуникационные технологии | осуществлять | процессе освоения образовательной |  |
| в профессиональной | операции, | программы на практических |  |
| деятельности. | предлагаемые | занятиях, в ходе компьютерного |  |
|  | преподавателем, | тестирования, подготовки |  |
|  | делать анализ и | электронных презентаций, при |  |
|  | давать оценку | выполнении индивидуальных |  |
|  | полученной | домашних заданий. |  |
|  | информации, в т.ч. и |  |  |
|  | с использованием |  |  |
|  | программного |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 21 |
|  |  |  |
|  | обеспечения |  |
|  |  |  |
| ОК 6. Работать в команде, в | коммуникабельность | Экспертное наблюдение и оценка |
| коллективе, эффективно | при взаимодействии | коммуникативной деятельности |
| общаться с членами команды. | с обучающимися и | обучающегося в процессе освоения |
|  | преподавателями в | образовательной программы на |
|  | ходе обучения. | практических занятиях, при |
|  |  | выполнении индивидуальных |
|  |  | домашних заданий. |
|  |  | Наблюдение и оценка использования |
|  |  | учащихся коммуникативных |
|  |  | методов и приемов при подготовке и |
|  |  | проведении учебно-воспитательных |
|  |  | мероприятий различной тематики. |
|  |  |  |
| ОК 7. Брать на себя | умение брать | Экспертное наблюдение и оценка |
| ответственность за работу | ответственность за | использования учащимися методов и |
| членов команды | работу членов | приемов личной организации при |
| (подчиненных), результат | команды | подготовке и проведении учебно- |
| выполнения заданий | (подчиненных), за | воспитательных мероприятий |
|  | результат | различной тематики. |
|  | выполнения | Экспертное наблюдение и оценка |
|  | заданий. | динамики достижений учащихся в |
|  |  | учебной и общественной |
|  |  | деятельности. |
| ОК 8. Самостоятельно | способность к | Экспертное наблюдение и оценка |
| определять задачи | организации и | использования учащимися методов и |
| профессионального и | планированию | приемов личной организации в |
| личностного развития, | самостоятельных | процессе освоения образовательной |
| заниматься самообразованием, | занятий при | программы на практических |
| осознанно планировать | изучении | занятиях, при выполнении |
| повышение квалификации. | дисциплины. | индивидуальных домашних заданий. |
|  | демонстрация | Экспертное наблюдение и оценка |
|  | потребности в | использования учащимися методов и |
|  | получении | приемов личной организации при |
|  | дополнительных | подготовке и проведении учебно- |
|  | знаний, | воспитательных мероприятий |
|  | возможностей | различной тематики. |
|  | самореализации | Экспертное наблюдение и оценка |
|  |  | динамики достижений учащихся в |
|  |  | учебной и общественной |
|  |  | деятельности. |
|  |  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в | проявление интереса | Наблюдение и оценка результатов |
| условиях частой смены | к инновациям в | деятельности обучающегося в |
| технологий в | области | процессе освоения образовательной |
| профессиональной | профессиональной | программы на практических и |
| деятельности. | деятельности | семинарских занятиях, при |
|  |  | выполнении внеаудиторных |
|  |  | самостоятельных работ, рефератов |